



**ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES
UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO
E AGRICULTURA**

**ORGANIZAÇÃO
MUNDIAL DA
SAÚDE**



Tema 5 do programa

Documento da sala 15
Portuguese only

Conferência regional FAO/OMS sobre Segurança Alimentar para África
Harare, Zimbabwe 3-6 outubro 2005

**ANÁLISE DA SITUAÇÃO DOS SISTEMAS DE SEGURANÇA SANITÁRIA DOS
ALIMENTOS EM ANGOLA**

(Preparado por Angola)

1. INTRODUÇÃO

A Organização Mundial para Alimentação (FAO) define SEGURANÇA ALIMENTAR (*food security*) como “a situação na qual toda população tem pleno acesso físico e económico a alimentos seguros e nutritivos que satisfaçam as suas necessidades e preferências nutricionais, para levar uma vida activa e saudável”. Este conceito abarca dimensões distintas, como a garantia da produção e da oferta agrícola, o direito de acesso aos alimentos, a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos (*food safety*) e a conservação e controlo da base genética do sistema agroalimentar. Os alimentos devem ser seguros do ponto de vista higieno-sanitário, não conterem microrganismos nocivos ou outros contaminantes que coloquem em risco a saúde do consumidor e serem adequados do ponto de vista nutricional. Além disso, também devem ser adequados do ponto de vista cultural, pois o que se come e a forma como se come são elementos da identidade cultural de um povo. De um modo geral, a cultura alimentar de um povo exprime as relações entre o que a terra oferece, o clima permite, a história legou e o que o ser humano necessita para viver de forma saudável. Neste sentido, a valorização e melhoramento dos produtos nacionais tradicionalmente utilizados pelas comunidades, mesmo que menos competitivos no mercado mundial de alimentos, têm um enorme potencial para contribuir para a segurança alimentar dos países africanos e promover o seu desenvolvimento económico e humano.

2. ALGUNS INDICADORES SÓCIO-ECONÓMICOS DE ANGOLA. INTEGRAÇÃO REGIONAL

Com uma superfície de 1 246 700 Km² e uma costa de 1650 Km, Angola tem uma população de cerca de 14 milhões de habitantes e uma taxa de crescimento média anual estimada em 3,1 por cento, com uma mortalidade infantil em 154/1 000 nascimentos vivos e a mortalidade para crianças menores de 5 anos em 295/1 000. A taxa de fertilidade é das mais elevadas do mundo, tendo atingido os 7,2 por mulher, mas a esperança de vida é de apenas 46 anos, sendo de 41,6 a probabilidade de, à nascença, um indivíduo não sobreviver para além dos 40 anos. A população é muito jovem, 50 por cento tem menos de 15 anos e 40 por cento menos de 10 anos. Somente 2 por cento da população tem 65 anos ou mais.

O conflito armado que assolou o país desde a independência durante quase três décadas, desorganizou o tecido social e económico do país, provocando o deslocamento de populações, a destruição de sistemas tradicionais de actividade económica, de produção de alimentos, de infra-estruturas básicas como o fornecimento de água, saneamento e energia, dos sistemas de saúde e educação, das vias de comunicação e dos sistemas de distribuição de produtos e outros bens essenciais. Vagas sucessivas de populações das áreas rurais foram obrigadas a deixar as zonas onde habitualmente residiam devido às precárias condições de segurança e à carência extrema de alimentos que ameaçavam

a sua sobrevivência. Como consequência, o país, que no passado foi um importante exportador de produtos agrícolas e auto-suficiente alimentar, converteu-se em importador de produtos alimentares básicos, com grande parte da população rural e centenas de milhar de deslocados a dependerem de alimentos fornecidos pelos programas de ajuda alimentar internacional. O número de pessoas que receberam ajuda alimentar foi de mais de três milhões em 2002, mas decresceu significativamente para 1,4 milhões em 2003.

A força motora da economia de Angola é a indústria extractiva de petróleo e diamantes, apesar de que cerca de 2/3 da força de trabalho do país se dedica à agricultura, criação de animais e pesca artesanal. O país tem um enorme potencial agro-pecuário, vastos recursos marinhos e fluviais e extensas florestas. Os solos são férteis na região norte e no planalto central, onde as precipitações anuais normalmente excedem 1000 mm. A criação de gado realiza-se principalmente na região sul, com quedas pluviais mais baixas e menos povoado que o resto do país. O desenvolvimento da agricultura, particularmente, está condicionado pela desminagem do país, uma situação que afecta não só vastas regiões com potencial agrícola, como também vias rodoviárias principais e secundárias, necessárias para o escoamento dos produtos e mobilidade das populações.

