Qualidade e Riscos nos Alimentos – Modelos de Produção e Relação com DHAA

Rosângela (Bibi) Cintrão

Pesquisadora Autônoma

(associada ao CERESAN – CPDA/UFRRJ)

Rede Ecológica

Slow Food

Segurança Alimentar e Nutricional

(food security)

X

Segurança Sanitária **do Alimento**

(food safety)

Segurança Alimentar e Nutricional

Brasil – Direito Humano à Alimentação Adequada - Lei Orgânica de Seg.Alimentar e Nutricional (2006) – Art. 3º

Realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente (...), **tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis**.

Dimensões Segurança Alimentar e Nutricional

- Dimensão da Produção (Quantidade)
- Dimensão do Acesso (Pobreza)
- Dimensão do Consumo (Qualidade)
- Dimensão da cultura, da dignidade e da autonomia (Soberania)

Dimensões Segurança Alimentar e Nutricional

- Dimensão da Produção (Quantidade)
- Dimensão do Acesso (Pobreza)
- Dimensão do Consumo (Qualidade)
- Dimensão da cultura, da dignidade e da autonomia (Soberania)

Quantidade - Pós anos 1950 –”Revolução Verde” -

Aumento de escalas de produção, concentração de terra, monoculturas e homogeneização do ambiente, uso de produtos químicos (“defensivos”)

Agronegócio: Criação animal em grande escala, concentrada, padronizada, rações processadas

Circuitos Longos do Sistema Alimentar -> grandes plantas industriais, transportes a grandes distâncias

Modelo Agroindustrial

Comercialização concentrada - grandes supermercados -> Padronização

tempos longos de prateleira – uso de aditivos e conservantes

Aumento do consumo de produtos industriais ultra-processados

Aumento no consumo de produtos de origem animal

Sistema Alimentar Globalizado

Alimentos como commodities

Grandes Corporações – negociações em bolsas de valores e mercados futuros

Qualidade -> *padronização* e homogeneização

Modelo Agroindustrial

Qualidade = automação e ausência microorganismos

QUALIDADE ALIMENTOS – > LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Pós-anos 1990 -> concentração agroindustrial + liberalização econômica e comercial ->

Crises Sanitárias Internacionais:

Crise vaca louca (Reino Unido - 1996-2001)

Contaminação frangos - dioxinas rações (Bélgica)

Gripe aviária - (2000 – países asiáticos + EUA)

Gripe suína (divisa do México com EUA)

1995 – criação da OMC - Codex Alimentarius passa a ser referência para controvérsias sanitárias no mercado internacional

Decisões sobre avaliação e gerenciamento dos riscos sanitários se deslocam para espaços internacionais

Legislações Nacionais são pressionadas a se "harmonizar" com a legislação internacional -> Exigências centradas em infra-estruturas e em controles laboratoriais.

Codex Alimentarius – para garantir que preocupações com saúde estejam acima de interesses econômicos -> exige bases "puramente científicas" -

Ciência não está isenta de valores:

Normas técnicas da legislação sanitária se constituem com base em **parâmetros e valores industriais**,

sofrem influência de fortes interesses da indústria **química** e agroalimentar

Lógica da esterilização

Biológico = Ameça

Químico = Proteção (agrotóxicos, aditivos, conservantes, antibióticos, desinfetantes, plásticos)

Qualidade e Risco -> Segurança Sanitária dos Alimentos:
influenciados por percepções de

limpeza x sujeira (higiene)
pureza x impureza

Forte influência cultural
Formação dos profissionais: visão urbana e industrial

Associa RISCOS a aspectos rurais e naturais: terra, madeira, esterco, suor

Visão de limpeza e segurança

Percepção de sujeira e insegurança

Legislação Sanitária

Se sobrepõe a realidades existentes, cria barreiras a mercados regionais e produtos artesanais tradicionais

