

**FAO/WHO**  
**Conferência Regional FAO/OMS**  
**sobre Inocuidade dos Alimentos em África**

---

3-6 de Outubro de 2005  
Harare, Zimbabué

**RELATÓRIO FINAL**

As designações utilizadas e a apresentação do material nesta publicação não exprimem de forma alguma tomadas de posição por parte da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação quanto ao estatuto jurídico dos países, territórios, cidades ou áreas, ou das suas autoridades, nem quanto à delimitação de suas fronteiras ou limites.

Todos os direitos reservados. É autorizada sem prévio consentimento escrito por parte dos detentores dos direitos de autor a reprodução e difusão de dados deste produto informativo, para fins educacionais ou outras finalidades não comerciais, desde que a sua origem seja mencionada. Toda a reprodução de material contido neste produto informativo para fins lucrativos ou comerciais é proibida sem autorização prévia por escrito dos detentores dos direitos de autor. Estes pedidos deverão ser dirigidos ao:

FAO  
Chefe Serviço de Gestão das Publicações da Direcção de Informação da FAO  
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Itália  
ou  
por correio electrónico para: [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org)

---

## PREFÁCIO

---

Garantir a inocuidade dos alimentos é essencial para proteger a saúde humana e melhorar a qualidade de vida em todos os países. Todos os países de África estão cientes da importância de dispor de alimentos seguros, tanto os que são produzidos e consumidos a nível interno, como os que são importados ou exportados. Dado que muitas famílias pobres da Região despendem em alimentação uma percentagem do seu rendimento que pode ascender a 70%, é essencial que os alimentos importados ou produzidos internamente sejam seguros para consumo humano e não sejam objecto de práticas fraudulentas. Numa Região em que nem sempre é fácil ter acesso a produtos alimentares, é essencial que os alimentos consumidos não causem doenças, pois todos os surtos de doenças transmitidas pelos alimentos têm custos directos e indirectos, além do sofrimento humano que causam. Milhões de pessoas da Região sofrem já de outras doenças, tais como o VIH/SIDA e a malária, que são objecto de grande atenção por parte dos responsáveis políticos e da comunicação social. Os efeitos destas doenças são agravados pelas doenças transmitidas pelos alimentos, pois as pessoas que estão já doentes são mais susceptíveis de contrair doenças de origem alimentar, e vice-versa. As práticas destinadas a melhorar a inocuidade dos alimentos têm ainda a vantagem de reduzir as perdas de alimentos, aumentando assim a disponibilidade alimentar. Os países africanos podem também aumentar as suas receitas em divisas através da exportação de produtos alimentares; porém, para que possam ter acesso aos mercados mais lucrativos, esses produtos devem cumprir as normas rigorosas em matéria de qualidade e de inocuidade alimentar em vigor nos países importadores.

Apesar de todas estas razões importantes e bem conhecidas, é ainda necessário enfrentar numerosos desafios para melhorar a inocuidade dos alimentos na Região. Os países da Região reconhecem a importância de conceber acções práticas e de elaborar recomendações destinadas a reforçar a capacidade, de modo a que seja possível dar resposta a esses desafios e promover a inocuidade dos alimentos na Região. Por consequência, a pedido da 15ª Sessão do Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África (CCÁfrica - Campala, Uganda, Novembro de 2002), de acordo com a recomendação dos órgãos directivos da FAO/OMS, tendo em conta as sugestões formuladas pelos participantes no Primeiro e no Segundo Fórum Global FAO/OMS de Entidades Reguladoras de Inocuidade dos Alimentos (GF1 – Marrocos, 28-30 de Janeiro de 2002, e GF2 - Tailândia, 12-14 de Outubro de 2004) e por decisão do Grupo de Representantes Permanentes da Região Africana junto da FAO, em Roma, a FAO e a OMS convocaram conjuntamente a primeira Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos em África, que se realizou em Harare, no Zimbabué, de 3 a 6 de Outubro de 2005.

A Conferência reuniu mais de 185 participantes de 45 Estados Membros da Região Africana, juntamente com observadores de dois Estados Membros exteriores à Região e de nove organizações governamentais e não governamentais internacionais, que debateram acções práticas e recomendações destinadas a reforçar a capacidade de promoção da inocuidade dos alimentos na Região, subordinadas ao tema geral “Acções Práticas de Promoção da Inocuidade dos Alimentos”.

Os participantes na Conferência aprovaram por unanimidade uma resolução recomendando um Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos para a África, a adoptar pela FAO e pela OMS, juntamente com a União Africana; esse plano, constituído por nove elementos, inclui numerosas recomendações sobre acções práticas destinadas a reforçar os sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos da Região. Os participantes na Conferência reconheceram também que embora a convocação da Conferência, em si mesma, tenha sido bem sucedida, o verdadeiro êxito desta iniciativa será avaliado em função da medida em que o plano estratégico for posto em prática e das melhorias obtidas em matéria da inocuidade dos alimentos produzidos e consumidos na Região.

---

**AGRADECIMENTOS**

---

O Secretariado Conjunto da Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África manifesta os seus sinceros agradecimentos a todos os que contribuíram para o êxito desta Conferência e em especial às autoridades do Zimbabué, por se terem disponibilizado a acolher a Conferência e pela sua amável hospitalidade. O Secretariado Conjunto agradece também aos Co-Presidentes, ao Relator e aos Co-Presidentes dos Grupos de Trabalho o seu trabalho intensivo e dedicado e a forma excepcional como dirigiram a Conferência; a todos os que elaboraram e apresentaram documentos de trabalho na Conferência; e a todos os que elaboraram Documentos de Sala de Conferências e fizeram intervenções durante a Conferência.

