SEGURANÇA ALIMENTAR OU PROTECIONISMO

EXIGÊNCIAS INDEVIDAS

TANIA MARIA DE PAULA LYRA
Consultora em Defesa Sanitária

A CARNE de frango brasileira possui uma ampla aceitação no mercado internacional, sendo exportada para mais de 150 países. Devido ao nosso sistema de criação e à ração preparada à base de milho, esses produtos são considerados mais saborosos e diferenciados pelo consumidor europeu.

No comércio de produtos de origem animal, o Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (AMSF), da Organização Mundial do Comércio (OMC), somente considera as exigências sanitárias com o objetivo de proteger a vida e a saúde dos animais e das pessoas. Logo, essas medidas não podem constituir-se numa restrição encoberta ao comércio internacional.

Nesse sentido, surpreende o recente impedimento de embarques de carne de frango de empresas brasileiras aplicado pela União Europeia, pois vem



de um parceiro comercial conhecedor das regras sanitárias. Para a Ciência, a adição de apenas 1,2% de sal inviabiliza a presença de salmonela na carne de frango. Mesmo assim, o bloco exige análises para mais de 2.600 tipos de salmonela em produtos salgados, e de apenas dois tipos no produto *in natura*. Essa exigência é inexplicável.

As pesquisas apontam o hipoclorito de sódio como o sanitizante mais eficiente para a descontaminação das carcaças. A legislação brasileira permite o seu uso em até 5 partes por milhão (ppm) no pré-resfriamento de carcaças de frango. Esta concentração é suficiente para a eliminação do patógeno. Outros países preconizam o uso de ozônio e ácido láctico. Enquanto as amostras colhidas nos próprios frigoríficos dos países-membros da UE indicam esse risco; nos Estados Unidos, o Comitê sobre a Revisão do Uso de Critérios Científicos e Padrões de Desempenho para Alimentos Seguros, formado sob a tutela do National Research Council, observou que o termo "zero tolerância" é correntemente usado, mas geralmente mal definido ou entendido. Isso é uma demonstração da comunidade científica internacional.

Na Conferência Global sobre inocuidade de alimentos, realizada no Japão, em abril último, ressaltaram-se três pontos essenciais sobre a segurança dos alimentos. O primeiro enfatiza a importância de ferramentas poderosas representadas pelas tecnologias emergentes para melhorar esse processo. O segundo refere-se a uma colaboração, e não uma competição. Já o terceiro ressalta que essas práticas devem ser aplicadas em todos os níveis de uma organização: dos CEOs aos colaboradores no campo.

Qualquer país, ao declarar que, em suas produções avícolas e nas aves abatidas, não incorre no menor risco de registar a presença de salmonela, está dizendo uma inverdade. Há uma epidemiologia do agente no sistema produtivo. Destaca-se, porém, que, devido ao fato de a carne de frango não ser consumida crua, é impossível que haja transmissão de salmonela, em função de o cozimento destruir os agentes patógenos. ■



SUPERAÇÃO DA CRISE

Os laboratórios das empresas exportadoras de carne de frango são credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) após serem acreditados junto à Organização Internacional para Padronização (ISO). Essas unidades, ao serem acreditadas junto ao Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), denotam que se encontram nos padrões de qualidade exigidos pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT – NBR ISO/IEC 17025), a qual rege os requisitos gerais para a competência de laboratórios. Como essa referência é mundial, os laboratórios ficam possibilitados a produzir resultados altamente confiáveis; isso demonstra que são tecnicamente competentes.

Assim, consideramos que os exames realizados são corretos. O que ocorreu de fato foram ações fraudulentas. O MAPA não se omitiu e teve a dignidade de notificar. Agora, é necessário corrigir, punir os responsáveis e evitar a repetição de situação semelhante, com ferramentas que permitam detectar a fraude na modificação dos resultados.

Toda essa ação pode ser feita com a utilização correta de sistemas de controle. Um deles sugerido para o setor agropecuário alcançar níveis de excelência é o uso da tecnologia *blockchain*. Este instrumento mostra-se como uma solução para acompanhar a cadeia produtiva ou, no caso específico, os resultados das análises laboratoriais, que, depois de lançados no sistema, não podem ser modificados, evitando as fraudes decorrentes de modificação dos resultados.

Como, no sistema de produção de frango, predominam os pequenos produtores, há todo um caráter social a ser considerado. No Brasil, infelizmente, um corte abrupto da exportação afeta 130 mil avicultores, com perdas em sua única fonte de renda e emprego. A cadeia produtiva gera 3,6 milhões de empregos. Teremos de trabalhar para recuperar essas perdas.

Exportamos carne de frango para mais de 150 países. Precisamos estabelecer um programa de rastreabilidade para identificar, de forma rápida, as falhas nos elos da cadeia. Devemos aplicar as medidas punitivas e as imediatas correções para não prejudicar o primeiro elo da cadeia: os produtores.