



Fernando Bernardo

UMA LIÇÃO DE SEGURANÇA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

Subdirector da Direcção-Geral de Veterinária desde 2003, é como professor universitário que as suas palavras se tornam mais eloquentes e prendem qualquer um às questões da segurança dos alimentos. Docente universitário desde 1981 e com uma longa carreira de investigação nas áreas da segurança sanitária dos alimentos, microbiologia e toxicologia alimentares e saúde ambiental, Fernando Bernardo enreda-nos no seu saber. Quando interpelado com questões do foro político e administrativo, a emoção diminui para dar lugar ao responsável politicamente correcto. Aguardamos pelo seu regresso ao mundo académico.

Quais os principais marcos de evolução da segurança alimentar no país?

O primeiro marco histórico reporta-se ao reinado de D. Maria I, com o Intendente Pina Manique, o primeiro dirigente português a interessar-se pelo controlo da segurança sanitária dos alimentos. Os primeiros actos oficiais concretos começaram ao nível das carnes em 1836 no Matadouro de S. Lázaro, situado junto ao Martim Moniz, em Lisboa. Aí foi criado o primeiro “partido veterinário municipal” para a inspecção de carnes, hoje chamado “médico veterinário municipal”, e o primeiro veterinário lá colocado foi Viana de Resende.

Na segunda metade do século XIX, com a descoberta dos micróbios por Pasteur, deu-se uma grande revolução que foi acompanhada em Portugal por um grupo de veterinários coordenado pelo Professor Joaquim Inácio dos Santos, fundador do primeiro laboratório nacional de higiene alimentar em 1886. Até então a garantia da higiene alimentar era da responsabilidade dos médicos. Cabia-lhes ir aos matadouros avaliar a sanidade dos animais abatidos. Com a introdução da microbiologia na formação, quer dos médicos quer dos médicos veterinários, muitas pessoas foram atraídas para este tipo de ensino, o que conduziu a uma evolução efectiva.

No século XX, na década de 30, a partir da concepção de um sistema fundamentado na ciência, criado e posto em prática pelo alemão Robert Ostertag, foram estruturados pela primeira vez a nível europeu os serviços de inspecção sanitária das carnes, ovos, leites e dos produtos da pesca, cujo modelo praticamente se mantém nos dias de hoje.

A partir daí é evidente a consciencialização cada vez maior, por parte da sociedade, da importância que os alimentos têm para a contribuição e manutenção da saúde das pessoas. Uma consciencialização que evolui à medida que o acesso ao conhecimento aumenta. Assim, ao contrário do Japão onde desde finais dos anos 50 já havia uma tomada de consciência sobre estas questões, na Europa só nos anos 70 se despertou para as crises alimentares. Mas a Europa despertou com tal violência que suplantou o Japão na percepção destas questões.

Começámos a ser confrontados com crises alimentares sucessivas?

Sim, a primeira grande crise alimentar na Europa dá-se em Espanha com a contaminação dos azeites por óleos de Colza (lubrificantes), que afectou a saúde de milhares de pessoas e teve repercussões graves ao nível económico. Nunca até aí se tinha registado uma depressão económica associada ao consumo de um produto alimentar. Outras crises houve que vieram perturbar o abastecimento regular do mercado e pôr em causa a segurança alimentar. O acidente de Chernobil foi um marco importante e mais recentemente a crise das vacas loucas. A encefalopatia espongiforme bovina assumiu particular importância, não porque tenha sido necessário alterar os processos de controlo existentes, mas porque obrigou à reconstrução da doutrina em que assentava a segurança sanitária dos alimentos. Em 1998 a União Europeia teve de redefinir todos os princípios e toda a estratégia de controlo e de comunicação com a sociedade.

Com o Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos (ou sobre a segurança sanitária dos alimentos, como correctamente se deveria chamar), todo o tipo de alimentos começou a ser questionado, nomeadamente os vegetais, enquanto que até aí a relevância recaía

nas carnes, ovos, leites e produtos da pesca. O Livro Branco do ano 2000 e depois a *Food Law*, a lei quadro da segurança sanitária dos alimentos que saiu em 2002, constituem um novo marco histórico.