---

**ÍNDICE**


---

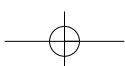
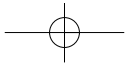
|              |   |           |
|--------------|---|-----------|
| <b>I.</b>    | <b>Resumo .....</b>   | <b>1</b>  |
| <b>II.</b>   | <b>Introdução.....</b>  | <b>2</b>  |
| <b>III.</b>  | <b>Cerimónia de Abertura (Ponto 1 da Ordem de Trabalhos).....</b>   | <b>2</b>  |
| <b>IV.</b>   | <b>Designação dos Presidentes e do Relator da Conferência (Ponto 2) .....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>V.</b>    | <b>Aprovação da Ordem de Trabalhos (Ponto 3) .....</b>  | <b>4</b>  |
| <b>VI.</b>   | <b>Orador Principal (Ponto 4) .....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>VII.</b>  | <b>Sistemas nacionais de inocuidade dos alimentos em África – uma análise da situação (Ponto 5) .....</b>                             | <b>4</b>  |
| <b>VIII.</b> | <b>Prioritização e coordenação das actividades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos (Ponto 6) .....</b>       | <b>5</b>  |
| <b>IX.</b>   | <b>Sector informal de distribuição de alimentos (alimentos vendidos na rua e nas escolas): importância e desafios (Ponto 7) .....</b> | <b>6</b>  |
| <b>X.</b>    | <b>Garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos nas pequenas e médias empresas alimentares (Ponto 8) .....</b>                   | <b>8</b>  |
| <b>XI.</b>   | <b>Cooperação internacional, regional, sub-regional e nacional na área da inocuidade dos alimentos em África (Ponto 9).....</b>       | <b>9</b>  |
| <b>XII.</b>  | <b>Trabalhos dos Grupos de Trabalho (Ponto 10).....</b>   | <b>9</b>  |
| <b>XIII.</b> | <b>Recomendações da Conferência .....</b>   | <b>12</b> |
| <b>XIV.</b>  | <b>Aprovação do Relatório.....</b>  | <b>12</b> |
| <b>XV.</b>   | <b>Encerramento da Conferência .....</b>  | <b>12</b> |

---

**LISTA DE ANEXOS**


---

|                  |   |            |
|------------------|---|------------|
| <b>Anexo 1:</b>  | <b>Lista de participantes .....</b>   | <b>14</b>  |
| <b>Anexo 2:</b>  | <b>Ordem de Trabalhos provisória (CAF 05/1) .....</b>   | <b>32</b>  |
| <b>Anexo 3:</b>  | <b>Discurso de abertura de Sua Excelência o Dr P.D. Parirenyatwa, Ministro da Saúde e da Assistência à Infância do Zimbabué .....</b> | <b>34</b>  |
| <b>Anexo 4:</b>  | <b>Discurso de abertura do Sr. Hartwig de Haen, FAO .....</b>   | <b>35</b>  |
| <b>Anexo 5:</b>  | <b>Discurso de abertura do Sr. Chris Mwikisa, OMS .....</b>   | <b>38</b>  |
| <b>Anexo 6:</b>  | <b>Discurso de abertura de Sua Excelência o Sr. Robert Mugabe, Presidente da República do Zimbabué .....</b>                          | <b>41</b>  |
| <b>Anexo 7:</b>  | <b>Discurso de abertura de Sua Excelência o Sr. J. Made, Ministro da Agricultura e do Desenvolvimento Rural do Zimbabué .....</b>     | <b>43</b>  |
| <b>Anexo 8:</b>  | <b>Discurso do Orador Principal, o Dr Edward S. Ayensu .....</b>  | <b>45</b>  |
| <b>Anexo 9:</b>  | <b>Documentos de debate da Conferência .....</b>  | <b>48</b>  |
| <b>Anexo 10:</b> | <b>Lista de Documentos de Sala de Conferências .....</b>  | <b>108</b> |
| <b>Anexo 11:</b> | <b>Resolução sobre o Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África .....</b>          | <b>110</b> |
| <b>Anexo 12:</b> | <b>Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África .....</b>                            | <b>112</b> |



**Relatório da Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África**  
*Harare, Zimbabué, 3-6 de Outubro de 2005*

**I. RESUMO**

A Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos em África, convocada conjuntamente pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e pela Organização Mundial de Saúde (OMS), realizou-se em Harare, no Zimbabué, de 3 a 6 de Outubro de 2005, por decisão do Grupo de Representantes Permanentes da Região Africana junto da FAO, em Roma. Estiveram presentes na Conferência mais de 185 participantes de 45 Estados Membros de África, juntamente com observadores de dois Estados Membros exteriores à Região e de nove organizações internacionais, governamentais e não governamentais. Os objectivos da Conferência eram os seguintes: i) facilitar uma comunicação dinâmica e sustentável sobre as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos, já existentes ou emergentes, que se revestem de importância para todos os países da Região de África e identificar acções harmonizadas, práticas e sustentáveis destinadas a dar resposta a essas questões; ii) identificar oportunidades de melhoria da cooperação internacional e regional na área da promoção da inocuidade dos alimentos, para proteger os consumidores e a sua saúde e para estabelecer relações comerciais positivas no sector dos produtos alimentares, tendo em conta as condições existentes em toda a cadeia alimentar; iii) promover o reforço e/ou a criação de redes regionais e sub-regionais de intercâmbio de informação e de experiências relacionadas com a inocuidade dos alimentos entre todos os interessados; iv) incentivar o estabelecimento de parcerias público/privadas destinadas a promover a sensibilização dos consumidores, o reforço da capacidade e as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos em geral; v) identificar os pontos fortes da Região relacionados com aspectos específicos da inocuidade dos alimentos e as possibilidades de tirar partido desses pontos fortes no âmbito de uma política global de melhoria constante da inocuidade dos alimentos.

Os países reconheceram já a necessidade de atribuir mais atenção, a nível nacional, ao reforço dos sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos dos países da Região e de promover a cooperação nesse domínio, a nível internacional, regional e nacional. Neste contexto, a Conferência aprovou por unanimidade uma resolução recomendando um Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos para a África, a adoptar pelos organismos das Nações Unidas para a alimentação e para a saúde, bem como pela União Africana; esse plano, constituído por nove elementos, inclui numerosas recomendações sobre acções práticas destinadas a reforçar os sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos da Região. Os principais elementos do plano são os seguintes:

- Políticas e programas em matéria de inocuidade dos alimentos.
- Aspectos legislativos e institucionais.
- Normas e regulamentos.
- Programas e técnicas de inspecção alimentar.
- Laboratórios de controlo da qualidade e da inocuidade dos alimentos.
- Vigilância das doenças de origem alimentar e controlo da inocuidade dos alimentos colocados no mercado.
- Participação no Codex.
- Comunicação e participação dos parceiros (operadores do sector e consumidores).
- Cooperação a nível nacional, regional e internacional.

A Conferência decidiu que a sua Mesa, juntamente com representantes da FAO e da OMS, constituirão o Comité de Acompanhamento que se responsabilizará pelo acompanhamento da execução do Plano Estratégico.