Legislação Sanitária

Não reconhece os saberes tradicionais -”boas práticas” locais

Condena construções, equipamentos e embalagens tradicionais

Exige embalagens plásticas, uso de descartáveis, refrigeração

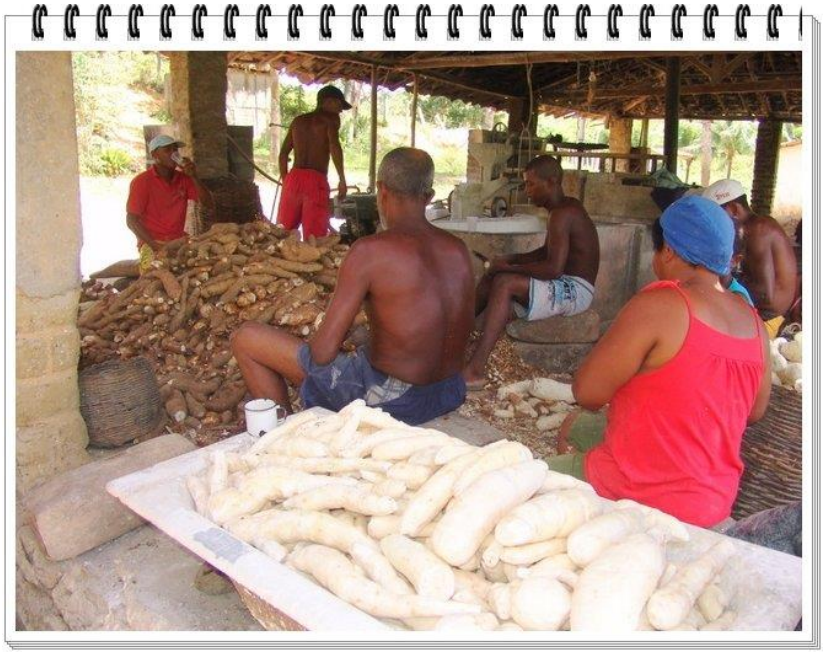
Não respeita costumes e formas tradicionais de comercialização

