

SAFETY E SECURITY

Conceitos diferentes



Manuel Araújo

A designação Segurança Alimentar tem sido utilizada de forma imprecisa em alguns países. A Organização Mundial de Saúde já referia em 2004 que “*Food security* é por vezes confundida com *Food safety*, porque as palavras *security* e *safety* são sinónimos em muitas línguas.”⁽¹⁾ Esclarecer as suas diferenças parece-nos importante.

FOOD SAFETY

Este conceito tomou importância acrescida com a obrigatoriedade do sistema HACCP em todas as actividades da indústria e serviços da área alimentar que compreendem transacções comerciais (excepção para o sector primário), sendo definido como “garantia que um alimento não causará dano ao consumidor – através de perigos biológicos, químicos ou físicos – quando é preparado e ou consumido de acordo com o uso esperado.”⁽²⁾

O FSIS (US Food Safety Inspection Service) e o IFPRI (International Food Policy Research Institute) consideram que apenas caberão no *Food safety* os perigos acima referidos mas que resultaram de contaminação acidental, não-voluntária⁽³⁾. Se a contaminação for intencional sairá do âmbito da *Food safety*, havendo que acrescentar o perigo radiações e passando a designar-se *Food biosecurity*.

FOOD SECURITY

O conceito de *Food security* surgiu na década de 70, aquando da crise alimentar global, tendo desde então vindo a evoluir. É um conceito multifacetado e flexível. Em 1974⁽⁴⁾ pressupunha: “Disponibilidade permanente de adequado abastecimento mundial de géneros alimentícios básicos para manter uma expansão regular do consumo alimentar e compensar as flutuações da produção e preços.”

Na década de 80, em 1983, a FAO expandia o conceito: “(...) assegurar que todas as pessoas tenham permanente acesso físico e económico aos alimentos básicos de que necessitam.” Em 1986, por influência do Banco Mundial, o conceito era refinado: “(...) acesso permanente de todas as pessoas a alimentos suficientes para uma vida activa e saudável.”

Nos anos 90, em 1996⁽⁵⁾, o conceito alarga-se cabendo nele, pela primeira vez, a componente *safety* e de forma evidente uma componente nutricional: “(...) acesso a géneros alimentícios sufi-

cientes, seguros e nutritivos para satisfazerem as necessidades nutricionais e preferências alimentares para uma vida activa e saudável.”⁽⁶⁾

Em 2001 a FAO, introduzindo o conceito social, deu a definição actual: “*Food security* é uma situação que existe quando todas as pessoas, a qualquer momento, têm acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos, que permitam satisfazer as suas necessidades em nutrientes e preferências alimentares para uma vida activa e saudável.”⁽⁷⁾

Assim, a *Food security* é uma designação abrangente comportando quatro dimensões, onde se inclui a vertente *safety*: disponibilidade, acesso físico e económico, estabilidade dos abastecimentos e do acesso e utilização de alimentos seguros e saudáveis (FAO, 2006).

A EFSA (European Food Safety Agency) tem apenas atribuições no âmbito do *Food safety*, mas outras agências de países-membros, não todas, têm funções mais alargadas, o que também tem contribuído para esta mistura de conceitos. Por exemplo, a AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) tem uma componente de nutrição que não cabe no *safety*, enquanto que a ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica), independentemente da componente económica acrescentada, tem ainda competências estatutárias mais amplas, podendo dizer-se que é uma entidade de *Food security*, apesar da vertente *safety* ser a sua actividade mais conhecida do público.

Como designar em português estes dois conceitos? A exemplo da tradução francesa – exemplificada pelo nome da AFSSA, Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments – pensamos que será apropriado designar *Food safety* por segurança alimentar sanitária, deixando para apenas segurança alimentar a designação abrangente correspondente a *Food security*.

PERSPECTIVAS E PREOCUPAÇÕES FUTURAS

A segurança alimentar sanitária é uma componente da segurança alimentar a que, actualmente, é dada uma enorme importância nos países desenvolvidos. Parece, contudo, desenhar-se uma tendência para a redução deste grau de destaque em favor das restantes vertentes da segurança alimentar, ainda que este sentido não seja pacífico entre os cientistas.