Após os acordos de paz celebrados em Abril de 2002, o Governo de Angola pode estabelecer uma estratégia de desenvolvimento numa situação de estabilidade social, definindo como um dos objectivos prioritários o aumento da oferta de alimentos e a segurança alimentar. Com efeito, uma das principais metas estabelecidas para a próxima década consiste na satisfação das necessidades alimentares internas e no relançamento da economia rural¹. As linhas de acção propostas, incluem:

- O reforço da capacidade de produção do sector tradicional, particularmente de culturas alimentares e da pesca continental/artesanal;
- A reactivação dos sistemas de mercado interno (comércio rural);
- O desenvolvimento sustentável dos recursos naturais,
- A reorganização e adequação do quadro jurídico e modernização gradual das instituições públicas, tornando-as agentes de regulação e da promoção do desenvolvimento sustentável.

Como membro da Comunidade de Desenvolvimento da África Austral (SADC) Angola participa de programas regionais destinados a melhorar a segurança alimentar dos países membros. No âmbito do RISDP (*Regional Indicative Strategic Development Plan*), que define as estratégias do desenvolvimento regional integrado para os próximos 15 anos, foram definidas como metas destinadas a assegurar a segurança alimentar dos países membros, o aumento da disponibilidade alimentar, a melhoria da qualidade nutricional e segurança sanitária dos alimentos, incluindo a elaboração das normas alimentares e a partilha de informações sobre boas práticas, o reforço do quadro institucional e a capacitação dos quadros nacionais.

3. SITUAÇÃO DA SEGURANÇA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS EM ANGOLA

A responsabilidade pelo controlo da qualidade sanitária dos alimentos está repartida por várias instituições governamentais: Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural, Ministério das Pescas, Ministério do Comércio e Ministério da Saúde, cada uma com laboratórios próprios.

I. SANIDADE ANIMAL E VEGETAL

Os Serviços de Veterinária (SV) são tutelados pelo Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, têm a responsabilidade de fazer respeitar as normas de higiene e de sanidade animal nos processos de produção primária e secundária e velar pela saúde pública, cumprindo deste modo com o estabelecido na Lei de Sanidade Animal e no Regulamento Geral de Sanidade Animal. Cabe-lhe: (1) diagnosticar, prevenir e combater enfermidades dos animais e zoonoses, (2) executar programas de erradicação de doenças animais (3) controlar a salubridade de produtos de origem animal e seus derivados, (4) identificar e adoptar medidas para o controlo higieno-sanitário das indústrias

¹ Em 2004 o Governo de Angola lançou o seu programa de reabilitação e reconstrução do país, denominado "Estratégia de Combate à Pobreza" (ECP), definindo as metas de desenvolvimento e os projectos a implementar a médio prazo. O documento pode ser consultado em <http://www.angola.org/referenc/reports/ECP.pdf>

processadoras, (5) fazer o controlo sanitário nas fronteiras marítima, aérea e terrestre, (6) prevenir e combater doenças de animais, através de campanhas de vacinação e (7) fiscalizar e tomar medidas contra infractores.

O Instituto de Investigação Veterinária (IIV) está incumbido de: (1) realizar acções de fomento pecuário através da produção de reprodutores adaptados às diferentes regiões do país, (2) contribuir para a formação técnico-profissional de quadros agrários e de produtores, (3) estabelecer acordos técnico-científicos de cooperação com instituições congéneres regionais e internacionais e (4) estudar e fazer a difusão de tecnologias simples, pouco dispendiosas e acessíveis aos pequenos criadores de animais.

Por falta de um laboratório adequado, o controlo da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, produzidos localmente ou importados, é feita nos laboratórios do Instituto Nacional de Saúde Pública ou no Laboratório de Controlo da Qualidade do Ministério do Comércio.

