



MATO GROSSO DO SUL
BRAZIL

SES
Secretaria de Estado
da Saúde



GOVERNO
DO ESTADO
Mato Grosso do Sul



Segurança Alimentar e Nutricional: tendências atuais e desafios

Subtítulo: Segurança Alimentar e Alimento Seguro - O papel do MAPA

Palestrante: Celso de Souza Martins

celso.martins@agro.gov.br

SFA/MS Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento





Segurança Alimentar e Alimentos Seguros

Papel do MAPA

Quando falamos de segurança alimentar estamos nos referindo ao direito de todos ao acesso do alimento de qualidade com um rico teor nutricional e que seja em uma quantidade suficiente para garantir uma vida saudável.

Esse termo é conhecido em inglês como “*Food Security*”, e surgiu logo após as guerras mundiais que devastaram a capacidade de produção de alimentos da Europa, fazendo com que muitas pessoas vivessem em diferentes graus de miséria e fome. A partir daí, portanto, a segurança alimentar passou a abordar políticas públicas para garantir a disponibilidade do alimento a todas as pessoas.

Quando falamos de segurança de alimentos, estamos fazendo referência à garantia da qualidade do **produto** que é disponibilizado no mercado, seja para consumo humano ou animal. E, para garantir essa qualidade, deve haver a contribuição de toda a cadeia produtiva de alimentos, desde a chegada da matéria prima até a disponibilidade do produto para consumo. É comum encontrarmos a expressão em inglês “*Food Safety*” (“comida segura” em tradução livre) quando estamos nos referindo à segurança de alimentos.



Segurança Alimentar e Alimentos Seguros

Papel do MAPA

Abastecimento: Historicamente, o Brasil enfrentou dificuldades para combater recorrentes crises de abastecimento. Surgidos ainda no período colonial, os problemas de abastecimento de alimentos atravessaram o século XIX e permaneceram presentes durante todo o século XX. Uma das principais razões para essas crises foi o modelo de desenvolvimento adotado no país durante toda a sua história, o qual tem sempre favorecido as grandes propriedades rurais e a produção agrícola destinada à exportação em detrimento da produção de alimentos para o mercado interno. (*)

1889 e 1930, as crises de abastecimento estavam ligadas à baixa produção de alimentos, desafios logísticos, restrições na distribuição, limitações de mercado e uma rápida urbanização sem planejamento adequado. De **1930 a 1964**, o Brasil passou por uma significativa modernização, por conta de um intenso processo de urbanização e industrialização. O foco do governo continuava sendo exclusivamente as exportações agrícolas.

Durante os anos **1960 e 1970**, a alta dos preços internacionais de produtos agrícolas favoreceram as exportações brasileiras, e cultivos agrícolas focados no mercado doméstico foram deixados em segundo plano. — Redução Programa Mundial de Alimentos da Organização das Nações Unidas (PMA/ONU) e o Programa Alimentos para a Paz.

Em **1974** o Ministério da Agricultura assumiu a gestão do abastecimento, ao mesmo tempo em que foi extinto o Grupo Executivo de Modernização do Sistema de Abastecimento (Gemab), órgão interministerial criado em 1969.

1970 a 1985/1990 - “Revolução Verde”

O governo Geisel (**1974-79**) direcionou recursos volumosos para a produção, tecnologia agrícola, logística, comercialização e assistência técnica.

A partir de **1990** Segurança Alimentar na agenda pública em contradição com o surgimento da agenda Neoliberal - desmonte e do enxugamento da estrutura do Estado é o caso da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), criada em 1991 a partir da fusão da Companhia de Financiamento da Produção (CFP), da Companhia Brasileira de Armazenamento (Cibrazem) e da Companhia Brasileira de Alimentos (Cobal).

Conselho Nacional para Segurança Alimentar e Nutricional (Consea); a conferência nacional de segurança alimentar e nutricional; e a criação em 1995 do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf),

Em **2003** surgiu a estratégia Fome Zero do governo federal.