## II. INTRODUÇÃO

1. A Organização para a Agricultura e a Alimentação (FAO) das Nações Unidas e a Organização Mundial de Saúde (OMS) convocaram conjuntamente a Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África (a Conferência), numa tentativa de facilitar o debate sobre acções e recomendações práticas de promoção da inocuidade dos alimentos nos países da Região de África. A Conferência realizou-se em Harare, no Zimbabué, de 3 a 6 de Outubro de 2005, a pedido dos países africanos. Estiveram presentes na Conferência altos responsáveis políticos e peritos técnicos de 45 Estados Membros da Região Africana da FAO e da OMS. Estiveram também presentes nove organizações internacionais, governamentais e não governamentais, na qualidade de observadores. A lista de todos os participantes consta do Anexo 1.

2. A presente Conferência integra-se numa série de eventos globais e regionais que a FAO e a OMS têm vindo a organizar para dar resposta às necessidades de orientação política e reforço da capacidade dos Estados Membros em matéria de inocuidade dos alimentos. Esta série incluiu o Primeiro e o Segundo Fórum Global FAO/OMS de Entidades Reguladoras de Inocuidade dos Alimentos (GF1 – Marrocos, 28-30 de Janeiro de 2002, e GF2 - Tailândia, 12-14 de Outubro de 2004), bem como eventos regionais, realizados na Europa (Hungria, Fevereiro de 2002), na Região da Ásia-Pacífico (Malásia, Maio de 2004), e no Médio Oriente (Jordânia, Março de 2005). A Conferência foi convocada tendo em conta as recomendações e o *feedback* obtidos na sequência desses eventos, a recomendação dos órgãos directivos da FAO/OMS e o pedido da 15ª Sessão do Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África (CCÁfrica - Campala, Uganda, Novembro de 2002).

3. Os objectivos da Conferência eram os seguintes: i) facilitar uma comunicação dinâmica e sustentável sobre as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos, já existentes ou emergentes, que se revestem de importância para todos os países da Região de África e identificar acções harmonizadas, práticas e sustentáveis destinadas a dar resposta a essas questões; ii) identificar oportunidades de melhoria da cooperação internacional e regional na área da promoção da inocuidade dos alimentos, para proteger os consumidores e a sua saúde e para estabelecer relações comerciais positivas no sector dos produtos alimentares, tendo em conta as condições existentes em toda a cadeia alimentar; iii) promover o reforço e/ou a criação de redes regionais e sub-regionais de intercâmbio de informação e de experiências relacionadas com a inocuidade dos alimentos entre todos os interessados; iv) incentivar o estabelecimento de parcerias público/privadas destinadas a promover a sensibilização dos consumidores, o reforço da capacidade e as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos em geral; v) identificar os pontos fortes da Região relacionados com aspectos específicos da inocuidade dos alimentos e as possibilidades de tirar partido desses pontos fortes no âmbito de uma política global de melhoria constante da inocuidade dos alimentos.

4. A Ordem de Trabalhos Provisória da Conferência consta do Anexo 2 (CAF 05/1).

## III. CERIMÓNIA DE ABERTURA (PONTO 1 DA ORDEM DE TRABALHOS)

5. A cerimónia de abertura foi iniciada com o discurso de boas-vindas do Ministro da Saúde e da Assistência à Infância do Zimbabué, o Dr P. D. Parirenyatwa, que sublinhou nas suas observações a importância da inocuidade dos alimentos, bem como da segurança alimentar, e a necessidade de estratégias e regulamentação adequadas, que abordem, nomeadamente, as questões da venda ambulante de alimentos e o controlo das importações e das exportações de produtos alimentares. O texto deste discurso consta do Anexo 3.

6. No seu discurso de abertura, feito em nome da FAO, o Sr. Hartwig de Haen, Subdirector-Geral do Departamento Económico e Social, prestou informações à Conferência sobre a série de eventos regionais e globais que a FAO e a OMS estão a organizar conjuntamente, com o objectivo de criar



fóruns onde os responsáveis do sector da inocuidade dos alimentos possam partilhar informações sobre experiências nacionais de regulação e promoção da inocuidade dos alimentos. Sublinhou a importância da inocuidade dos alimentos para todos os povos, no interesse da segurança alimentar, da saúde pública, da eficiência económica e da competitividade. Recordou os desafios com que se confrontam os países da Região em matéria de melhoria da eficiência e da eficácia dos seus sistemas de controlo dos alimentos e as condições específicas existentes na Região, que aumentam os riscos potenciais em matéria de inocuidade dos alimentos. O Sr. de Haen informou também a Conferência sobre as várias iniciativas tomadas pela FAO, em parceria com a OMS e outras organizações, com vista a apoiar os esforços dos Estados Membros no domínio da melhoria da qualidade e da inocuidade dos alimentos e reiterou a intenção da organização de continuar a alargar o seu programa de reforço da capacidade, que presta assistência neste domínio aos países da Região, caso estejam disponíveis os fundos necessários. O texto deste discurso consta do Anexo 4.

7. O Dr Chris Mwikisa, Director da Divisão de Ambientes Saudáveis e Desenvolvimento Sustentável do Escritório Regional da OMS para a África, deu as boas-vindas aos participantes, em nome da OMS. O orador observou que os processos de produção e transformação dos alimentos sofreram grandes alterações, que afectam os consumidores da Região; no entanto, as alterações dos instrumentos de regulação foram mínimas. Salientou a importância da vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos e do controlo dos alimentos, no âmbito do aconselhamento político e do planeamento de programas de inocuidade dos alimentos. O orador recordou que a Assembleia Mundial de Saúde declarou oficialmente, em Maio de 2000, que a inocuidade dos alimentos é uma questão essencial de saúde pública e referiu-se à Estratégia Global da OMS para a Inocuidade dos Alimentos, bem como à Resolução AFR/RC53/R5, ratificada em 2003 pelo Comité Regional da OMS para a África, que prestam orientações aos Estados Membros sobre as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos. O Dr Mwikisa descreveu em pormenor as actividades executadas pela OMS nos países da Região e afirmou que a garantia da inocuidade dos alimentos permite não só melhorar a saúde dos consumidores, como também aumentar as exportações de produtos alimentares, contribuindo assim para a realização dos Objectivos de Desenvolvimento do Milénio. Concluiu a sua intervenção reiterando o compromisso da OMS de contribuir para a melhoria da inocuidade dos alimentos em África, apesar dos muitos desafios a enfrentar. O texto deste discurso consta do Anexo 5.

