DEFESA SANITÁRIA

AUTOCONTROLE NÃO SE DISCUTE: CUMPRE-SE

ENIO MARQUES

Ex-secretário da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/MAPA)

A MINISTRA do MAPA, Tereza Cristina, pretende colocar em prática a regra que passa aos agentes econômicos a responsabilidade por garantir as especificações e, portanto, a segurança dos produtos de origem animal aos consumidores. Em outras palavras, deseja-se adotar o "autocontrole" como uma obrigação legal inserida no Código de Defesa do Consumidor e em normas do MAPA e do Ministério da Saúde (MS).

Com respaldo na Constituição Federal de 1988, o autocontrole representa um compromisso internacional estabelecido no Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Acordo SPS), registrado na Ata de Encerramento da Rodada Uruguai, no âmbito das negociações do Acordo Geral de Tarifas e Comércio (GATT, na sigla em inglês). Assim, não se trata de um artifício para terceirizar a administração pública, flexibilizar normas, transferir responsabilidades do Governo e afrouxar os controles por parte dos agentes econômicos. Implica-se o uso de dados científicos, de forma permanente e documentada, para garantir o cumprimento dos padrões de qualidade dos alimentos produzidos pelos agentes econômicos.

A indústria e o comércio do Brasil possuem experiência rica e exitosa no uso do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP, na sigla em inglês), desenvolvido para garantir a produção de alimentos 100% seguros para os astronautas. Desenvolvemos estratégias de autocontrole em todas as etapas do ciclo de produção, com normas ISO e Normas Brasileiras (NBRs) baseadas nos princípios do HACCP, integradas ao Acordo SPS.

O Brasil possui condições de fazer a integração e organizar o sistema de garantia da qualidade e autocontrole de forma científica, documentada e auditável. Assim, será possível demonstrar o cumprimento das especificações e do nível adequado de proteção e segurança dos itens produzidos no País.

Com isso, será possível elevar o nível de proteção geral aos consumidores brasileiros, como ocorre no mundo desenvolvido, com a ampliação da concorrência, da oferta e da qualidade dos produtos, com mercados agropecuários mais organizados.

DESAFIOS NAS POLÍTICAS PÚBLICAS

Cabe ao Governo definir as normas e os limites máximos que representam perigos reais ou potenciais relevantes aos consumidores, de forma alinhada aos parâmetros definidos internacionalmente. Esses são os pré-requisitos para o sistema de garantia da qualidade a fim de monitorar e verificar os agentes econômicos (controle do autocontrole).

Estabelecidas com base em dados científicos, as medidas sanitárias e fitossanitárias devem ser aplicadas em todos os elos das cadeias, desde a fazenda até os consumidores finais. São necessários sistemas de garantia da qualidade, com a rastreabilidade

OPERAÇÃO CARNE FRACA

A crise provocada pela operação Carne Fraca causou danos à reputação do Governo e das empresas. Perdemos a chance de mostrar que os produtos no caso não geraram, diferentemente dos surtos já ocorridos no mundo, riscos sistêmicos à saúde dos consumidores.

O Serviço de Inspeção Federal (SIF) estabeleceu um regime especial de controle, analisou os registros dos autocontroles e checou as amostras de lotes produzidos. Países consumidores enviaram missões de verificação e não encontraram evidências de risco.

Isso demonstra dois pontos. O primeiro é sobre a robustez e a relevância do sistema HACCP/autocontrole/garantia da qualidade. Já o segundo é sobre a necessidade de ajustes no modelo, em especial a obrigatoriedade de *compliance* e certificação por instituição independente no sistema de garantia, bem como a nomeação de um diretor estatutário para essas responsabilidades.

Os avanços nos modelos de autocontrole seguem. A novidade mais recente é a intensificação do uso de sistemas voluntários de certificação de qualidade. Muitos países, a exemplo da União Europeia, já dispõem de instruções oficiais sobre isso.

dos produtos, a fim de garantir o descarte de produtos defeituosos e o direito aos consumidores à educação e à informação sobre os produtos e os controles aplicados.

Mesmo assim, os casos de contaminação dos alimentos podem acontecer e acarretar injurias à saúde das pessoas. Contudo, com as novas práticas, em especial a documentação dos processos, a vigilância sanitária e as medidas corretivas devem ser mais tempestivas.

No novo ambiente, com base em dados estatísticos, será possível identificar com relativa precisão o fato que deu origem a uma não conformidade. Com a fiscalização permanente, verificar-se-ão mudanças positivas na epidemiologia das doenças transmitidas pelos alimentos, com significativa diminuição dos surtos de largo espectro.

Por fim, a contrapartida do autocontrole são as obrigações do Governo no controle dos agentes privados, segundo protocolos estabelecidos com base em risco, aplicados por autoridade pública autônoma. As dificuldades de controle pelo Governo poderão ser superadas com o desenvolvimento e a aplicação de novas tecnologias, como internet das coisas, plataformas digitais, inteligência artificial, entre outras. ■

AUTOCONTROLE NA QUALIDADE DOS ALIMENTOS NO MUNDO

Anos 50: a Gestão Total da Qualidade (TQM, na sigla em inglês) enfatiza os processos para minimizar os custos de fabrico e melhorar a qualidade dos alimentos;

Anos 60: o sistema HACCP é desenvolvido pela Pillsbury, nos laboratórios da Agência Espacial Norte-Americana (NASA, na sigla em inglês), para produzir alimentos 100% seguros para os astronautas;

1969: o Codex Alimentarius publica o Código de Práticas em Higiene de Alimentos, com os requisitos do sistema HACCP;

1971: dá-se a apresentação do sistema HACCP na National Conference on Food Protection (EUA);

1973: o sistema HACCP é adotado pelos EUA;

1980: o Codex Alimentarius recomenda a aplicação do sistema HACCP;

1993: dá-se a inserção oficial do sistema HACCP nas legislações dos EUA e da União Europeia;

1995: o Acordo SPS torna-se obrigatório nos países da Organização Mundial do Comércio (OMC).