Legislação Sanitária

Não diferencia escalas

Não reconhece a sociobiodiversidade

Joga na “ilegalidade” os alimentos processados pela agricultura familiar,



Exemplo do que acontece em Santa Catarina

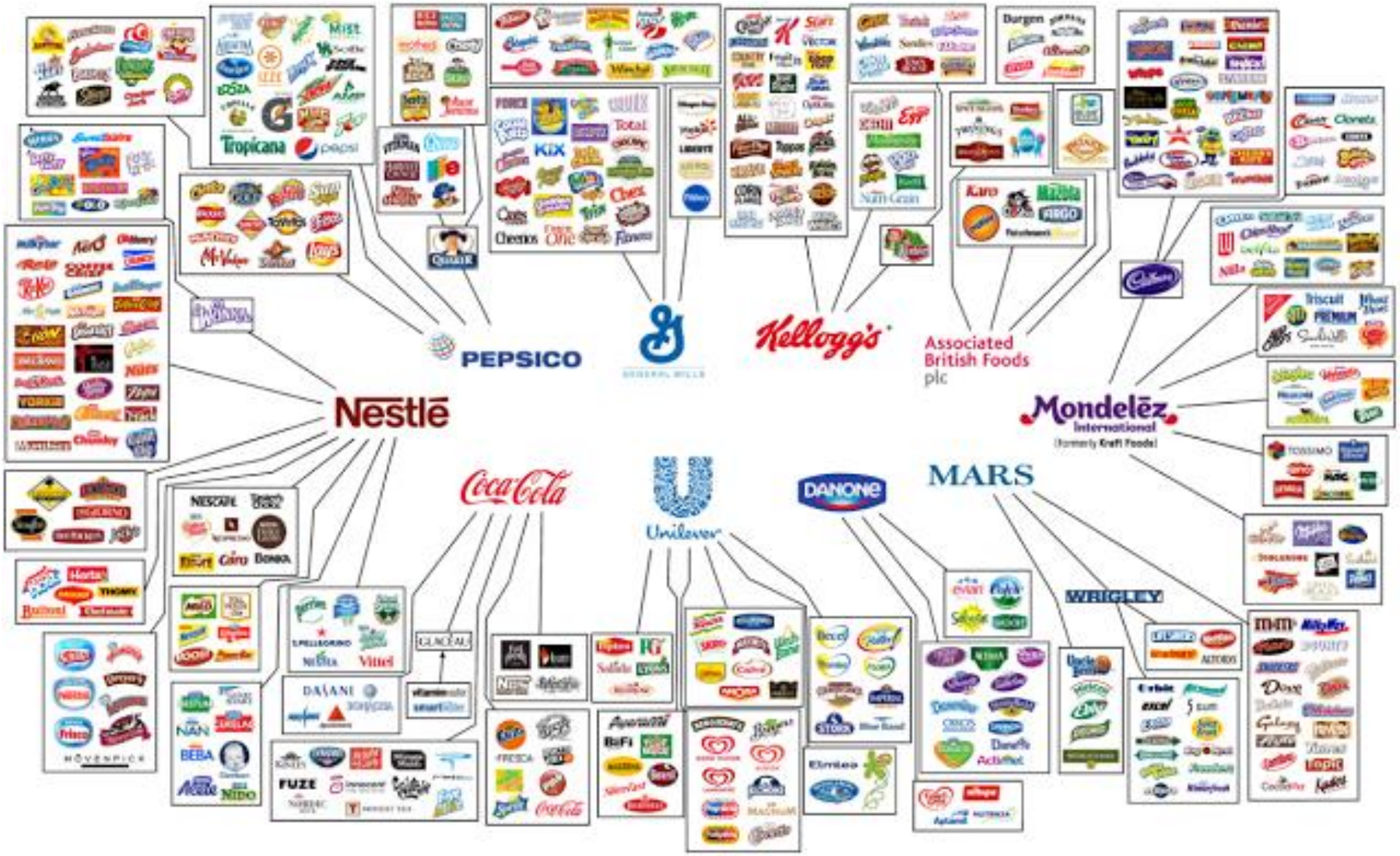
Vídeo de Humor

Querem acabar com os produtos coloniais

https://www.youtube.com/watch?v=IyRJqlBXoi4

Legislação Sanitária

Termina favorecendo a oferta, nos mercados, de alimentos industrializados ultraprocessados



Qualidade, Segurança e Riscos

Não são "puramente científicas"

Estão associadas a modelos de desenvolvimento e não estão desconectadas de interesses econômicos, valores e cultura, que informam pesquisas científicas

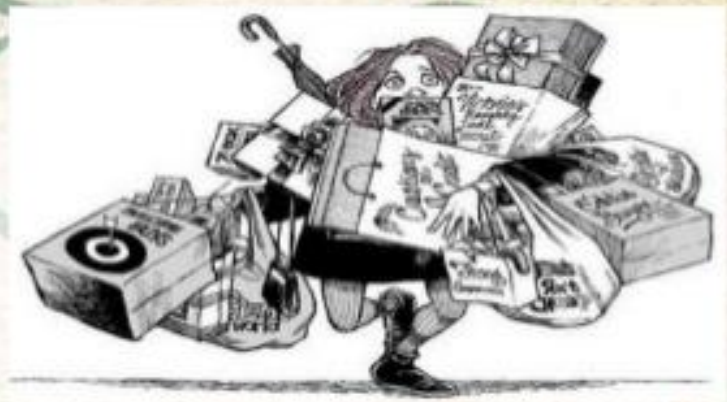
Qualidade, Segurança e Riscos

São construções sociais e envolvem sistemas de valores e crenças, não desconectados de modelos de desenvolvimento

Riscos nos alimentos: pluralidade de perspectivas, que envolvem valores, interesses e potenciais conflitos

Uso da regulação sanitária como barreira disfarçada e como reserva de mercado:
interesses comerciais
X
defesa da saúde pública

Diferentes modelos de desenvolvimento, com diferentes percepções de risco



Agroecologia

Menores escalas, diversidade genética, produção mais diversificada, ambiente mais equilibrado

Agroecologia

Ambiente equilibrado: vida e microorganismos como aliados

Inimigos naturais de pragas e doenças

Compostagem

Adubação verde

Slow Food®

Microorganismos como aliados:
Queijos Artesanais de leite cru

Diversos, não padronizados, baixo uso insumos e energia

.