Por isso se diz que a Europa é o Continente que mais regras tem nesta matéria?

Não diria a Europa mas a União Europeia. Fora deste espaço económico, a Rússia tem legislação muito mais severa mas não tão abrangente, porque se preocupa com questões pontuais e muito particulares, como as que decorreram especificamente do acidente de Chernobil. A Europa preocupa-se com os riscos sanitários biológicos, com os riscos sanitários químicos... mas não com todos os riscos biológicos nem todos os riscos químicos. Há uma selecção de prioridades em função do risco para a saúde pública. É uma política que permite alguma flexibilidade nas doutrinas e estratégias ao contrário da política do resto da Europa, pelo menos da Europa mais Oriental, em que os sistemas e processos são muito dirigidos para programas e alimentos concretos.

Há pouco vinhou a segurança sanitária dos alimentos em vez da segurança alimentar. Mais do que uma questão de terminologia é uma questão de diferença de conceitos?

Quando o Livro Branco e a legislação da segurança alimentar foram traduzidos pelos nossos juristas linguístas em Bruxelas foram cometidos alguns erros semânticos. Não se fez a distinção entre *Food Security* e *Food Safety* e traduziu-se simplesmente por Segurança Alimentar, quando a primeira expressão se prende com a garantia do abastecimento alimentar das populações e a segunda com a segurança sanitária dos alimentos. O erro não é tão grave assim porque, embora sendo conceitos diferentes, um depende do outro. O abastecimento alimentar está dependente da segurança sanitária dos alimentos, porque se os alimentos não forem seguros e tiverem de ser retirados do mercado haverá quebra no abastecimento.

As novas obrigações legais a partir de Janeiro de 2006 vieram reforçar a segurança sanitária dos alimentos e a confiança dos consumidores?

Até à *Food Law* era o Estado que dava essa garantia aos cidadãos, com a doença das vacas loucas gerou-se uma crise tremenda de confiança no papel e responsabilidades dos Estados. Afinal quem nos defende? A Comissão Europeia realizou então grandes estudos sociológicos sobre comportamentos alimentares e sobre em quem os europeus confiavam. A grande maioria respondeu que confiava nos produtores. Por isso, quando a legislação europeia vem consagrar que a garantia da segurança sanitária dos alimentos é da responsabilidade dos produtores, não está a fazer mais do que consagrar aquilo que socialmente é uma opinião maioritária. O papel dos Estados fica neste âmbito secundarizado, mas assume relevo noutras áreas que ficam fora do controlo e do conhecimento dos produtores, por exemplo, o de saber se os seus produtos têm ou não resíduos de pesticidas ou contaminantes ambientais.

Mas podemos dizer que estamos mais descansados com o que comemos hoje?

Essa é uma problemática muito interessante, porque actualmente a sociedade, sobretudo a sociedade urbana, tende cada vez mais para a

securização em todos os domínios. Quem vive no ambiente urbano constrói uma série de mitos sobre a segurança, como se pudesse estar completamente imune a acidentes quaisquer que seja a sua natureza. Mas cingindo-me à sua questão, de um modo geral podemos dizer que hoje os sistemas que temos à nossa disposição dão maior garantia de segurança sanitária aos géneros alimentícios do que há 15 ou 20 anos atrás. Há novas doenças que entretanto foram surgindo, mas o nível de controlo é também muito maior. Os produtores alimentares portugueses deram na sua grande maioria um grande salto qualitativo. Habitaram-se a recorrer aos laboratórios para controlar os seus produtos, habitaram-se a racionalizar o trabalho adoptando manuais de boas práticas de laboração... Penso que há de facto consequências muito positivas da implementação que está a ser feita do chamado pacote higiene.

A ideia que havia é que a indústria era o elo da cadeia alimentar mais controlado e que agora passaram todos a sê-lo!?