Principais constrangimentos:

(1) Falta de recursos humanos; (2) ausência de infra-estruturas, deficiente apetrechamento do laboratório de veterinária e falta de meios de diagnóstico; (3) inexistência de matadouros municipais; (4) proliferação generalizada dos mercados de rua, sem o mínimo de condições higieno-sanitárias para a venda de produtos de origem animal; (5) excesso de importação de produtos de origem animal, frescos e processados; (6) ingerência de outros organismos na actividade de inspecção e fiscalização; (7) insuficiência de normas nacionais de referência.

O órgão responsável pelo controlo da sanidade de plantas é a Repartição de Protecção de Plantas, da Direcção Nacional de Agro-pecuária e Florestas. A sua actividade apoia-se no Regulamento de Sanidade Vegetal, de 1965. Como principais constrangimentos à actividade deste sector, assinalam-se: (1) não funcionamento dos postos de inspecção fitossanitária e dos centros de quarentena, (2) laboratório paralisado e (3) insuficiente número de técnicos qualificados na área.

II. PRODUTOS DA PESCA

A pesca é uma das actividades que mais tem contribuído para o aumento da disponibilidade de proteína animal para consumo humano. A produção anual de pescado em termos de capturas ronda as 230 000 toneladas, destinadas ao mercado nacional e internacional. Em 2004 a pesca artesanal contribuiu com cerca de 105 000 toneladas. O desenvolvimento da aquacultura e da pesca continental constituem uma prioridade, para reduzir a pobreza e aumentar a oferta de alimentos. O Ministério das Pescas é a entidade responsável pelo controlo de toda a actividade relacionada com a pesca marinha e continental. Da sua orgânica destacam-se três institutos: o Instituto de Investigação Marinha que tem a responsabilidade de fazer a avaliação dos recursos pesqueiros, o Instituto de Pesca Artesanal, responsável em apoiar as comunidades piscatórias no desenvolvimento da pesca artesanal e da aquicultura e o Instituto de Apoio às Indústrias de Pesca, que tem como missão apoiar o sector privado no desenvolvimento da indústria pesqueira.

O sistema de controlo da salubridade dos produtos de pesca é o melhor organizado do país, tendo beneficiado da cooperação técnica com a União Europeia e com a Espanha. Envolve três subsistemas:

- Autocontrolo nas Unidades de Produção, da responsabilidade dos produtores que devem dispor de um sistema adequado que permita respeitar as exigências mínimas que protegem os consumidores contra fraudes económicas, riscos de toxi-infecção, poluição e desequilíbrio da biodiversidade; implementação do método preventivo de Análise dos Perigos nos Pontos Críticos de Controlo (APPCC);
- Higiene e boas práticas
- Inspeção higieno-sanitária – A autoridade competente para a certificação higieno-sanitária dos produtos de pesca é o Instituto de Investigação Marinha (IIM) e aplica um sistema baseado na Lei dos Recursos Biológicos, Regulamentação dos requisitos Higieno-sanitários e outra legislação nacional e internacional em vigor.

O Sistema de Controlo Laboratorial, é efectuado nos laboratórios de Controlo de Qualidade do IIM em Luanda e nos centros de Investigação Marinha em Benguela e Namibe, com base no seguinte pacote legislativo:

(1) Lei 6-A/04 dos Recursos Biológicos Aquáticos, que estabelece os princípios e objectivos a que deve obedecer o uso e exploração dos recursos biológicos aquáticos; (2) Decreto Executivo nº 13/99, que aprova o regulamento da produção e da inspecção da Qualidade e sanidade dos produtos da pesca; (3) Decreto Executivo conjunto nº 14/99, que aprova o programa regular da inspecção dos barcos e estabelecimentos de transformação dos produtos da pesca; (4) Decreto Executivo Conjunto nº 37/02, que estabelece o sistema de procedimentos sobre monitorização da qualidade higieno-sanitária dos produtos da pesca; (5) Decreto Executivo Conjunto nº 44/02 de 01 de Outubro, sobre as normas analíticas de química e microbiologia para os produtos da pesca; (6) Decreto Executivo 01/98, da Autoridade Competente; (7) Lei 5/87, que aprova o regulamento sanitário da República de Angola do Ministério da Saúde; (8) Projecto de regulamento dos Requisitos Higieno-sanitários dos produtos da pesca, aprovado pelo Conselho de Vice-ministros.