8. A Conferência foi inaugurada oficialmente por Sua Excelência o Sr. Robert Mugabe, Presidente da República do Zimbabué, que agradeceu à FAO e à OMS por terem concedido ao Zimbabué a honra de acolher esta Conferência e pelo seu trabalho no domínio da melhoria da inocuidade dos alimentos na Região, nomeadamente no Zimbabué. Sublinhou a oportunidade da Conferência, na medida em que os países em desenvolvimento se confrontam com desafios crescentes nas áreas da inocuidade dos alimentos, da segurança alimentar e das novas doenças transmitidas pelos alimentos. O Presidente observou que os desafios enfrentados pela Região em matéria de inocuidade dos alimentos são agravados pela pandemia de VIH/SIDA. Referiu igualmente que a popularidade crescente dos alimentos vendidos na rua, as novas tecnologias alimentares e os produtos alimentares de qualidade inferior colocados no mercado exigem que seja atribuída mais atenção à inocuidade dos alimentos. O Presidente salientou também a necessidade de reforçar o desenvolvimento da agricultura no continente. Sublinhou o compromisso do Zimbabué com a inocuidade dos alimentos, tal como é evidenciado pela participação activa do país no trabalho da Comissão do Codex Alimentarius, da Organização Mundial de Sanidade Animal e da Convenção Internacional de Protecção das Plantas. O Presidente concluiu o seu discurso manifestando a esperança de que a Conferência contribua para que os países da Região executem acções viáveis e realistas de melhoria da inocuidade dos alimentos e incentive os países a incluírem a inocuidade dos alimentos nos seus objectivos de desenvolvimento nacionais. O texto deste discurso consta do Anexo 6.

9. O Ministro da Agricultura e do Desenvolvimento Rural do Zimbabué, o Sr. J. Made, encerrou a cerimónia com um discurso de agradecimento em que reiterava a necessidade de a Conferência abordar

a questão da melhoria da inocuidade dos alimentos na Região e promover a execução de acções práticas nesse domínio. O texto deste discurso conta do Anexo 7.

#### **IV. DESIGNAÇÃO DOS PRESIDENTES E DO RELATOR DA CONFERÊNCIA (PONTO 2 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

10. A Conferência designou o Sr. Médi MOUNGUI, dos Camarões, a Sra. Jennifer RATEBE, da África do Sul, e o Sr. David NHARI, do Zimbabué, como Co-Presidentes da Conferência e o Sr. Kilinda KILEI, do Quênia, como Relator da Conferência. A Conferência agradeceu a estes membros por terem acedido a assumir essas funções.

#### **V. APROVAÇÃO DA ORDEM DE TRABALHOS (PONTO 3 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

11. A Conferência aprovou a proposta de ordem de trabalhos e o calendário apresentados pelo Secretariado.

#### **VI. ORADOR PRINCIPAL (PONTO 4 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

12. O Dr Edward S. Ayensu, Presidente do Conselho de Investigação Científica e Industrial do Gana, apresentou o discurso programático, em que sublinhou a importância crítica de ter em conta todas as etapas da cadeia alimentar para garantir a obtenção de alimentos seguros e saudáveis. O orador salientou a necessidade de os Governos e as entidades do sector privado da Região assumirem a responsabilidade pela melhoria da inocuidade dos alimentos, bem como a necessidade de educar todos os intervenientes na cadeia alimentar, desde os agricultores até aos consumidores, e de promover a sua participação na produção de alimentos seguros. Observou que era importante que os países da Região encarassem pragmaticamente, e não de forma emocional, a questão dos alimentos geneticamente modificados. Recomendou que a Região deverá basear as suas decisões relacionadas com a inocuidade dos alimentos em factos cientificamente comprovados. O orador convidou os países africanos a melhorarem a colaboração a nível da Região, com as organizações internacionais e com as organizações públicas, privadas e da sociedade civil e convidou os Governos da Região a assumirem a liderança no que se refere às questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos e reconhecer honestamente os desafios com que a Região se confronta. Concluiu reconhecendo o apoio e a assistência prestados pela FAO e pela OMS e solicitou que esse apoio continuasse a ser prestado no futuro. O texto deste discurso consta do Anexo 8.

#### **VII. SISTEMAS NACIONAIS DE INOCUIDADE DOS ALIMENTOS EM ÁFRICA – UMA ANÁLISE DA SITUAÇÃO (PONTO 5 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

13. O Dr Chiekh Ndiaye, Responsável Regional de Alimentação e Nutrição da FAO para a África, apresentou o conteúdo do primeiro documento de debate sobre “Sistemas nacionais de inocuidade dos alimentos em África – uma análise da situação” (CAF 05/2).” Os documentos de debate e a lista dos Documentos de Sala de Conferências elaborados para a Conferência constam dos Anexos 9 e 10. O orador informou que o documento se destinava a apresentar um panorama global da situação na Região e que os países eram convidados a fornecer mais informações sobre os vários aspectos dos seus sistemas nacionais de controlo dos alimentos, em complemento das que constavam dos quadros anexados ao documento. Sublinhou a importância da inocuidade dos alimentos e os benefícios e os custos, a curto e longo prazo, dos sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos. Foi também descrita em linhas gerais na apresentação a situação no que se refere a vários aspectos dos sistemas nacionais de controlo dos alimentos, tais como a legislação alimentar, a avaliação de riscos, as inspecções alimentares, o apoio laboratorial e a participação nas actividades de elaboração de normas do Codex. Eram formuladas no documento numerosas recomendações de melhoria dos sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos, que são incluídas na secção relevante do Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África (Plano Estratégico).

14. A Conferência agradeceu à FAO a elaboração do documento e reconheceu a importância do reforço dos sistemas nacionais de controlo dos alimentos e as necessidades da Região neste domínio.

15. As delegações forneceram mais informações sobre vários aspectos dos seus sistemas nacionais de controlo dos alimentos que completavam as que constavam dos quadros e formularam alguns comentários sobre facetas específicas do controlo da inocuidade dos alimentos que consideravam dignas de interesse. A Conferência chamou a atenção para o papel importante dos consumidores nos sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos, bem como para a necessidade de educação dos consumidores. Foi também sublinhada a importância da partilha das experiências bem sucedidas em matéria de garantia da inocuidade dos alimentos, tais como o estudo de caso do Gana sobre os alimentos vendidos na rua, entre os países da Região. Vários Estados Membros apresentaram informações sobre a sua legislação na área da biotecnologia, as suas disposições institucionais de controlo da inocuidade dos alimentos e outros aspectos dos seus sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos.