Penso que o público em geral tem essa percepção mas, como referi, desde 1836 que existe inspecção sanitária nos matadouros e se procede ao exame sistemático de todos os animais abatidos para consumo ou transformação industrial. É um trabalho surdo que tem mais de 180 anos, que ocorre em sítios onde ninguém vai e a horas em que mais ninguém trabalha e, por isso, muito pouco reconhecido. Mas foi com esse trabalho extraordinário que deixámos de ter ténia (bichasolitária) e pessoas a adoecer com febre de malta ou quisto hidático.

GESTÃO DE COMPETÊNCIAS ENTRE AS ENTIDADES

Quais são as competências específicas da DGV em consequência da reestruturação administrativa que se processou a partir de Janeiro de 2006?

A DGV é um organismo de gestão de risco a quem compete produzir o quadro normativo regulador do modo como os diferentes operadores devem funcionar, bem como supervisionar a sua aplicação. Ou seja, cabe-nos definir as regras que o operador precisa de cumprir para produzir um produto sem risco para a saúde pública e depois supervisionar o seu cumprimento. É uma função diferente da função dos outros organismos que actuam também na garantia da segurança dos géneros alimentícios.

E não há qualquer sobreposição de competências como algumas vezes se ouviu comentar?

No actual quadro regulamentar não creio que haja. Enquanto organismo de gestão de riscos sanitários associados à produção, à colocação no mercado e ao comércio de géneros alimentícios exclusivamente de origem animal (à excepção dos produtos de origem vegetal destinados à alimentação animal), a DGV colabora na criação dos quadros regulamentares que ordenam a actividade, aprova os estabelecimentos e a actividade dos operadores segundo os regulamentos de higiene, atribui marcas de exploração/identificação aos produtores primários e marcas sanitárias aos produtores secundários. Situamo-nos, pois, na interface entre a produção primária e a indústria. O sector terciário (comercialização e distribuição) já não é da nossa competência.

Nessa área actua a ASAE?

A ASAE actua ao nível de qualquer actividade económica, nomeadamente junto da produção primária, mas como a nossa intervenção vai até ao nível da distribuição, normalmente as acções são articuladas entre a duas entidades de forma a complementarem-se. Até porque a cada uma compete actuar segundo perspectivas diferentes: enquanto que para a DGV o género alimentício é um bem público, serve para satisfazer uma necessidade básica das pessoas (a alimentação) e não tem apenas o cariz de mercadoria transaccionável; à ASAE cabe fiscalizar o produto também nesta perspectiva de bem económico, com valor de transacção comercial. Seria importante que a sociedade em geral e os operadores em particular entendessem que a perspectiva pela qual cada organismo controla é totalmente diferente, pois mais facilmente compreenderiam quando os seus produtos são sujeitos à inspecção por vezes de dois agentes ao mesmo tempo.

Mas a ASAE também recolhe produtos alimentares não-conformes!?

Exactamente, mas na perspectiva que aquela inconformidade pode constituir um aproveitamento ilícito do valor do produto. Ou seja, o produto não reúne as condições para ser consumido, mas continua a haver alguém que retira proveito económico desse facto.

Não há então conflito de competências?

Entre as duas entidades não há qualquer conflito. Há um perfeito entendimento sobre o que cada uma tem de fazer. E cada uma solicita a intervenção da outra quando as situações transcendem as suas competências.

E o facto de estarem reunidas na ASAE as três áreas da análise do risco (avaliação, gestão e comunicação), o que pensa sobre este modelo?

De facto há países que seguiram outro modelo, garantindo a separação da investigação (avaliação do risco) da gestão do risco. A organização da investigação é para mim uma área muito sensível mas sobre a qual, atendendo às funções que actualmente desempenho e por respeito pelas questões das incompatibilidades, prefiro não me pronunciar. Posso apenas concluir que o modelo que temos é aquele que resultou de decisões estritamente do foro da decisão política.

Com que regularidade supervisiona a DGV os operadores?

Há sistemas de controlo que são obrigatórios e sistemáticos, que têm de ser aplicados todos os dias, designadamente a todos os animais abatidos para consumo e transformados, ou realizados duas vezes no ano junto das explorações agrícolas, por exemplo no que respeita aos animais ruminantes para despistagem de doenças básicas, como a brucelose e a tuberculose. Ou seja, na produção primária o controlo é sistemático, é feito peça a peça, animal a animal.