Principais constrangimentos:

(1) O sistema de distribuição é deficiente, devido ao estado de degradação das infra-estruturas rodoviárias e do reduzido número de carros frigoríficos. Actualmente a distribuição e comercialização do pescado seco para o mercado interno é feito por agentes privados, entre grossistas e retalhistas; (2) Parte significativa do pescado nacional, fresco ou salgado e seco, é comercializado nos mercados informais; (3) Uma parte significativa dos problemas que o sector pesqueiro angolano enfrenta tem a ver com a componente humana, sendo grande a escassez de quadros e empresários com preparação adequada e indispensável experiência no manuseamento e processamento do pescado, principalmente no sector artesanal e semi-industrial; (4) Os sistemas de conservação de pescado pós-captura e de produção de peixe salgado-seco, precisam de ser significativamente melhorados.

Acções perspectivadas no âmbito da Segurança Sanitária dos Produtos de Pesca

(1) Apoio em treinamento às quitandeiras, utilizando técnicas simples para melhoria da conservação do pescado; (2) Apoio técnico do Ministério das Pescas para melhoria das técnicas tradicionais de processamento e a qualidade do produto acabado; (3) Projecto em curso para a criação de infra-estruturas de desembarque para barcos de pesca artesanal, o que facilitaria o controlo das capturas e da qualidade do produto. No local deverão estar concentradas as fábricas de gelo e as fontes de abastecimento de água potável; (5) Educação, sensibilização e capacitação dos pescadores sobre a importância da melhoria dos métodos de captura, conservação e comercialização do pescado; (6) Introdução de programas de educação ambiental e de mecanismos de recolha e tratamento de resíduos de pescado; (7) Reforço da introdução dos sistemas APPCC.

III. SAÚDE PÚBLICA

O Instituto Nacional da Saúde Pública (INSP) é a instituição responsável pela elaboração das bases e orientações no domínio da saúde pública, com especial incidência sobre os cuidados primários de saúde. Tem como prioridade o desenvolvimento de projectos de pesquisa nas seguintes áreas: grandes epidemias; doenças transmissíveis; doenças não transmissíveis; produtos profiláticos de diagnóstico e terapêutica, problemas de serviço de saúde e plantas medicinais. O Departamento do Laboratório, dispõe de duas repartições:

- Análises clínicas: microbiologia, parasitologia, imunologia, sorologia, virologia e histologia.
- Higiene alimentar: bromatologia e microbiologia

Durante o ano de 2004, foi registado um total de 3 829 319 casos das 28 patologias de notificação obrigatória, lideradas pela malária com cerca de 2,5 milhões de casos. 22% dos casos registados ocorreram na província de Luanda. Entre as doenças com provável origem alimentar, destacam-se as diarreias agudas com 490 000 casos e 2488 óbitos, a febre tifóide com 79 425 casos e 123 óbitos e a amebíase com 10 132 casos e 2 óbitos. Não foi notificado nenhum caso de cólera, tal como já acontecera em 2003. Contudo, os dados estatísticos sobre doenças e toxi-infecções alimentares

a nível nacional são ainda deficientes e os mecanismos de vigilância epidemiológica estão fundamentalmente direccionados para as doenças endémicas e emergentes.

Dados de 2001 indicavam que aproximadamente 60% da população não tinha acesso a água potável e 40% a um sistema de saneamento básico. Nas zonas urbanas a ruptura dos sistemas de abastecimento levou ao aparecimento de mercados de água, não sendo possível fazer o controlo sobre a qualidade da água fornecida aos consumidores. Esta situação, que atinge principalmente a zona peri-urbana de Luanda, tem graves implicações na disseminação e agravamento de doenças de origem alimentar, como a febre tifóide e diarreias que, aliadas aos efeitos da má nutrição e de doenças endémicas como a malária, tripanossomíase e HIV/SIDA, estão entre as principais causas dos elevados índices de mortalidade infantil. Desde 2004 tem havido importantes investimentos na criação e reabilitação de infra-estruturas de abastecimento de água, a fim de aumentar a produção, melhorar a qualidade de vida das populações e o seu nível de desenvolvimento humano.

No plano nutricional o país vive ainda situações difíceis, apesar de se verificar actualmente uma recuperação da produção agrícola e uma maior facilidade de acesso aos produtos agrícolas produzidos localmente, estimando-se que mais de metade da população angolana esteja mal nutrida. Segundo o Inquérito aos Agregados Familiares sobre Despesas e Receitas (IDR) em 2001, nos agregados extremamente pobres o consumo diário de calorias era inferior a um terço do recomendado e nos centros urbanos as famílias utilizavam 75 por cento da despesa para fins alimentares.