16. A Conferência chamou a atenção para o facto de que é essencial promover a sensibilização para a necessidade de garantir a inocuidade dos alimentos, bem como reforçar as práticas da indústria alimentar nos respectivos países. Foram também sublinhadas a importância de sensibilizar os decisores políticos governamentais para as questões da inocuidade dos alimentos e a necessidade de que a legislação alimentar assente em bases científicas. Foi ainda referida a necessidade de laboratórios eficazes de controlo dos alimentos e as grandes despesas que o reforço dos laboratórios exigirá.

17. A Conferência salientou a importância de reforçar todos os aspectos dos sistemas nacionais de controlo dos alimentos, nomeadamente o aspecto da legislação, bem como a necessidade de financiamentos acrescidos e de mais vontade política, para permitir que tudo isto se concretize. Sublinhou também que os países da Região se encontram em diferentes estádios do processo de reforço dos sistemas de controlo dos alimentos e que se está a registar a nível regional uma evolução positiva, que deve ser reconhecida no documento e incentivada.

#### **VIII. PRIORITIZAÇÃO E COORDENAÇÃO DAS ACTIVIDADES DE REFORÇO DA CAPACIDADE NA ÁREA DA INOCUIDADE DOS ALIMENTOS (PONTO 6 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

18. A Sra. Londa Vanderwal, do Serviço de Qualidade dos Alimentos e Normas Alimentares da FAO, apresentou uma comunicação sobre “Prioritização e coordenação das actividades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos” (CAF 05/3). A apresentadora sublinhou a importância do reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos, a referência ao reforço da capacidade contida nos Acordos SPS e TBT da OMC e a necessidade de avaliar as necessidades de reforço da capacidade relacionadas com cada uma das componentes dos sistemas de controlo dos alimentos. Salientou também que os países devem identificar e classificar por ordem de prioridades as suas necessidades específicas, urgentes e importantes de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos, para que possa ser executado em consequência um programa sistemático e eficaz nessa matéria. Foram referidas as áreas específicas em que é necessária coordenação a nível nacional, regional e internacional, tais como as parcerias entre os sectores público e privado. Foram apresentados exemplos de áreas potenciais de coordenação regional e foi referido que muitas dessas áreas estavam já incluídas no projecto de plano estratégico regional em matéria de inocuidade dos alimentos. Foi ainda realçada a necessidade de garantir a sustentabilidade a longo prazo dos resultados do reforço da capacidade. Foram apresentadas várias recomendações de melhoria da prioritização e da coordenação das actividades de reforço da capacidade, que são incluídas na secção relevante do Plano Estratégico.

19. A Conferência congratulou-se com o documento, agradeceu à FAO por ter apresentado o documento e salientou o papel essencial do reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos na Região Africana.

20. A Conferência chamou a atenção para a diversidade das situações em matéria de inocuidade dos alimentos e das necessidades de reforço da capacidade registadas nos países da Região, bem como para as circunstâncias atenuantes que existem nalguns desses países. Reconheceu, porém, que há várias deficiências comuns que exigem uma atenção urgente e que poderiam ser abordadas a nível regional. Salientou a importância da vontade e do compromisso político, como condição prévia das acções de reforço da capacidade. A Conferência reconheceu a necessidade de sublinhar a ligação existente entre a inocuidade dos alimentos e a segurança alimentar, para alertar os dirigentes políticos para o significado da inocuidade dos alimentos.

21. A Conferência sublinhou que era importante que o reforço da capacidade se baseasse numa análise cuidadosa e na classificação por ordem de prioridades das necessidades efectivas, relacionando-as com os recursos disponíveis, e observou que a FAO elaborou directrizes destinadas a prestar apoio a esta avaliação das necessidades. A Conferência considerou também a possibilidade de adoptar nos respectivos países uma abordagem integrada de *Bio-segurança* no que se refere à inocuidade dos alimentos, à sanidade animal e à fitossanidade, bem como os instrumentos de aplicação dessa abordagem que estão a ser desenvolvidos pela FAO.

22. A Conferência tomou nota das várias iniciativas empreendidas pelos países da Região com o objectivo de reforçar os seus sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos. As delegações manifestaram também a sua apreciação pelas várias iniciativas de reforço da capacidade executadas na Região pela FAO e pela OMS e referiram a necessidade de uma assistência mais ampla, de maior escala e a mais longo prazo. A Conferência salientou que há necessidade de reforçar todas as áreas da cadeia alimentar e que os diferentes organismos de cada um dos países devem melhorar continuamente as suas relações de trabalho e zelar pelos interesses de todo o país em termos de inocuidade dos alimentos. Foram referidas várias áreas específicas em que há necessidade de reforço da capacidade relacionada com a inocuidade dos alimentos, tais como a educação de todos os intervenientes na cadeia alimentar, o reforço das associações de consumidores, os laboratórios e a elaboração de legislação eficaz.

23. Foi sublinhada a necessidade de a Conferência definir uma visão global clara da inocuidade dos alimentos na Região, em vez de se limitar a formular recomendações. A Conferência chamou a atenção para a necessidade de planear os métodos a utilizar para concretizar esta visão, bem como as acções de acompanhamento destinadas a avaliar essa concretização. A Conferência reconheceu também que seria útil criar um comité de acompanhamento dos progressos da concretização desta visão a nível da Região. Foi ainda referida a necessidade de elaborar um plano estratégico para o CCÁfrica, bem como de garantir as sinergias entre esse plano e o plano estratégico regional em matéria de inocuidade dos alimentos.

24. A Conferência reconheceu as dificuldades de avaliação da execução das acções de coordenação/colaboração/integração/ligação em rede, observando que essa avaliação das acções de reforço da capacidade se deverá basear nos resultados.

25. Várias delegações manifestaram a sua preocupação com as importações de alimentos de qualidade inferior, que podem ser impróprios para consumo. A Conferência observou que o Código de Ética para o Comércio Internacional de Alimentos do Codex estava a ser revisto pelo Comité do Codex sobre Princípios Gerais, para reflectir a evolução recente relacionada com os Acordos SPS e TBT da OMC.