A projecção (nível máximo) da população mundial para 2050 aponta para 10,8 mil milhões de humanos (UN, 2006), o que implicará elevar a produção alimentar mundial em 70 a 80%⁽⁹⁾ ou duplicá-la⁽¹⁰⁾, mas existem enormes contrariedades:

- ▶ A maior parte da terra fértil está ocupada, ainda que até 2030 haja terra disponível para alimentar a população mundial (FAO, 2002);
- ▶ A elevação da produtividade, por hectare de terra utilizada, incrementará os problemas ambientais decorrentes duma maior utilização de fertilizantes e pesticidas;
- ▶ Os transgénicos, devidamente aprovados, continuam com utilização reduzida na Europa e nos países em desenvolvimento;
- ▶ Os produtos biológicos, cuja produção é 20% inferior à dos convencionais⁽¹¹⁾, continuam a ser promovidos politicamente;
- ▶ As culturas hidropónicas (culturas hortícolas em silos sem contacto directo com o solo, alimentadas por água enriquecida em nutrientes) não serão alternativa, pois os custos energéticos são 10% mais elevados que os das convencionais⁽¹²⁾;
- ▶ E a perspectiva da utilização alargada de milho e outros vegetais para produção de biocombustíveis levará à ocupação de mais terra, ainda que seja referido que podem fornecer 30% da procura mundial sem afectar a produção alimentar⁽¹³⁾.

Neste quadro em que a energia, para o homem e máquinas, e a manutenção da Terra habitável para o *Homo sapiens* parecem ser os maiores de todos os problemas que se avizinham, a segurança alimentar sanitária irá perder terreno. A importância acrescida da segurança alimentar e redução do estatuto da sua vertente sanitária poderá significar um crescimento dos problemas alimentares mundiais devido à insuficiência de alimentos, um revés para a humanidade. A obesidade, por consumo generalizado e excessivo de nutrientes energéticos, poderá, inclusivamente, vir a ser um “pecado” social.

Esta perspectiva, mais ou menos sombria, não é partilhada por distintos membros da Academia das Ciências (EUA), que pensam que a transição para um planeta sustentável será efectuada em duas gerações sem qualquer alteração drástica⁽¹⁴⁾. A ser assim, as probabilidades da redução da importância da segurança alimentar sanitária por empolamento das restantes vertentes da segurança alimentar serão diminutas. Que assim seja!

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) – WHO, *European Series*, n.º 96, 2004.
- (2) – *Codex Alimentarius Commission*, 2003.
- (3) – IFPRI, 2003; FSIS, 2005.
- (4) – *World Food Conference*, Roma.
- (5) – *World Food Summit*, Roma.
- (6) – *Trade Reforms and Food Security*. FAO, 2003.
- (7) – FAO, 2002. *The State of the Food Insecurity*, 2001.
- (8) – Corvalan e col., WHO 2005.
- (9) – Tilman e col., 2002, *Nature* 418: 671.
- (10) – Mäder e col., 2002, *Science* 296: 1694.
- (11) – Gleik, 1996, *Water International* 21: 83.
- (12) – Koonin, 2006, *Science* 311: 435.
- (13) – *US National Research Council*, 1999.

Manuel Araújo, nutricionista; director da SeA – Consultoria em Segurança Alimentar, Lda



alicontrol

Tecnologia e controlo de alimentos, Lda

LARGA EXPERIÊNCIA NA INDÚSTRIA ALIMENTAR E RESTAURAÇÃO

Serviços de consultoria estudados para cada empresa, nas seguintes áreas:

- SISTEMAS DA QUALIDADE (certificação; auditorias internas)
- SEGURANÇA ALIMENTAR (HACCP; código de boas práticas de higiene e laboração)
- FORMAÇÃO (entidade acreditada desde 1998 pelo IQF) 
- DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO (processos de produção; novos produtos; compra de equipamentos)
- ESTUDOS E PROJECTOS (licenciamento industrial no âmbito da legislação aplicável)
- ANÁLISES LABORATORIAIS (em parceria com a SEGALAB)

CONTACTOS:

SEDE: rua fernando vaz, lote 26 B - 1750-108 lisboa
tel. 217541110 fax: 217598426 e-mail: alicontrol@netcabo.pt
www.alicontrol.eol.pt

DEL. AÇORES: tel. 296654530 e-mail: alicores@clix.pt

www.infoqualidade.net

Promover a consciencialização e a responsabilização colectiva pela segurança e qualidade dos alimentos ao longo da cadeia de abastecimento do país.

- Participe na criação de uma rede de troca de informação especializada
- Fomente a divulgação e intercâmbio de conhecimentos técnicos e práticos
- Colabore na dinamização do site enviando regularmente notícias + artigos + estudos + opiniões + sugestões



Visite e aceda às edições da Revista Segurança e Qualidade Alimentar

Contactos: **Editideias – Edição e Produção**
Tel.: 217819442 Fax: 217819447 editideias@infoqualidade.net