E esse controlo processa-se através de análises realizadas pela DGV ou através da exibição documental dos operadores?

Desde que a informação concedida pelo operador seja robusta e permita fundamentar a decisão, a prova documental é utilizada. Mas se no matadouro vemos um animal que está a ser abatido e tem uma hemorragia na cápsula renal, que é indiciador (suspeito) do uso de antibióticos, colhemos uma amostra da carne. Os exames laboratoriais são solicitados como um complemento para informar a decisão

sempre que há razões que o justifiquem. Tem de haver um indício ou uma denúncia.

Actuamos igualmente no cumprimento do Plano de Controlo de Estabelecimentos (PACE) junto de todos os estabelecimentos que produzem, transformam ou armazenam produtos de origem animal. Este controlo é realizado de forma aleatória, embora fundamentado em critérios de risco. As prioridades de actuação têm em consideração o histórico de não-conformidades do operador, o nível de risco associado ao tipo de produto e seu processamento e o facto de haver operadores que, não tendo muitos riscos associados ao produto que produzem, não foram ainda inspeccionados.

Por outro lado, no que respeita à alimentação animal, executamos o Plano de Controlo da Alimentação Animal, realizando controlos nas explorações junto dos autoprodutores de rações, nas fábricas de rações, nos armazenistas e distribuidores de alimentos e de aditivos... Comparativamente aos outros Estados-membros, somos ainda um dos raros serviços veterinários que também autoriza e controla a autorização dos medicamentos nas explorações pecuárias, de acordo com o Plano Nacional de Controlo de Utilização de Medicamentos.

Quais os principais problemas que ainda detectam passados três anos?

Há questões que têm a ver com problemas de natureza estrutural, ou seja, com pré-requisitos do HACCP, assim como com o sistema de análise de perigos e controlo dos pontos críticos, nomeadamente porque alguns não são completamente adaptados à especificidade da operação em causa. Há também pequenas falhas ao nível da rotulagem relativas à origem das matérias-primas e seu controlo, bem como situações de contaminação com agentes biológicos. A DGV tem também sob a sua responsabilidade o Plano de Controlo de Agentes Zoonóticos e a verificação do cumprimento do Reg. (CE) n.º 2073/2005.

SALVAGUARDAR OS PRODUTOS TRADICIONAIS

E que opinião tem da transposição da legislação comunitária para a nacional, em que tanto se tem falado de falta de flexibilidade?

Presumo que esteja a falar dos produtos tradicionais... Há de facto exigências aparentemente maiores em Portugal do que noutros países. Há situações a serem aprimoradas e falhas a serem corrigidas, mas a produção legislativa europeia é tão intensa e o tempo para a sua adopção é tão curto que, num primeiro momento, há que "fazer nascer a lei" e num momento seguinte há que "mudar-lhe a fralda", depois de percebermos a totalidade dos impactes positivos ou negativos que provoca.

Devo contudo dizer que, ao contrário de uma ideia que tem subsistido, os organismos públicos nacionais não têm a intenção de acabar com os produtos tradicionais. Antes pelo contrário, existe uma sensibilidade extrema em protegê-los, em encontrar um pormenor na lei que permita salvar as ameixas de Elvas ou os pastéis de Tentugal. Todavia, temos de entender que os técnicos que andam no terreno enfermam dessa ideia generalizada da sociedade urbana de que tudo tem de ser extremamente seguro. Por isso não pode haver queijo da Serra da Estrela que não tenha sido sujeito a mais de 45 dias de cura, quando a tradição sempre foi de 30 dias. A decisão nem sempre tem

em conta o risco/benefício, ou seja, nem sempre é analisada a importância que tem a subsistência económica que um pequeno pastor da Serra da Estrela pode ter com aquela actividade e o risco que representa aquele queijo para alguém. Mas o objectivo não é acabar com a cultura ancestral do nosso mundo rural!

Neste momento é um assunto resolvido?