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), existente desde 1954, foi reestruturado.





Segurança Alimentar e Alimentos Seguros

Papel do MAPA

Sugestão de leitura:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/PAA_Institucional_Estudo1_Historico_lowres.pdf

Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas

(*) ABASTECIMENTO ALIMENTAR E COMPRAS PÚBLICAS NO BRASIL: UM RESGATE HISTÓRICO



Segurança Alimentar e Alimentos Seguros

Papel do MAPA

MAPA - Políticas de Abastecimento

Política Agrícola

Crédito

Estoques (Remoções e Leilões)

Preços Mínimos

Zoneamento

Garantia Safra

Infraestrutura

Gestão de Riscos

Classificação

Defesa Sanitária

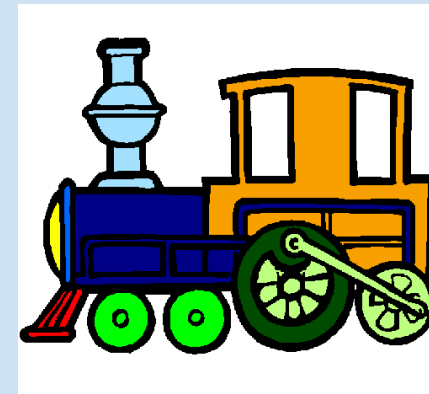


Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Da Agricultura? Do Agronegócio? Dos Grandes? Dos pequenos? Da Agricultura Familiar? Da Exportação?

Qualidade dos alimentos exportados é melhor do que o de consumo interno?

O papel da surpreendente evolução das exportações.



**Codex
Protocolos Internacionais
Código de Defesa do
Consumidor**



Segurança Alimentar e Alimentos Seguros

Papel do MAPA

O Brasil é membro do **Codex Alimentarius desde 1968** e é um dos países da América Latina que tem maior tradição de participação nos trabalhos do Programa Codex. O País foi indicado no período de 1991 a 1995 para ser o Coordenador do Comitê Regional da FAO/OMS para a América Latina e o Caribe (CCLAC) e em seguida foi eleito membro do Comitê Executivo (CCEXEC) da Comissão do *Codex Alimentarius*, como Representante Geográfico para a América Latina e o Caribe (1995 a 2003). O Brasil, presidiu, também, a Força Tarefa de Sucos de Frutas, no período de julho de 1999 a julho de 2005, que teve como missão revisar as normas *Codex Alimentarius* para estes produtos e sediou em 2017 a 11ª Reunião do Comitê Codex de Contaminantes de Alimentos (CCCCF), no Rio de Janeiro.

O Ministério das Relações Exteriores é o Ponto Focal do Comitê do *Codex Alimentarius* no Brasil. A coordenação do *Codex Alimentarius* no Brasil é exercida desde 1980 pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), quando foi criado o Comitê do *Codex Alimentarius* do Brasil (CCAB), instituído pela Resolução CONMETRO - Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial nº 01, de 17 de março de 1980 e reestruturado através das Resoluções CONMETRO nº 07, de 26 de julho de 1988, nº 01 de 16 de junho de 1989, nº 12 de 24 de agosto de 1992 e nº 05 de 26 de maio de 1993.

O CCAB é composto por órgãos do governo, órgão de defesa do consumidor, associação do setor produtivo e confederações, incluindo: Ministério das Relações exteriores (MRE), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC), Ministério da Justiça, Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), Instituto de Defesa dos Consumidores (IDEC), Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), Confederação Nacional da Indústria (CNI), Confederação Nacional da Agricultura (CNA) e Confederação Nacional do Comércio (CNC)

(<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/participacao-em-foruns-internacionais/o-brasil-no-codex-alimentarius>)





Segurança Alimentar e Alimentos Seguros

Papel do MAPA

Codex Alimentarius

Nome originário do latim, sua tradução literal quer dizer código alimentar. Ele foi criado na década de 60, pela [Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação](#) (Food and Agriculture Organization, FAO) e pela [Organização Mundial da Saúde \(OMS\)](#). Seu objetivo, desde então, é harmonizar as normas alimentares entre os países, contribuindo para o comércio internacional.