IV. *COMÉRCIO INFORMAL*

Por razões estruturais, conjunturais, sócio-culturais e especificidade do mercado interno de Angola, a actividade económica e comercial informal é bastante considerável. A partir do início dos anos 90, o sector informal de comércio cresceu rapidamente e nele participa uma importante fatia da mão de obra urbana. Esta situação deve-se à conjugação de vários factores, tais como: a contracção da agricultura, a migração interna em massa, a desmobilização militar, a pobreza extrema da população, o elevado índice de desemprego, a ausência de uma política de investimentos, financiamentos e incentivos para a criação de infra-estruturas comerciais, a deficiente formação académica, profissional e científica dos agentes económicos e comerciantes angolanos, etc..

Em Luanda estima-se que 54% de todas as famílias estão vinculadas à economia informal, com uma importância considerável para as famílias que são chefiadas por mulheres. Neste mercado é comercializado todo o tipo de alimentos, desde produtos frescos como carne, peixe e ovos, até alimentos confeccionados pelos próprios comerciantes ou processados industrialmente, a maior parte das vezes vendidos ao ar livre, sem as mínimas condições higieno-sanitárias e de conservação, sendo comum a comercialização de produtos deteriorados, expirados e adulterados. O percurso e as condições a que esses alimentos são submetidos antes de serem expostos para venda são, na maioria dos casos, desconhecidos. Os níveis de higiene dos manipuladores de alimentos são muito baixos e a água eventualmente disponível para higienização dos equipamentos e mãos dos manipuladores, não dá garantia de potabilidade.

No sentido de disciplinar a actividade comercial e educar os agentes comerciais, o Governo tomou algumas medidas legislativas:

(1) Lei Base do licenciamento da actividade comercial e de prestação de serviços mercantis; (2) Regulamentação da organização, funcionamento e exercício da actividade de Comércio Precário (Decreto executivo 043/00), Mercados Rurais (Decreto executivo 044/00), Mercados Urbanos (Decreto executivo 045/00), Emissão e Atribuição do Alvará Comercial (Decreto executivo 046/00), Comércio do Feirante (Decreto executivo 047/00) e Comércio do Vendedor Ambulante (Decreto executivo 048/00); (3) Implementação do Novo Sistema de Licenciamento da Actividade Comercial; (4) Concepção de um programa educativo denominado “ABC Comercial”, com o objectivo de divulgar a política, estratégia e legislação comercial, informação e formação do agente económico, comerciantes e público em geral, em português e em todas as línguas nacionais, através da Rádio Nacional de Angola e da Rádio N’Gola Yetu e de todos os órgãos de comunicação social; (5) Criação de mercados abastecedores nas principais entradas das zonas urbanas e mercados de consumo; (6) Promoção e

desenvolvimento do comércio rural em todo o território nacional, criando-se incentivos fiscais e financeiros específicos para esta actividade.

Para além das medidas administrativas tomadas pelo Ministério do Comércio, o Instituto de Defesa do Consumidor (INADEC) tem promovido através dos meios de comunicação, campanhas de informação e esclarecimento para os consumidores em geral, sobre os cuidados a ter com os alimentos. As actividades do INADEC no âmbito da segurança sanitária dos alimentos regem-se pelos seguintes instrumentos: Lei da Defesa do Consumidor (Lei 15/03 de 22 de Julho), Lei das Infracções Contra a Economia (Lei 06/99 de 03 de Setembro), pelo Decreto 66/75 da Hotelaria e Similares. Participa nas actividades de fiscalização a armazéns, mercados, locais de revenda, restaurantes e hotéis. Está representado no Codex-Angola e trabalha presentemente na regulamentação sobre o Sistema de Alerta Rápido.

V. **INDÚSTRIA ALIMENTAR**

Como consequência da guerra, as fábricas ligadas à Indústria Alimentar ficaram totalmente destruídas. O Governo de Angola tem como prioridade a reabilitação das empresas, tendo em conta os regulamentos e normas sobre sanidade existentes no país. De uma forma geral as unidades industriais de processamento de alimentos apresentam bastantes deficiências no sistema de controlo de qualidade. No ramo alimentar apenas uma empresa está certificada, vinculada ao Ministério das Pescas e dedicada ao processamento de lagosta para consumo interno e exportação, e poucas fazem o controlo de qualidade. Na pesca industrial, há também barcos certificados.

