



## Oficina Qualidade, segurança e riscos nos alimentos: modelos de produção em disputa e desafios para a construção de normas sanitárias inclusivas

### Ementa

Diversos setores da sociedade comprometidos com a promoção da saúde e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNAM) apontam que os padrões de qualidade e segurança expressos nas normas sanitárias reforçam a lógica excludente e concentradora do modelo agroalimentar dominante. Dificultam a produção, o processamento e a comercialização de alimentos em pequena escala por camponeses, agricultores familiares e populações tradicionais. Muitos desses alimentos são culturalmente inseridos em suas regiões, mais naturais e menos processados e, portanto, enquadram-se nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde.

As atuais normas sanitárias foram construídas para a regulação do comércio internacional, com parâmetros de qualidade, segurança e risco definidos em instâncias globais (como o *Codex Alimentarius*). Por isso, são marcadas por forte influência de interesses econômicos das gigantes agroalimentares, assim como dos chamados países desenvolvidos. Observa-se que os parâmetros definidos para o comércio internacional vêm regulando mercados nacionais e locais de alimentos.

O aumento dos chamados “novos riscos tecnológicos e ambientais” e a ocorrência de crises sanitárias internacionais (como a da vaca louca e gripe aviária) criaram uma atmosfera de aversão aos riscos, muitas vezes, com ênfase nos microbiológicos, levando a processos conhecidos como “hipersanitarismo” ou “hiperprevenção”. Essa visão impacta a produção e comercialização de alimentos produzidos artesanalmente e em pequena escala. Aumentam as exigências de infra-estrutura e de exames laboratoriais, que se colocam como barreiras para a legalização dessas produções.



Por outro lado, multiplica-se o uso de produtos e processos químicos na produção e processamento de alimentos, complexificando e dificultando a regulação sanitária. Neste contexto, expressões como “qualidade” e “segurança”, apresentadas como científicas e neutras, carregam múltiplos significados e expressam valores em disputa.

No Brasil, a construção da RDC 49/2013, da Anvisa, que “dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário”, foi comemorada como um grande avanço no reconhecimento da necessidade de uma legislação específica para estes setores, diferenciada da produção industrial de grande escala.

Entretanto, a RDC 49 continua sendo referenciada nos mesmos indicadores de “qualidade” e “segurança” estabelecidos internacionalmente. Isso obriga a fiscalização e os laboratórios a trabalharem com os parâmetros do agronegócio ou dos grandes conglomerados internacionais. Entre os desafios colocados para a implantação da RDC 49 destacamos o equacionamento de dois princípios: a razoabilidade quanto às exigências aplicadas; e a proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares.

No caso dos produtos de origem animal, embora haja iniciativas no sentido de construir normas mais inclusivas (SUASA e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura-MAPA), os avanços foram muito menores. E colocam-se limites semelhantes aos apontados para a RDC-49.



Outro problema enfrentado são as múltiplas visões a partir das quais o alimento é tratado, com excessiva fragmentação e dificuldade de integração entre as diferentes instâncias governamentais. Por um lado, os produtos de origem animal têm sua regulação dividida entre o Ministério da Agricultura, com seu Sistema de Inspeção Federal, e instâncias estaduais e municipais, com os Sistemas Estaduais e Municipais de Inspeção, havendo grande dificuldade para a implantação do SUASA - Sistema Único de Atenção à Saúde Animal. Por outro lado, tem-se no Ministério da Saúde a ANVISA como agência reguladora e o SUS, através das VISAS Estaduais e Municipais atuando de forma descentralizada na fiscalização.

No SNVS-Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, municípios e estados possuem marcos legais próprios, nem sempre inclusivos, que podem se colocar como barreiras adicionais. Adicionalmente, parte dos produtos de origem vegetal, como o processamento de frutas, têm a regulação dividida entre Ministério da Saúde/ANVISA e Ministério da Agricultura-DIPOV. Há ainda dificuldades enfrentadas com a regulação ambiental.

Esta fragmentação dificulta, por um lado, um tratamento do alimento sob o ponto de vista da saúde pública; e, por outro, cria inúmeras dificuldades para legalização de produtos oriundos da produção de base familiar e diversificada, que se depara com múltiplas exigências e um conjunto enorme de portarias, normativas e resoluções de difícil acesso e compreensão. Há um abismo entre os órgãos de vigilância e a população produtora: os órgãos não compreendem as realidades locais e as populações não compreendem a legislação. A atuação da fiscalização é prioritariamente punitiva e há pouco diálogo.

Assim, esta oficina buscará se debruçar sobre as questões teóricas e os desafios para a construção de novos parâmetros de qualidade, segurança e risco dos alimentos, no âmbito de um marco regulatório para a produção e o processamento de alimentos de base familiar, artesanal e camponesa, considerando tanto os



desafios por parte da pesquisa científica quanto a necessidade de se levarem em conta as especificidades, os conhecimentos, as práticas, as experiências e os modos de vida dos produtores, contextualizando os riscos.

Adicionalmente, se buscará atentar para os modelos de produção subjacentes e para a contextualização dos riscos presentes na produção artesanal de pequena escala vis-à-vis os riscos tecnológicos ambientais colocados na produção e processamento industrial de alimentos em grande escala. E buscará, a partir da apresentação de experiências contra-hegemônicas de inclusão produtiva em curso no país, apontar e debater os principais desafios, perspectivas e possibilidades colocados atualmente.

## **Programação**

### **24 de julho**

09:00 às 12:30 - Desafios para a construção de uma regulação sanitária inclusiva: um olhar sob a ótica da Segurança Alimentar e Nutricional, da Vigilância Sanitária e da Saúde e Ambiente

12:30 às 14:00 – Intervalo para Almoço

14:00 a 18:00 – Qualidade, Risco e Segurança dos alimentos: conceitos em disputa

### **25 de julho**

9:00 às 13:00: Limites e possibilidades atuais para a construção de normas sanitárias mais inclusivas: as experiências de inclusão produtiva em curso

12:30 às 14:00 – Intervalo para Almoço

14:00 a 17:30: Caminhos e estratégias para novos marcos regulatórios e parâmetros de qualidade e de risco para alimentos de base familiar, tradicional e camponesa



## Serviço

Pré-congresso Abrasco Oficina Qualidade, segurança e riscos nos alimentos: modelos de produção em disputa e desafios para a construção de normas sanitárias inclusivas Data: 24 e 25 de julho

Local: Universidade Estadual do Rio de Janeiro (a sala será informada em breve)

Endereço: Rua São Francisco Xavier, 524, Maracanã.

Pré-inscrições: (<https://bit.ly/2lnYphy>). Devido ao limite de vagas, solicitamos que aguardem a confirmação de inscrição até o dia 20 de julho. Informações: [normasinclusivas@gmail.com](mailto:normasinclusivas@gmail.com).