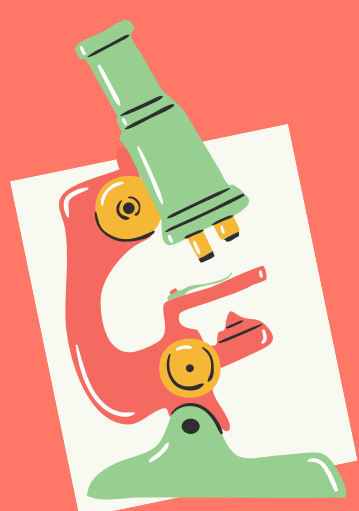


SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

“Segurança dos Alimentos” (em inglês “Food Safety”) refere-se à inocuidade, isto é, à garantia de que o alimento não causará efeitos adversos seja à saúde seja ao bem-estar do consumidor, quando for preparado e/ou consumido, de acordo com o uso pretendido.

Para essa garantia deve haver a contribuição de toda a cadeia alimentar, desde a produção da matéria-prima até à disponibilização do produto para consumo.



Qual a base da segurança dos alimentos?

A ciência. De facto, os parâmetros que definem se um alimento é seguro estão estabelecidos legalmente, tendo por base a investigação científica, desenvolvida através do uso e aplicação de ferramentas próprias, testes e ensaios levados a cabo por um conjunto vasto de profissionais de diversas áreas. Estes profissionais contribuem, desta forma, para que sejam desenvolvidas e estabelecidas as melhores práticas de produção, processamento, manuseamento e preparação de alimentos, de modo a que estes sejam, e se mantenham, seguros para consumo.



São práticas obrigatórias?

Sim. Estas práticas encontram-se devidamente legisladas, a nível nacional e europeu, e são implementadas pelas empresas da indústria agroalimentar, bem como por todos os restantes operadores do setor alimentar. Existem, ainda, diretrizes e códigos de boas práticas aplicados a todas as etapas e fases de produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios e que abordam questões relacionadas com o uso de contaminantes, pesticidas, resíduos de pesticidas, práticas de higiene, rotulagem, aditivos, inspeção e certificação e nutrição.



Que entidades são responsáveis nesta matéria?

Todos os intervenientes da cadeia alimentar têm o seu papel na garantia da segurança dos alimentos. Paralelamente, existe também um conjunto de entidades às quais cabe, por exemplo, o apoio técnico e científico, definição de normas, elaboração de pareceres independentes, avaliação e gestão de riscos e comunicação e gestão de alertas. A nível europeu, a entidade responsável é a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA). Já em Portugal, a entidade competente é a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), sendo responsável também por assegurar o cumprimento e fiscalização da legislação alimentar.



Qual o papel dos consumidores?

Uma das fases da segurança dos alimentos é, precisamente, o pós-compra, isto é, quando já estão na posse dos consumidores. Por isso, estes desempenham um importante papel. Os consumidores devem, assim, saber como armazenar, manipular e preparar adequadamente os alimentos para que a sua segurança não seja posta em causa.



Existe uma harmonização mundial sobre o que é segurança dos alimentos?

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e a Organização Mundial da Saúde (OMS) traçaram um conjunto de diretrizes e objetivos no âmbito do “Codex Alimentarius”. Na União Europeia, estes instrumentos são também uma referência, nomeadamente, para a elaboração da legislação alimentar.

SABIA QUE?



“Segurança dos alimentos” e “segurança alimentar”

Embora a “segurança dos alimentos” seja comumente referida como “segurança alimentar”, existem diferenças. A “segurança dos alimentos” é a garantia de que o alimento não causará efeitos adversos à saúde e ao bem-estar do consumidor, quando for preparado e/ou consumido de acordo com o uso pretendido. “Segurança Alimentar” (em inglês “Food Security”) significa que todas as pessoas, em todo o mundo, têm acesso a alimentos seguros e nutritivos que atendam às suas preferências alimentares e necessidades nutricionais para uma vida ativa e saudável.



FoodSafety4EU
MULTI-STAKEHOLDER PLATFORM
FOR FOOD SAFETY IN EUROPE

Inovação em segurança dos alimentos

A nível europeu, no início de 2021, foi lançado o FoodSafety4EU. Este projeto visa conceber, desenvolver e estabelecer uma plataforma multi-parceiros para estabelecer uma rede integrada no âmbito da segurança dos alimentos. É promovido por um consórcio - do qual fazem parte a FIPA e a ASAE – focado na produção de conhecimento e desenvolvimento de um conjunto de ferramentas digitais para estruturar um processo participativo estruturado entre estes atores.

Saiba mais em foodsafety4.eu/