4. **SISTEMAS DE CONTROLO DE QUALIDADE E INOCUIDADE DOS ALIMENTOS**

Os mecanismos de controlo da segurança sanitária dos alimentos são frágeis, tanto ao nível dos métodos de produção e processamento, como nas condições de transporte, armazenamento, comercialização e consumo. O sistema também não tem capacidade de efectuar um controlo efectivo aos alimentos importados, tendo em conta o volume e diversidade de produtos que Angola ainda importa para satisfazer as necessidades da população.

I. **INSPECÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

O sistema de fiscalização e inspecção integra várias entidades, vinculadas a diferentes ministérios e instituições nacionais e internacionais:

- IGAE - Inspeção Geral do Estado
- Serviços de Veterinária
- DNAP
- Repart. de Protecção de Plantas
- Serviços de Saúde
- Polícia Económica (Entidade Competente)
- INADEC
- SGS, BIVAC, DNV
- Pescas
- Comércio
- Indústria
- Alfândegas
- Hotelaria e Turismo
- Porto

As principais dificuldades residem **(1)** na falta de uma clara definição das competências e do papel de cada um dos intervenientes **(2)** na deficiente preparação dos inspectores e fiscais em áreas da segurança alimentar e **(2)** na inexistência de uma rede de partilha de informações.

II. **LABORATÓRIOS**

- MINISTÉRIO DO COMÉRCIO – Laboratório Nacional de Controlo de Qualidade
- MINISTÉRIO DA SAÚDE – Laboratórios do Instituto Nacional de Saúde Pública
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL – Laboratório Central da Agricultura; Laboratório de Veterinária
- MINISTÉRIO DAS PESCAS – Laboratório do Instituto de Investigação Marinha
- MINISTÉRIO DO INTERIOR – Laboratório Central de Criminalística
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/UNIVERSIDADE AGOSTINHO NETO – Laboratório de Microbiologia no Departamento de Biologia da Faculdade de Ciências; Laboratório de Caracterização Molecular no Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos, da Faculdade de Ciências; Laboratório de Química no Departamento de Química da Faculdade de Ciências (para apoio na área de formação e investigação).

Como principais deficiências no sistema de controlo laboratorial da segurança dos alimentos, assinalam-se as seguintes:

(1) Ausência de capacidade técnica e humana para detectar e quantificar aditivos, contaminantes orgânicos e inorgânicos, agentes patogénicos não convencionais, resíduos de biocidas, hormonas e resíduos de medicamentos, toxinas, etc.; **(2)** Incapacidade para realizar análises a nível bioquímico e molecular, como meio rápido de detectar microrganismos de contaminação alimentar e identificar e quantificar inserções genéticas artificiais; **(3)** Ausência de meios técnicos e humanos para fazer análise de riscos e para diagnosticar, prevenir e controlar pragas de alto risco para a agricultura e pecuária; **(4)** Incapacidade de realizar estudos epidemiológicos e investigação sobre efeitos de produtos alterados sobre a saúde humana, animal e ambiental; **(5)** Deficiências a nível de tratamento estatístico de dados com a consequente dificuldade de apresentar e divulgar eventuais estudos realizados sobre a qualidade e inocuidade de alimentos ou sobre efeitos para a saúde humana, animal ou ambiental.

5. **INSTITUTO ANGOLANO DE NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE (IANORQ)**

É uma instituição pública de âmbito nacional, dotado de personalidade jurídica, criado pelo decreto-lei nº 31/96 do Conselho Ministros e surgiu da necessidade de fazer face aos desafios derivados da integração regional e da globalização. Como órgão responsável pelo desenvolvimento do Sistema Nacional de Qualidade, através das actividades de Normalização, Avaliação da Conformidade (Certificação e Acreditação) e Metrologia, coordena as Comissões Técnicas de Normalização Sectoriais, entre as quais a Comissão Alimentar, Agro-Indústria e Pescas. Participa em organismos internacionais como a ISO, IEC, OMC e Codex-Alimentarius. A nível regional integra organizações da SADC ligadas à metrologia (SADCMET), acreditação (SADCA) e normalização (SADCSTAN). É membro do Comité Nacional do Codex.