#### **IX. SECTOR INFORMAL DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS (ALIMENTOS VENDIDOS NA RUA E NAS ESCOLAS): IMPORTÂNCIA E DESAFIOS (PONTO 7 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

26. O Dr Henry Gadaga, do Zimbabué, apresentou uma comunicação sobre o sector informal de distribuição de alimentos (alimentos vendidos na rua e nas escolas): importância e desafios (CAF 05/4). O orador forneceu uma definição de alimentos vendidos na rua e sublinhou a importância social,

económica e nutricional dos alimentos vendidos na rua em África. Foi apresentada uma análise da situação no que se refere à questão da venda ambulante de alimentos na Região, que revelou que há muitas semelhanças entre o estatuto dos vendedores ambulantes de alimentos dos diferentes países africanos. O apresentador observou que as razões do desenvolvimento da venda ambulante de alimentos em África se relacionam principalmente com o fraco desempenho económico nacional e a pobreza da Região. A apresentação realçava também o papel da venda ambulante de alimentos do ponto de vista da melhoria da situação económica de grupos vulneráveis, nomeadamente as mulheres. O orador descreveu ainda vários aspectos dos sistemas nacionais de controlo dos alimentos em África, a sua relação com os alimentos vendidos na rua e os desafios associados. Foram apresentadas várias recomendações sobre estratégias de melhoria da inocuidade dos alimentos no sector da venda ambulante de alimentos, que são incluídas na secção relevante do Plano Estratégico.

27. Os delegados agradeceram ao Zimbabué a elaboração do documento e concordaram em que era necessária uma abordagem coordenada das questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos vendidos na rua.

28. A Conferência observou que a venda ambulante de alimentos é uma actividade importante na Região, se bem que seja ilegal em muitos países e que em grande medida não seja regulada, devido à sua própria natureza. A Conferência considerou que seria útil regular o sector e registar os nomes dos vendedores, para tentar controlar a inocuidade dos alimentos produzidos.

29. A Conferência salientou que é indispensável garantir a inocuidade dos alimentos vendidos na rua. Foram também sublinhados os desafios associados à melhoria da inocuidade dos alimentos vendidos na rua, tais como as baixas taxas de alfabetização dos vendedores. A Conferência reconheceu a necessidade de incluir os vendedores ambulantes de alimentos no processo de planeamento da melhoria da inocuidade dos alimentos vendidos na rua, na qualidade de parceiros desse processo. Foi proposta uma abordagem multi-intervenientes, que constituiria a forma mais eficaz de atingir os objectivos estabelecidos em termos de melhoria da inocuidade dos alimentos vendidos na rua. Observou que outros organismos das Nações Unidas, tais como o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF) e a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), deverão intervir também no controlo dos alimentos vendidos na rua, nomeadamente para abordar a questão das crianças que participam na venda ambulante de alimentos. A Conferência reconheceu que as ONG, nomeadamente as associações de consumidores, devem desempenhar igualmente o seu papel na promoção da inocuidade dos alimentos vendidos na rua.

30. A Conferência reconheceu a dimensão sociocultural dos alimentos vendidos na rua e sublinhou a importância de obter a participação dos cientistas sociais nas campanhas a favor da melhoria da inocuidade dos alimentos vendidos na rua. A Conferência concordou em que a fonte das matérias primas, bem como as práticas dos vendedores, têm impacto na qualidade e na inocuidade dos alimentos vendidos na rua.

31. Várias delegações discutiram os programas de melhoria da inocuidade dos alimentos vendidos na rua que estão planeados ou que se encontram em curso de execução nos respectivos países e mostraram-se dispostas a partilhar essa informação, se for caso disso.

32. A Conferência congratulou-se com os projectos executados pela FAO e pela OMS na área da inocuidade dos alimentos vendidos na rua e observou que a FAO vai publicar nos próximos meses um manual de formação sobre inocuidade dos alimentos vendidos na rua. A Conferência solicitou à FAO e à OMS que continuem a apoiar iniciativas de melhoria da inocuidade dos alimentos vendidos na rua em África, através da sensibilização e da formação dos vendedores ambulantes de alimentos, da partilha e do intercâmbio de informação e de projectos piloto que evidenciem o impacto dessa melhoria da inocuidade.

**X. GARANTIR A QUALIDADE E A INOCUIDADE DOS ALIMENTOS NAS PEQUENAS E MÉDIAS EMPRESAS ALIMENTARES (PONTO 8 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

33. O Governo do Botsuana elaborou uma comunicação intitulada “Garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos nas pequenas e médias empresas alimentares” (CAF 05/5). A comunicação, que foi apresentada pelo Dr Claude Moshha, da Tanzânia, na ausência do representante do Botsuana, prestava informações sobre a importância económica e social das pequenas e médias empresas (PME) do sector alimentar em África, as definições de PME e a aplicação de programas adequados de garantia da qualidade nas PME do sector alimentar, bem como sobre os benefícios de normas de gestão da qualidade como as BPA/BPH/BPF, o sistema HACCP e as normas ISO. O documento descrevia também as dificuldades que obstam à aplicação dos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos nas PME africanas, as estratégias de aplicação de sistemas de gestão da qualidade e da inocuidade dos alimentos nas PME e estudos de casos sobre abordagens dos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos. Eram apresentadas no documento várias recomendações destinadas a garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos produzidos pelas PME, que são incluídas na secção relevante do Plano Estratégico.

34. A Conferência agradeceu ao Botsuana a elaboração do documento e ao Dr Moshha por o ter apresentado e concordou em que era importante melhorar a qualidade e a inocuidade dos alimentos produzidos pelas PME de África.

35. A Conferência sublinhou a importância das PME para as economias da Região e reconheceu as dificuldades com que se confrontam as PME na produção de alimentos seguros e de qualidade, bem como a necessidade de conceber e aplicar soluções práticas que permitam resolver esses problemas. A Conferência salientou que as PME não devem ter receio de aplicar os sistemas HACCP ou os respectivos programas de pré-requisitos, mas antes que devem considerar esses princípios como instrumentos de melhoria da inocuidade dos alimentos que produzem. Foram evidenciados os desafios relacionados com a certificação de sistemas HACCP nas PME. Chamou-se também a atenção para o facto de que era importante aplicar os sistemas de controlo com base nos casos individuais, e não a nível teórico.

36. Foi sublinhada a necessidade de um compromisso político forte de aplicação de políticas destinadas a ajudar as PME a produzirem alimentos seguros. A Conferência salientou que as autoridades governamentais devem actuar como parceiros das PME, e não limitar-se apenas a controlar a inocuidade dos seus produtos. A Conferência referiu também a importância de incluir nos planos estratégicos nacionais em matéria de inocuidade dos alimentos disposições de melhoria da qualidade e da inocuidade dos alimentos produzidos pelas PME.

37. A Conferência tomou nota das experiências bem sucedidas de alguns países, bem como das questões particularmente difíceis com que se confrontam outros países que estão a recuperar de guerras ou onde se registam circunstâncias políticas atenuantes, no que se refere a garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos produzidos pelas PME. Foi salientada a necessidade de partilhar as experiências nesta área.