Ainda não foram dados todos os passos. Seria importante que o associativismo, pouco enraizado no nosso país, fosse fomentado para, por exemplo, facilitar a criação de manuais de boas práticas. É impossível pensar em criar um manual para cada operador de modo a atender às especificidades de cada um. Há que envolver todos os interessados na criação do manual de boas práticas da morcela de arroz de Rio Maior, ainda que na aldeia ao lado se use um pouco menos de cominhos. Os manuais podem ter um carácter mais genérico, porque o importante é salvaguardar os produtos tradicionais e a subsistência daqueles que deles dependem.

Gostaria ainda de conhecer a opinião que tem em relação ao ensino superior na área alimentar e para o qual irá voltar dentro em breve?

Houve uma evolução enorme. Quando há uns 20 anos me doutorei na área de Salubridade Alimentar, na Universidade Técnica de Lisboa, era o único a dispor desse doutoramento. Até meados dos anos 80, a Faculdade de Medicina Veterinária era ainda a única que oferecia formação na área da segurança sanitária dos alimentos. É verdade que as faculdades de Medicina sempre tiveram formação no domínio da higiene, mas não sei por que razão os médicos em Portugal se afastaram, de algum modo, desta área, quando estamos a falar de questões que interferem directamente com a saúde das pessoas. A partir de meados da década de 80 começa então uma proliferação generalizada da oferta de cursos nesta área da segurança alimentar. Alargar oportunidades é sempre bom, mas penso que se caiu no exagero e que se estão a criar expectativas excessivas aos nossos jovens.

Está a falar de quê em concreto?

Estou a dizer que há áreas novas onde os jovens podem encontrar o seu futuro profissional, mas em termos da segurança sanitária dos alimentos não há nada que tenha mudado. Ou seja, independentemente de sermos nós a produzir os alimentos que consumimos ou de chegarmos ao ponto de os importar na sua totalidade, os alimentos terão sempre de existir porque o que está em causa é a sobrevivência da população. Portanto, nada muda quanto à necessidade de serem controlados do ponto de vista sanitário. Nada exige que haja maior oferta de licenciaturas, pós-graduações ou doutoramentos nesta área. Se, por outro lado, atendermos ao facto de que a população portuguesa está a envelhecer e que as exigências alimentares são outras, evidentemente que aqui há um caminho a percorrer. São desafios novos que se colocam em determinados ramos do saber ligados à alimentação e, neste ponto de vista, até se justifica que surja uma oferta formativa em domínios especializados.

O ensino na área da nutrição é uma resposta a esses novos desafios?

Eu fui professor de nutrição durante 20 anos na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril e por isso é uma área que me é muito querida. Penso que o ensino da nutrição em Portugal tem coisas fantásticas, como são, por exemplo, as Escolas Técnicas de Saúde, que desde os



“Seria importante que o associativismo, pouco enraizado no nosso país, fosse fomentado para, por exemplo, facilitar a criação de manuais de boas práticas”

anos 70 preparam nutricionistas para os hospitais. No entanto, esses nutricionistas recebem uma preparação de base para acudir a grupos especiais de indivíduos que têm problemas, por deficiências ou excesso de nutrientes ou que estão em convalescença de uma cirurgia, por exemplo, mas isso nada tem a ver com a segurança sanitária dos alimentos. Por isso confundir a formação em nutrição e dietética com a formação em segurança sanitária dos alimentos é algo que me perturba. A nutrição e a dietética têm a ver com a segurança alimentar, a formação no domínio do controlo do risco sanitário na alimentação tem a ver com a segurança sanitária dos alimentos.

E não podem ser complementares?

Vejamos, um nutricionista aconselha um doente convalescente de uma cirurgia, por exemplo, a comer uma sopa de fígado raspado devido às vantagens que os seus nutrientes têm na promoção da cicatrização, mas nada sabe sobre o facto do fígado ser um produto que contém frequentemente resíduos de metais pesados, nomeadamente cádmio. Ou seja, um nutricionista conhece a importância das fibras, dos nutrientes..., mas não tem formação sobre a segurança sanitária intrínseca aos alimentos. Não podemos deixar que as competências se misturem e muito menos que o ensino o promova!

Entrevista e fotos de **Graziela Afonso**