6. **CODEX-ANGOLA**

As actividades do *Codex Alimentarius* em Angola, tiveram início de forma tímida na década de 80. Em 4 de Janeiro de 1990 Angola tornou-se o 138º membro daquela organização internacional, mas só em 30 de Maio de 2003 foi institucionalizado o Codex-Angola, presidido pelo Ministério do Comércio e tutelado do Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural. A partir dessa altura, tem participado activamente na sensibilização das autoridades nacionais, importadores, produtores e consumidores sobre a problemática da segurança sanitária dos alimentos. Com o intuito de educar e informar os agentes económicos sobre as normas de comercialização e manipulação de produtos alimentares, têm sido

realizadas visitas regulares a estabelecimentos comerciais, armazéns e mercados, fornecendo informações sobre boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos.

No âmbito da segurança dos alimentos, o Codex-Angola definiu como prioritárias as seguintes actividades: **(1)** a elaboração de normas, regulamentos técnicos e códigos de boas práticas na área alimentar, em harmonia com as disposições internacionais sobre a matéria, **(2)** a reorganização dos sistemas de inspecção, fiscalização e controlo de qualidade dos alimentos; **(3)** a promoção da implementação do sistema APPCC nas unidades de produção e processamento de alimentos e **(4)** implementação do Sistema de Alerta Rápido em Angola.

Em Junho de 2005 elaborou e apresentou ao Ministério de tutela o “Diagnóstico da Situação dos Laboratórios Nacionais de Controlo de Qualidade e Inocuidade de Alimentos: Implicações e Perspectivas para a Segurança Alimentar e Comércio de Alimentos”, com os objectivos de fomentar: **(1)** a implantação de um sistema nacional de controlo integrado, **(2)** a elaboração de uma estratégia nacional para a reabilitação dos laboratórios nacionais de controlo da qualidade e inocuidade dos alimentos e sua acreditação, **(3)** a adopção de medidas adequadas de protecção sanitária e fitossanitária e a melhoria dos métodos de produção e **(4)** a capacitação e responsabilização dos quadros nacionais para o desenvolvimento de uma política que vise alcançar a soberania alimentar.

Neste momento está a preparar um seminário nacional sobre “Sistemas de Inspeção e Fiscalização”, a realizar em 2006, com a participação de todos os intervenientes do sistema de inspeção e fiscalização, tendo como objectivo geral promover a harmonização do sistema de inspeção e fiscalização de alimentos; efectuar o levantamento de toda a regulamentação existente e proceder à sua análise; efectuar o diagnóstico das deficiências do sistema de inspeção e fiscalização; definir o perfil dos inspectores; identificar e clarificar as competências e responsabilidades dos diferentes actores do sistema nacional de inspeção e fiscalização de alimentos e estabelecer procedimentos comuns aplicáveis a nível nacional.

Em conjunto com o Instituto Angolano de Normalização e Qualidade (IANORQ), tem participado na elaboração dos ante-projectos de normas alimentares, entre os quais: Rotulagem de Géneros Alimentícios, Farinha de Mandioca, Farinha de Milho, Águas de Consumo, etc.

7. CAPACITAÇÃO TÉCNICA E HUMANA

Independentemente da necessidade produzir alimentos seguros que se conformem com os padrões internacionais de qualidade e inocuidade, tendo em vista o seu enorme potencial agro-pecuário e a perspectiva de vir a recuperar o seu lugar como produtor e exportador de produtos alimentares, as grandes metas de Angola para garantir a segurança alimentar das populações a curto prazo são as seguintes:

- I. aumentar a oferta interna de alimentos,
- II. melhorar a qualidade nutricional e sanitária dos alimentos;
- III. diminuir a incidência de doenças causadas por alimentos;
- IV. melhorar os sistemas de vigilância sanitária e vigilância epidemiológica;
- V. criar um quadro legal e regulador sobre segurança sanitária dos alimentos, que abranja todos os elos da cadeia alimentar.