38. A Conferência concordou em que é necessário mudar as mentalidades de produtores e entidades reguladoras do sector alimentar, para que adoptem uma abordagem moderna de garantia da qualidade e da inocuidade dos alimentos, baseada no sistema HACCP, em vez da abordagem tradicional de controlo dos alimentos. No que a este ponto se refere, foi salientada a necessidade de formação de formadores a nível regional e depois de formação a nível nacional adaptada à situação do país.

39. A Conferência sublinhou a necessidade de os países da Região adoptarem uma atitude pró-activa de identificação dos seus próprios problemas, bem como de concepção e aplicação de soluções para esses problemas, só depois solicitando assistência externa, se for caso disso. Foi salientada a

importância da aplicação de uma abordagem “do prado ao prato” em matéria de inocuidade dos alimentos, através de acções práticas de educação dos agricultores e dos pequenos produtores e transformadores destinadas a promover a inocuidade dos alimentos.

## **XI. COOPERAÇÃO INTERNACIONAL, REGIONAL, SUB-REGIONAL E NACIONAL NA ÁREA DA INOCUIDADE DOS ALIMENTOS EM ÁFRICA (PONTO 9 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

40. A Dra. Patience Mensah, Consultora Regional de Inocuidade dos Alimentos do Escritório Regional da OMS para a África, apresentou uma comunicação sobre cooperação internacional, regional, sub-regional e nacional na área da inocuidade dos alimentos (CAF 05/6). Eram discutidos no documento os desafios com que se confrontam as entidades reguladoras em matéria de inocuidade dos alimentos e os sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos em África. Eram também identificadas as oportunidades de melhoria da cooperação, da colaboração e da comunicação relacionadas com a inocuidade dos alimentos, citando exemplos de boas práticas da Região que evidenciam que a garantia da inocuidade dos alimentos é uma *responsabilidade comum*. Eram enumerados no documento, nomeadamente, exemplos de cooperação entre a FAO e a OMS e era salientada a necessidade de cooperação a vários níveis, tais como a cooperação a nível nacional entre sectores e no interior de cada sector; a cooperação entre os sectores público e privado, as associações de consumidores e a sociedade civil e a cooperação a nível regional, sub-regional e internacional. Eram formuladas também na comunicação várias recomendações a submeter à apreciação dos Estados Membros, que são incluídas nas secções relevantes do Plano Estratégico.

41. A Conferência reconheceu a importância da cooperação na Região e agradeceu à OMS a elaboração do documento.

42. A Conferência debateu vários problemas relacionados com o controlo dos alimentos na Região, tais como a venda a preços de *dumping* de alimentos de qualidade inferior a países que estão a recuperar de situações de guerra, a falta de funcionalidade dos laboratórios, a inexistência de normas de referência para os laboratórios, a manutenção deficiente dos equipamentos e a rotulagem incorrecta dos alimentos doados. A Conferência partilhou informações sobre boas práticas de cooperação e coordenação de actividades na área da inocuidade dos alimentos, tais como: um centro de informação sobre inocuidade dos alimentos (Gana); a criação de uma Autoridade de Controlo dos Alimentos (Mali, Marrocos, Zimbabué); a partilha de laboratórios (Região da SADC); e a partilha de informação em situações de emergência relacionadas com a inocuidade dos alimentos (Região da SADC).

43. Numerosos delegados reconheceram a ineficácia dos sistemas existentes e apresentaram sugestões de colaboração regional futura, tais como: elaboração de normas pan-africanas baseadas nas normas do Codex; reforço das posições regionais nos fóruns do Codex; publicação de uma lista de remessas recusadas, para garantir que a remessa não seja enviada para outro país; inventário das capacidades dos laboratórios de controlo da inocuidade dos alimentos da Região e identificação e reforço de centros de excelência em vários aspectos das análises laboratoriais; criação de uma secção para a inocuidade dos alimentos no âmbito da União Africana; e inclusão da vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos nos sistemas nacionais integrados de vigilância epidemiológica, para assegurar a notificação a nível regional.

## **XII. TRABALHOS DOS GRUPOS DE TRABALHO (PONTO 10 DA ORDEM DE TRABALHOS)**

44. A Conferência decidiu que seriam debatidos simultaneamente os seguintes temas, em dois grupos de trabalho: 1) Plano Estratégico em matéria de Inocuidade dos Alimentos para a África; 2) Questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos que se colocam a nível regional. Os dois grupos de trabalho foram convidados a debater os respectivos temas e a propor recomendações concretas e medidas práticas de melhoria da inocuidade dos alimentos na Região, nestas duas áreas específicas. A Conferência designou o Dr Mohamed Majdi, de Marrocos, como Presidente e o Dr Mahamadou Sako,

do Mali, como Relator do primeiro grupo de trabalho e o Dr William Ssali, do Uganda, como Presidente e a Sra. Ethan Talatu, da Nigéria, como Relatora do segundo Grupo de Trabalho. A Conferência apresentou os seus agradecimentos a estes delegados por terem acedido a assumir essas funções.

45. O Grupo de Trabalho que debateu o Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África propôs revisões do projecto de plano (CRD 20), bem como do projecto de resolução que acompanha o plano estratégico. As revisões do plano estratégico e da resolução reflectiram-se numa segunda versão destes documentos, que foi novamente debatida na sessão plenária, reiniciada posteriormente.

46. Os debates do Grupo de Trabalho sobre questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos que se colocam a nível regional foram apoiados por apresentações sobre temas relacionados com a vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos na Região, bem como sobre as micotoxinas e os seus efeitos na saúde humana em África, destinadas a prestar informações e a estimular o debate.

47. A Dr Patience Mensah, da OMS/AFRO, prestou informações sobre a situação dos sistemas de vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos na Região e salientou a necessidade de os países individuais da Região recolherem dados e de os transmitirem à OMS, para efeitos de compilação e de divulgação junto dos outros países da Região.

48. O Grupo de Trabalho observou que a vigilância sintomática das doenças transmitidas pelos alimentos é efectuada na Região no caso do cólera, por exemplo, mas que a natureza da vigilância sintomática não permite especificar quais são exactamente os agentes patogénicos causadores da doença. O Grupo de Trabalho observou também que a OMS publicará brevemente directrizes de vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos.

