

OS EUA TAMBÉM TERÃO QUE MUDAR¹

- Há evidências de que o sistema de segurança dos alimentos esteja falhando por lá -
Pedro Eduardo de Felício²

Na última edição desta coluna, a idéia que se pretendeu passar foi a de que as incumbências dos ministérios de agricultura - de cuidar tanto da produção, como da segurança dos alimentos - constituem interesses conflitantes, sendo preciso mudar isto. A tese não é nova, os britânicos descobriram-na após anos de luta para que o MAFF (Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentos do Reino Unido) admitisse, em 1996, a possibilidade de transmissão da BSE (encefalopatia espongiforme bovina) para o sistema nervoso humano e começasse a agir com rigor para interromper o ciclo da doença.

Quanto à necessidade de mudar, a revista Food Technology (v.56, n.5, p.190-194) traz uma proposta de reforma do sistema de segurança dos alimentos dos EUA - Estados Unidos da América, elaborada por Michael R. Taylor, que dirige uma área de estudos avançados do governo norte-americano, em Washington, DC.

Para Taylor, o sucesso do sistema de segurança dos alimentos dos EUA requer a unificação das agências que hoje cuidam do assunto, para refletir objetivos importantes, como: (a) reduzir a incidência das doenças transmitidas por alimentos; (b) manter a confiança do público de que o alimento é seguro, e (c) exercer liderança internacional nessa área.

Reduzir a incidência das doenças é o mais importante objetivo porque o CDC (Centro para Controle e Prevenção de Doenças) estima que microrganismos patogênicos conhecidos causam anualmente 79 milhões de casos, com 325 mil hospitalizações e 5 mil mortes. Isto poderia ser evitado com medidas preventivas adequadas, aplicadas desde a fazenda até a mesa de refeições, pela iniciativa privada sob a supervisão do governo.

A confiança nos alimentos é um bem público. Ela permite ao consumidor escolher aqueles que melhor satisfaçam suas necessidades dietéticas sem preocupar-se com possíveis toxinfecções alimentares, de modo que ele possa ficar tranquilo, sabendo que o governo e a cadeia produtiva fizeram de tudo para lhe assegurar a qualidade. O terceiro objetivo, o da liderança internacional, diz respeito às importações e exportações de alimentos pelos EUA e, diante do impacto que as disputas na OMC - Organização Mundial do Comércio terão no mercado internacional, interessa ao país ser a mais importante referência quanto a padrões de qualidade perante aquela organização, de modo a jamais ser questionado neste aspecto.

Há evidências de que o sistema atual esteja falhando no que se refere a tais objetivos, por isso o autor diz que é preciso agir para: (a) fortalecer o princípio da responsabilidade, de modo que produtores, fabricantes e comerciantes sejam compelidos a manter elevados padrões de qualidade; (b) unificar as leis que regem o sistema todo de modo a permitir uma abordagem integrada dos perigos para a saúde e das medidas preventivas necessárias, o que não é feito hoje porque as leis que regem o FDA (Administração de Alimentos e Medicamentos), ou o FSIS (Serviço de Inspeção e Alimento Seguro), são anacrônicas. Na prática só se conseguiu fazer uma abordagem sistêmica em 1996, quando o FSIS exigiu a implantação do HAACCP, conhecido aqui como APPCC - Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, nas unidades de abate e processamento, mas sua autoridade para tal vem sendo questionada na justiça. Taylor conclui que será muito difícil fazer a mudança, mas ele insiste em que a nova agência não fique subordinada ao USDA (Departamento de Agricultura) e só em último caso fique no HHS (Departamento de Saúde).

¹ Artigo publicado na Revista ABCZ, Ano 2, nº11 (nov./dez.), p.62, 2002.

² Professor da Faculdade de Eng^a. de Alimentos da Unicamp. CP 6121, CEP 13.083-970.