

## EDITORIAL

Graziela Afonso



Vivemos num mundo de cada vez maiores contradições e assimetrias. Onde mais se evolui científica e tecnologicamente, menos regras básicas de higiene se cumprem. Onde mais se acede à informação, menos comportamentos responsáveis pela saúde se observam. Onde mais a fome grassa, menos se direccionam os investimentos no sentido certo. Senão vejamos.

No mundo, segundo alerta a OMS, a contaminação alimentar mata 1,8 milhão de pessoas por ano. Cerca de 200 casos de contaminação ou de fraude de alimentos e bebidas de grandes proporções são identificados anualmente nos vários continentes. Nos países designados desenvolvidos, uma em cada três pessoas adquire por ano uma doença por via da ingestão de alimentos. Nos EUA, só em 2005 os alimentos geraram 325 mil hospitalizações, 5 mil mortes e 76 milhões de incidentes.

As razões para tais contaminações podem ser variadas, a mais paradigmática da sociedade tecnológica é a falta de higiene pessoal. O mais recente estudo realizado em 11 países, patrocinado pelo Hygiene Council, concluiu que em Portugal 25% da população não lava as mãos antes das refeições, depois de ir à casa-de-banho ou quando contacta com animais, enquanto 45% não adopta essa regra de higiene após espirrar ou tossir. Uma regra que afinal reduziria a incidência de infecções até 59%.

Boas práticas e bons hábitos há pois que os ter a qualquer nível e em qualquer idade. Se “de pequenino se torce o pepino”, as crianças são o melhor alvo de programas educativos e formativos. Mas a segurança infantil passa também pelo tipo de alimentos que pais e educadores proporcionam às crianças. A mudança de estilos de vida, o sedentarismo, a alimentação rápida e pouco variada estão a conduzir ao flagelo da obesidade, a começar na mais tenra idade.

Contrastando com os excessos, nos países em desenvolvimento a problemática da segurança alimentar é ainda mais complexa. Antes da falta de higiene generalizada ou da falta de condições de conservação dos alimentos, são estes que primeiramente escasseiam. Tanto se morre à fome como da água contaminada usada para os preparar. Porém, é onde as questões básicas estão ainda por resolver que se escolhe redireccionar a produção de bens alimentares, cereais e oleaginosas, para a produção energética e oferta de biocombustíveis ao mundo. Resta perguntar: Para que mundo caminhamos?

## VISÃO

Ser o projecto editorial que melhor contribui para que Portugal venha a ser um país que oferece segurança e qualidade ao longo de toda a cadeia alimentar, a qualquer alimento que disponibiliza independentemente da sua origem, forma, meio ou local.

## MISSÃO

Através de uma informação selectiva e técnica, de conteúdos de índole formativa e da exemplificação de boas práticas, promover a consciencialização e a responsabilização colectiva pela segurança e qualidade dos alimentos ao longo da cadeia alimentar, com enfoque no reforço da cooperação entre os diferentes operadores, com vista ao aumento da confiança dos consumidores.

## OBJECTIVOS

Informar e ajudar a formar para a segurança e qualidade alimentar, divulgando as políticas nacionais e comunitárias, a legislação e regulamentação para o sector, as metodologias e ferramentas destinadas a garantir e melhorar a segurança alimentar e a qualidade dos géneros alimentícios, os produtos agro-alimentares reconhecidos, o exemplo de boas práticas dos operadores e de implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar, além dos apoios e incentivos existentes.

## DESTINATÁRIOS

Operadores e profissionais dos diferentes sectores da cadeia alimentar; fornecedores de equipamentos, produtos e serviços; entidades parceiras de certificação, auditoria, formação, consultoria e apoio técnico; instituições de ensino, universidades e laboratórios; instituições da saúde e da área social; autarquias; bombeiros; clubes desportivos; companhias aéreas e ferroviárias; estabelecimentos prisionais; forças armadas; entidades representativas, associativas e oficiais.

## Revista SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR – N. 03 – NOVEMBRO 2007

Edição e Propriedade  
Editideias – Edição e Produção, Lda.  
NIPC 504368788  
Redacção, Produção e Publicidade  
Av. das Forças Armadas, 4 - 8º D  
1600-082 Lisboa  
Tel.: 217 819 442 Fax: 217 819 447  
editideias@infoqualidade.net

Direcção  
Graziela Afonso  
grazielaafonso@infoqualidade.net  
Redacção  
Susana Vargues  
susanavargues@infoqualidade.net

Marketing e Publicidade  
Inês Gomes  
inesgomes@infoqualidade.net  
Produção Gráfica  
José Barata  
josebarata@infoqualidade.net

Fotografia  
Mª José Pinto; DigitalVision;  
PhotoDisc; entidades participantes  
Pré-impressão  
IDG – Imagem Digital Gráfica  
Rua Cidade de Castelo Branco, nº 5 C1  
Zona Industrial de Frielas  
2660-020 Frielas

**DISTRIBUIÇÃO GRATUITA** aos operadores e parceiros da cadeia alimentar, com o apoio de entidades representativas dos sectores. As opiniões expressas nos artigos são da exclusiva responsabilidade dos seus autores. Não é permitida a reprodução dos conteúdos sem a prévia autorização do editor.

**Publicação semestral - Tiragem 20 000 exemplares - 6,00 € - Registo ERC nº 125080 - Dep. Legal nº 251073/06 - ISSN 1646-6349**

# Segurança Alimentar é Confiança Acrescida.



## A Marca da Certificação

A norma ISO 22000 promove a divulgação e adopção de boas práticas de gestão da segurança alimentar. É claramente uma ferramenta essencial na demonstração de um compromisso voluntário com a melhoria contínua. Certifique-se que adopta metodologias capazes de assegurar que os perigos para a saúde dos consumidores são eliminados ou reduzidos. Não perca esta oportunidade de certificar-se para assegurar confiança acrescida no seu negócio.