Agroecologia
Transgenia e Produtos químicos percebidos como perigosos

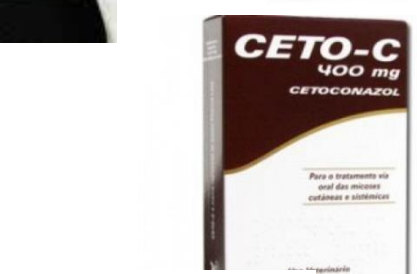
Crises sanitárias internacionais

Riscos tecnológicos e ambientais:

mudanças na alimentação (rações industrializadas, rações com restos de animais), elevado stress e sistema imunológico debilitado, concentração resíduos

Riscos tecnológicos e ambientais:

Alta produtividade e baixa resistência: antibióticos, hormônios, desinfetantes, carrapaticidas, vermicidas -> resíduos no alimento e no ambiente



Agroecologia: Embalagens plásticas e descartáveis: Contaminação dos alimentos, excesso de lixo

poluição e contaminação do ambiente

Dimensões Segurança Alimentar e Nutricional

- Dimensão da Produção (Quantidade)
- Dimensão do Acesso (Pobreza)
- Dimensão do Consumo (Qualidade)
- Dimensão da cultura, da dignidade e da autonomia (Soberania)

Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN

Modelo de Desenvolvimento:

Fortalecimento da Agricultura Familiar

+

Valorização culturas alimentares e circuitos regionais de produção, distribuição e consumo de alimentos

Brasil – Grande diversidade regional

Grandes centros urbanos – > padronização e aumento consumo produtos industrializados

90% Municípios < 50 mil habitantes = 1/3 população (perfil rural)

Permanecem hábitos alimentares diversificados conectados a circuitos regionais, com relações de proximidade entre produção e consumo

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

PNSAN - Políticas Estruturantes: Compras institucionais da agricultura familiar/urbana para escolas da rede pública

PAA-Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE: 30% Agricultura Familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Reconexão entre produção e consumo - mudanças no modelo de desenvolvimento

Legalização Sanitária como limite

Segurança Alimentar e Nutricional

X

Segurança Sanitária **do Alimento**

Programa Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária

RDC 49/2013 ANVISA

Processo participativo inédito com setores governamentais e sociedade civil organizada

Fala do Diretor Presidente na assinatura da RDC 49:

"É preciso compreender e tratar diferente os diferentes: do ponto de vista sanitário, técnico e científico, o ambiente do pequeno agricultor é um ambiente que clara e naturalmente oferece ***riscos muito diferentes*** *daqueles relacionados aos grandes produtores"*

RDC 49/2013 ANVISA

Inclui diretriz que visa a "proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais, na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares"

Desafios Atuais – Classificação de Riscos

-Reconhecer riscos como construções sociais, que envolvem sistemas de valores e crenças, não desconectados de modelos de desenvolvimento

- Reconhecer limites da Ciência na determinação dos riscos à saúde humana e ao ambiente decorrentes da complexidade tecnológica do modelo de desenvolvimento em curso.
Reconhecer diferentes saberes e valores.

- Construir espaços participativos de avaliação, análise e gerenciamento de riscos, nos diferentes níveis

- Análise de riscos articulando técnicos, cientistas, trabalhadores, produtores, consumidores e cidadãos em geral na defesa da vida e da democracia, respeitando as culturas alimentares