A necessidade de aumentar a produção de alimentos cria, naturalmente, a necessidade de assegurar um controlo sanitário adequado, desde a produção primária até à mesa do consumidor. Considerando as actuais deficiências neste campo, Angola precisa de melhorar as suas capacidades a diferentes níveis: **(1)** da elaboração da normativa nacional, **(2)** da criação ou reabilitação das infra-estruturas de controlo, **(3)** da preparação de recursos humanos e **(4)** da educação dos consumidores e conscientização dos políticos e decisores para as questões da segurança sanitária dos alimentos. Neste âmbito, consideram-se essenciais as seguintes acções:

- 1º** Reforço do Codex – Angola, com os seguintes objectivos:
 - Fortalecimento institucional, técnico e administrativo;

- Capacitação dos seus membros para análise da documentação e preparação das posições nacionais nas diferentes temáticas do *Codex-Alimentarius*;
 - Preparação de um plano de acção para recolher a informação existente sobre o quadro legal de Angola relacionado com a segurança sanitária de alimentos, elaborar e actualizar as normas alimentares, tendo em conta os acordos internacionais e as normas de referência do Codex.
- 2º Intensificação dos esforços de educação alimentar e higiene alimentar, mediante a elaboração de programas e manuais em linguagem directa e acessível, destinados a promover:
- A diversificação dietética, utilizando exemplos de diferentes formas de utilização dos alimentos produzidos localmente;
 - O conhecimento sobre o valor nutricional dos alimentos e as necessidades específicas do indivíduo nas várias fases do seu desenvolvimento;
 - A adopção de práticas seguras de manuseamento de alimentos, para comerciantes, feirantes, vendedores de rua, agentes de restauração e hotelaria e consumidores
- 3º Desenvolvimento de programas de educação e manuais técnicos para produtores, importadores e distribuidores de alimentos sobre:
- Boas Práticas de Produção
 - Boas Práticas de Fabrico e Armazenamento
 - APPCC
- 4º Formação técnica e científica
- Fortalecimento das Instituições Nacionais de Ensino Médio e Superior para que possam assumir a responsabilidade da preparação de quadros técnica e cientificamente capazes de apoiar os laboratórios nacionais, desenvolver estudos e investigação em segurança e qualidade alimentar ao nível de saúde pública e ambiental, incluindo também a caracterização, melhoramento e valorização de produtos nacionais com importância alimentar;
 - Treinamento de analistas, de nível superior e médio, mediante a realização de cursos de aperfeiçoamento e actualização em técnicas e procedimentos laboratoriais; treinamento de especialistas em toxicologia, sanidade, fitossanidade e análise de riscos;
 - Formação de legisladores em matérias relacionadas com a segurança alimentar, dotados de conhecimentos para: (1) apoiar a elaboração de normas e guias alimentares para o país, (2) analisar questões legais relacionadas com a protecção do consumidor, do comércio, do ambiente e dos recursos biológicos e (3) acompanhar a evolução da legislação mundial e regional no âmbito da biossegurança e da protecção sanitária e fitossanitária, de modo a manter actualizados os instrumentos legais necessários para a utilização de novos produtos, serviços e tecnologias;
- 5º Reorganização e modernização dos laboratórios nacionais e sua acreditação;
- 6º Criação de um sistema de vigilância epidemiológica de doenças alimentares, no Instituto Nacional de Saúde Pública
- 7º Formação de fiscais e inspectores preparados para atender as questões no âmbito da segurança sanitária dos alimentos;
- 8º Reforço da cooperação regional e internacional em questões de segurança alimentar

8. CONCLUSÕES

Angola possui uma estrutura nacional para controlo da segurança sanitária alimentos, repartida por várias instituições de inspecção, fiscalização e controlo laboratorial, dependente dos Ministérios da Agricultura e Desenvolvimento Rural, Pescas, Saúde e Comércio. À excepção do sector das Pescas que já conseguiu edificar um sistema de controlo satisfatório, com a perspectiva de o aperfeiçoar a curto-prazo, os restantes sectores apresentam diversas lacunas. O país deve concentrar esforços para a elaboração da legislação alimentar, a reabilitação das estruturas de controlo de qualidade, a melhoria da fiscalização e

inspecção e a educação dos consumidores e agentes económicos para as questões da segurança sanitária dos alimentos. Isto requer além da formação e/ou aperfeiçoamento dos recursos humanos nestas áreas, a captação de recursos financeiros para a criação ou recuperação das infra-estruturas. Para que estes objectivos possam ser alcançados a curto prazo, há a necessidade de se estabelecerem parcerias ou fortalecerem os laços de cooperação com instituições congéneres regionais e internacionais e que o país prepare e beneficie de programas de assistência técnica e científica da FAO/OMS.