Sendo assim, o Codex Alimentarius estabelece regras voltadas à segurança alimentar, assegurando boas práticas na indústria alimentícia, com o intuito de proteger a saúde dos consumidores. Segundo texto do [Ifope Educacional](#), “nele estão inclusas desde a obtenção e manipulação de alimentos, até as diretrizes relacionadas ao comércio mundial de alimentos”.

O funcionamento do Codex Alimentarius

Na prática, ele é o responsável por orientar as exigências e definições na produção de alimentos. Ele é usado na fabricação de alimentos processados, semi-processados e crus, por exemplo.





Segurança Alimentar e Alimentos Seguros

Papel do MAPA

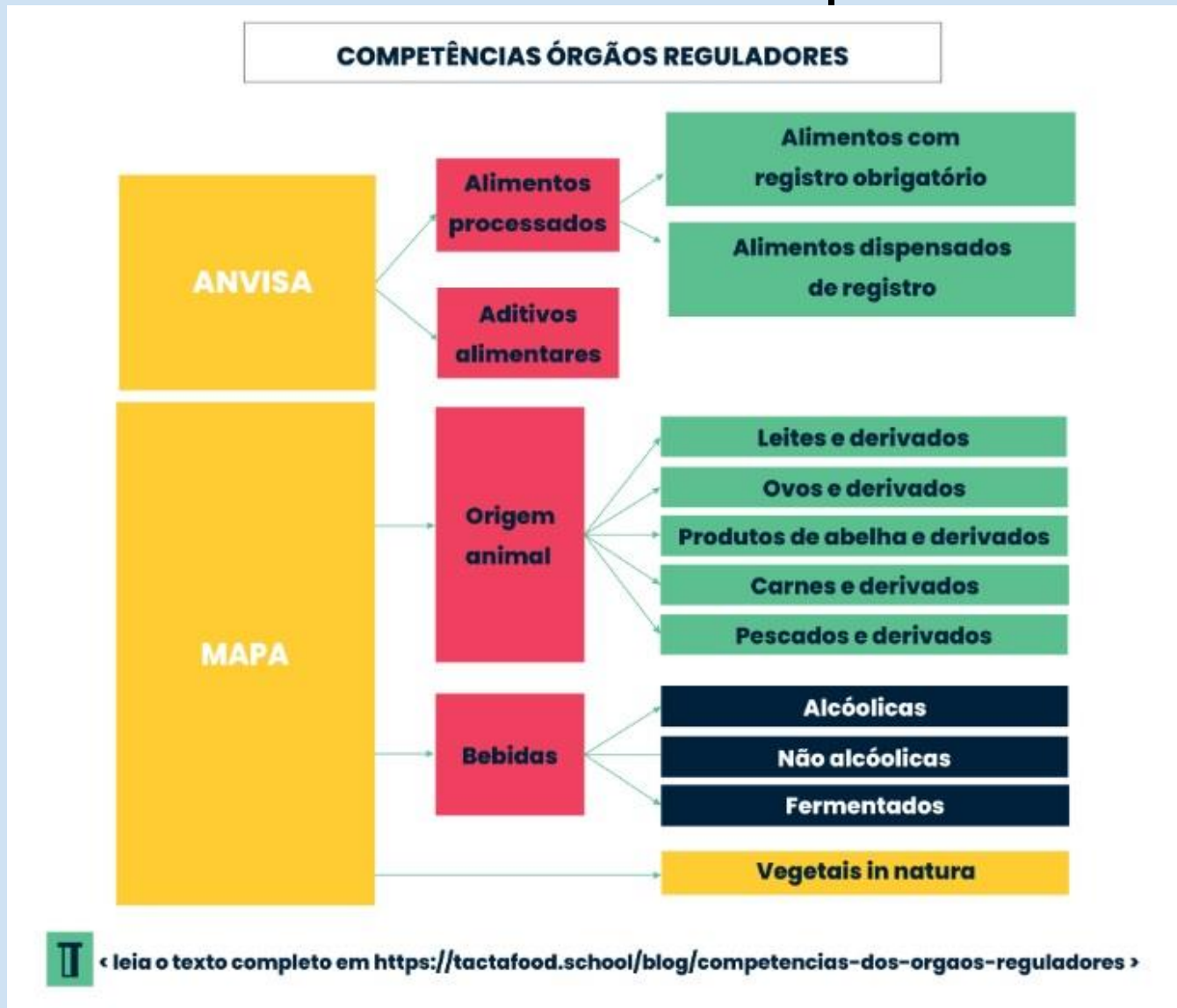
Os principais guidelines do SPS são: harmonização, equivalência, análise de risco, transparência, e procedimentos de controle, inspeção e aprovação

