arizanni@uol.com.br

FOME E TECNOLOGIA: PARADOXO CONTEMPORÂNEO

A alimentação humana completa e **equilibrada** depende também da qualidade sanitária e do conteúdo nutricional

Enquanto que em outubro a Organização das Nações Unidas celebrou em Roma mais um Dia Mundial da Alimentação, os agropecuaristas espalhados pelos quatro cantos do planeta mantiveram a continuidade do seu interminável e ininterrupto trabalho de combate para extermínio do flagelo da fome.

O estômago do consumidor vanguardista desse século 21 não tem respeitado as demarcações sociais ou bordas geográficas e, sobretudo tem forjado uma produção doméstica renovada que transcende as fronteiras à serviço de uma cultura globalizada atenta ao sucesso do desenvolvimento econômico sustentável.

Essa nova (des)ordem global desnuda o paradoxo da coexistência da subnutrição e da obesidade e refuta a crença de uma sociedade saciada e satisfeita exclusivamente por conta do super abastecimento. A alimentação humana completa e equilibrada depende também da qualidade sanitária e do conteúdo nutricional, sendo influenciada proporcionalmente por essas variáveis.

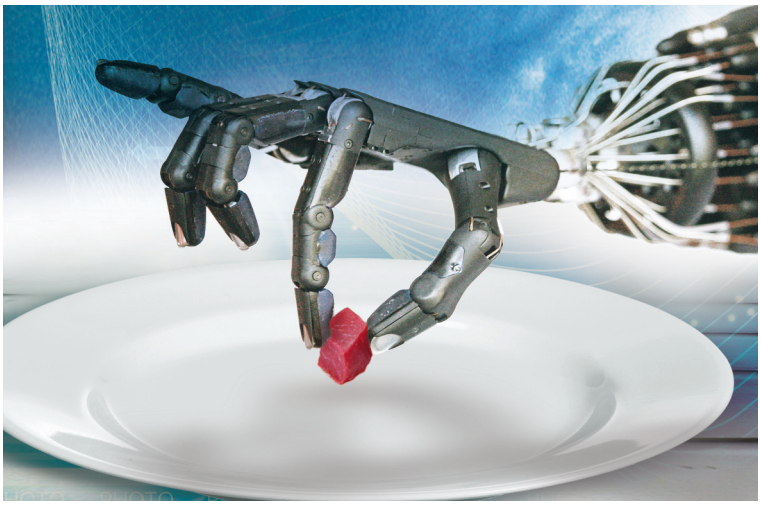
O binômio "*food security*" (suprimento) e "*safety food*" (nutrição/inocuidade), requerem remapeamento mental por causa da necessidade de migração do raciocínio teórico para ações práticas que medem o interesse e sinergia entre os protagonistas guardiões da saúde pública, ou seja, a sintonia fina dos agentes reguladores que formulam as políticas públicas e dos empreendedores privados que dinamizam as cadeias produtivas.

É justo reconhecer que ultimamente ambos tem se esforçado na simplificação e cumprimento dos processos, já que os gestores da cadeia produtiva vem tomando mais responsabilidade para si e comprovado a eficácia e segurança do produto/processo, enquanto os fiscais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, Brasília/DF) vem focando mais na supervisão e atestado a viabilidade do produto/processo.

Os empreendedores privados debruçaram por sobre o programa de qualidade e de boas práticas de fabricação e perceberam as vantagens da sua implementação na redução dos custos de produção, diminuição de avarias e mitigação de prejuízos, uma vez que os procedimentos estabelecem as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, pessoal e linha de produção, qualificação de fornecedores e controle de matérias-primas, prevenção de contaminação cruzada, rastreabilidade e recolhimento dos produtos avariados.

Ademais, caso qualquer medicamento veterinário seja misturado à alimentação animal, deve ser mantido em local separado para armazenamento e pesagem, a sequência e homogeneidade de mistura deve seguir rigoroso acompanhamento, os procedimentos de limpeza validados, e sua dosagem seguir exatamente a prescrição do médico veterinário, profissional responsável pelo uso racional (dose e tempo de retirada).

Parte da razão desses cuidados justifica-se pelo funcionamento do Sistema Europeu de Alerta Rápido em Alimentos/RASFF que no ano passado listou 396 notificações envolvendo produtos agropecuários brasileiros para lá exportados, sendo que 86 delas referiam-se à produtos para alimentação animal.



Fotomontagem: f&f

É evidente, portanto, que o elo fornecedor das soluções nutricionais pode colaborar sobremaneira na minimização dessas não conformidades, pois, apesar de simples misturador dos ingredientes, estabelece a ponte entre os insumos

Ariovaldo Zani
é médico veterinário

(cereais, oleaginosas, farinhas e gorduras de origem animal, minerais, aditivos e melhoradores de desempenho, etc.), dos fornecedores primários e os produtores das proteínas animais (carnes, ovos, leite).

Além disso, a indústria de alimentação animal brasileira, representada pelo Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação Animal (Sindirações, São Paulo/SP) tem cooperado com o Departamento de Fiscalização de Insumos Pecuários do MAPA na interação com os representantes dos países que integram os Comitês e Forças-Tarefa do *Codex Alimentarius* na revisão do protocolo harmonizado para análise do risco e da elaboração do guia para priorização de perigos químicos e microbiológicos em alimentação animal.

Apesar das notificações europeias mencionadas anteriormente, os inspetores do Escritório Oficial para Alimentos e Veterinária (FVO, sigla em inglês) recentemente declararam reconhecer os significativos progressos da implementação do programa de controle exigido pela Diretiva Europeia e os avanços no processo de preparação para acreditação e validação de métodos analíticos em uso no Brasil.

Com o intuito de proteger o interesse e a saúde dos consumidores, da produção agropecuária e dos produtores, do ponto de vista da segurança química e microbiológica o Governo reforçou o orçamento do Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC) para investimentos em infraestrutura e capacitação das equipes, aumento da capacidade laboratorial, aprimoramento dos mecanismos de supervisão, controle e monitoramento.

Não é à toa que o Brasil ocupa o pódio na produção e exportação de alimentos, cujos produtos pecuários adentram mais de uma centena de fronteiras e contribuem com o superávit da balança comercial por conta dos quase US$ 15 bilhões oriundos das remessas de carne bovina, suína e de frango que combatem a desnutrição.

Dados recentes dão conta que a fome global alcançou 870 milhões de pessoas nesse ano, sendo 97% os habitantes dos países em desenvolvimento. Na África o número tem aumentado consistentemente e desde 2006, somaram-se outros três milhões de famintos nos países desenvolvidos.

Diante da agro inflação alimentar persistente, seria ainda possível atingir os Objetivos do Milênio e reduzir pela metade o número de famintos até 2015?

A capacidade e velocidade de implementação da tecnologia e da inovação é que vão modular esse ritmo. O Brasil que o diga!