Em suma, o Codex Alimentarius contempla medidas que dizem respeito:

- à higiene alimentar;
- aos aditivos alimentares;
- à rotulagem e sua apresentação;
- aos resíduos de pesticidas e medicamentos ou drogas veterinárias;
- aos contaminantes;
- à certificação acerca da importação e da exportação dos produtos;
- e aos métodos de amostragem e análises.

Segurança Alimentar e Alimentos Seguros

Papel do MAPA



Classificação

PNCR - Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes

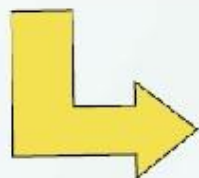
SUASA - SISBI (SIF-SIE-SIM : Equivalência)

Escopo do PNCRC

- PNCRC – Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes, coordenado pela CCRC e CGAL



Agronegócio



slide_padão_fundo-02.jpg

Mercado interno
População brasileira

Segurança do Alimento:

monitoramento

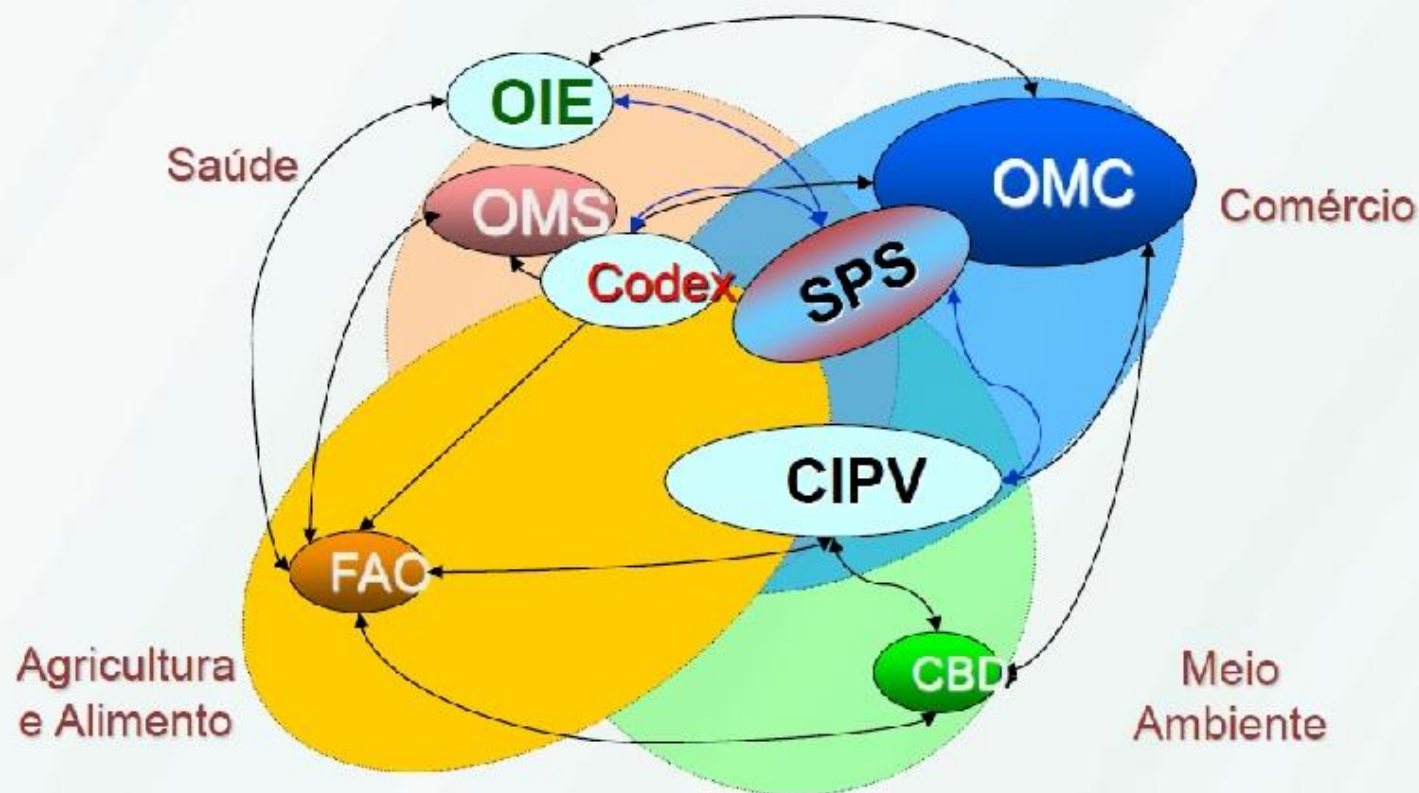
investigação

exploratório

Produtos importados

IN n.42, de 20 de dezembro de 1999 e IN n. 42, de 31 de dezembro de 2008

PNCRC/MAPA e as regras internacionais



Conceito do PNCRC: *“Equivalência de Sistemas”, ou seja, os produtos exportados pelo Brasil devem atender aos requisitos de qualidade e inocuidade praticados pelos mercados importadores, conforme os preceitos dos acordos SPS ([Sanitary and Phytosanitary Measures](#)) e parâmetros do Codex Alimentarius, de forma a prover reconhecimento e garantia mútuos.*



Problemas históricos e recentes de qualidade de alimentos

Mundo tem 600 milhões de casos de doenças por alimentos contaminados...

<https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2021/06/07/mundo-tem-600-milhoes-de-casos-de-doencas-por-alimentos-contaminados.htm?cmpid=copiaecola>

Brasil:

- No ano de 1960 Morte dos Perus na Inglaterra
- Rechaço de carga por contaminação por Ivermectina
- Rechaço de cargas de Aves por contaminação por dioxina
- Dietilenoglicol na Cerveja e Rações
- Zoonoses



Tendências e reflexões

Continuidade da pressão por exigências internacionais para exportação e mercado interno

Ascensão e queda de mitos

Protocolos internacionais

Protocolos privados

Rastreabilidade

Equivalência

Integração da Defesa Sanitária com Órgãos da Saúde (Zoonoses)

Controle de Resíduos e Contaminantes

Certificação de armazéns

Presença o Estado e o auto controle

Abastecimento X Fome

Sucessão

Inclusão Alimentar

Origines des viandes :

BŒUF :	SUISSE
VEAU :	SUISSE
PORC :	SUISSE
AGNEAU :	SUISSE ou Nlle-ZELANDE
DINDE :	FRANCE
POULET :	SUISSE ou FRANCE ou BRÉSIL*

** "peut avoir été produit(e) avec des antibiotiques et/ou des substances antimicrobiennes comme stimulateur de performance"*

**CHARCUTERIES : SUISSE
et FRANCE**

*** “Pode ter sido produzido com antibióticos ou substâncias antimicrobianas como estimulador de performance.”**