49. Foi sublinhado que a vigilância laboratorial é necessária para determinar os agentes patogénicos causadores das doenças transmitidas pelos alimentos, mas que essa vigilância deve ser incorporada no sistema integrado de vigilância epidemiológica. Porém, foi salientado que mesmo os países onde não existem estruturas laboratoriais fortes deverão iniciar essa vigilância com os meios e as infra-estruturas de que dispõem, continuando a melhorá-los.

50. O Grupo de Trabalho solicitou que seja efectuado um inventário da capacidade laboratorial dos países da Região que permitirá também identificar Centros de Excelência em vários aspectos da vigilância laboratorial das doenças transmitidas pelos alimentos.

51. O Grupo de Trabalho observou que a vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos é uma extensão da vigilância de outras doenças e deve ser integrada nesses programas. Observou também que a vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos deve incluir informações prestadas pelos médicos, dados sobre os contaminantes dos alimentos, bem como dados veterinários e outros. Foi salientada a importância da integração dos dados de vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos com os dados de vigilância veterinária, nomeadamente os que se relacionam com as zoonoses dos animais selvagens.

52. O Grupo de Trabalho observou que os países da Região devem ser mais pró-activos, pedindo assistência à FAO e à OMS, e que os organismos governamentais em causa devem apropriar-se dos projectos executados, para garantir a sua sustentabilidade a longo prazo.

53. O Dr Gordon Shephard, da África do Sul, fez uma apresentação sobre a situação existente em África no que se refere às micotoxinas. A apresentação incluía informações sobre os efeitos negativos do consumo de micotoxinas para a economia e a saúde pública em África. Observava-se na apresentação que a exposição às micotoxinas está muito disseminada em África, pois os africanos consomem grandes quantidades de alimentos como o milho e o sorgo, que contêm com frequência



elevados teores de micotoxinas quando são cultivados nas condições de temperatura e humidade elevadas existentes em muitas zonas da Região. O orador sublinhou também a necessidade de promover a sensibilização para a questão das micotoxinas e a vontade política de dar outras respostas ao problema para além da aplicação da legislação nessa matéria. Foi salientada a necessidade de adoptar uma abordagem baseada nas Boas Práticas Agrícolas (BPA), nas Boas Práticas de Armazenamento, nas Boas Práticas de Fabrico (BPF) e no sistema HACCP, bem como de realizar investigação regional eficaz sobre esta questão, conceder incentivos económicos aos agricultores, para que se esforcem por reduzir os teores de aflatoxinas dos seus produtos, educar os consumidores e os produtores, prestar formação, reforçar os sistemas laboratoriais, reduzir a pobreza, para evitar que as pessoas consumam alimentos de baixa qualidade, e melhorar os serviços de extensão rural.

54. O Dr Kafui Kpodo, do Gana, fez uma apresentação sobre “Exposição às aflatoxinas através dos alimentos: uma emergência silenciosa de saúde pública”. A apresentação demonstrava que os teores de micotoxinas de vários produtos alimentares de países seleccionados da Região eram muito superiores aos limites regulamentares aplicáveis às exportações para a UE e os EUA e ao nível recomendado pelo Codex. O orador apresentou também várias recomendações sobre como abordar a questão das micotoxinas em África, que incluem as seguintes (além das já referidas pelo orador anterior): incitar os Governos nacionais a reconhecerem a importância das micotoxinas, utilizar uma abordagem multidisciplinar, criar sistemas de assistência de emergência destinados a substituir, em tempos de crise, os alimentos perigosos por alimentos seguros, validar métodos rápidos e práticos de detecção das micotoxinas no contexto africano e criar centros de excelência regionais em matéria de micotoxinas.

55. O Grupo de Trabalho reconheceu a necessidade de utilizar as informações alarmantes prestadas nas apresentações para abordar eficazmente e de forma sustentável a questão das micotoxinas nos países da Região. Foi também sublinhada a necessidade de relacionar os dados de saúde pública com os dados económicos e de apresentar *dossiers* informativos aos decisores políticos, para os convencer de que é importante abordar a questão das micotoxinas.

56. O Grupo de Trabalho salientou a necessidade de prevenção das micotoxinas através da aplicação das BPA e da educação dos produtores e dos agricultores. O Grupo de Trabalho considerou que poderia ser interessante utilizar abordagens inovadoras, a nível micro, para reduzir os teores de micotoxinas dos alimentos.

57. Foi também sublinhada a importância de uma amostragem precisa na avaliação das micotoxinas. O Grupo de Trabalho salientou a necessidade de publicitação do problema, bem como de uma avaliação periódica da execução dos programas de redução dos teores de micotoxinas dos alimentos em África.

58. Os presidentes dos grupos de trabalho apresentaram os resultados dos debates do seu grupo à sessão plenária.

59. Na sequência da apresentação do relatório do Grupo de Trabalho sobre “Questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos que se colocam a nível regional”, a Conferência debateu várias questões abordadas no relatório. A Conferência salientou que a magnitude do problema da contaminação dos alimentos com micotoxinas na Região se deveria reflectir adequadamente no plano estratégico. A Conferência reconheceu a necessidade de fornecer aos agricultores, aos agentes de extensão rural e aos produtores do sector alimentar testes simples de detecção de micotoxinas, a aplicar na exploração agrícola e nas instalações de produção.

60. A Conferência debateu as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos derivados da biotecnologia moderna e reconheceu que essas questões são muito complexas. Algumas delegações manifestaram a sua preocupação com a inocuidade desses produtos e com outros aspectos legítimos. A maioria das delegações presentes na Conferência exprimiram a opinião de que todos os produtos que

contêm organismos geneticamente modificados devem ser identificados como tal na rotulagem. A Conferência decidiu que todos os países da Região devem definir uma posição regional bem articulada sobre os vários aspectos dos alimentos geneticamente modificados, que defenderão nos fóruns internacionais relevantes, tais como o Comité do Codex para a Rotulagem dos Alimentos e o Grupo de Acção Intergovernamental *Ad Hoc* do Codex para os Alimentos Derivados da Biotecnologia, a Organização Mundial do Comércio e o Protocolo de Cartagena sobre Segurança Biológica. A Conferência acordou que os debates sobre a inocuidade dos alimentos contendo organismos geneticamente modificados serão travados nos Comités do Codex atrás referidos e que os países da Região comunicarão as suas posições nesta matéria a esses comités, mantendo o Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África (CCÁfrica) informado sobre as suas posições.

61. A Conferência observou que seria difícil definir na presente Conferência uma posição regional nesta matéria, devido à multiplicidade de facetas desta questão e à necessidade de obter a participação de vários interessados. Alguns países exprimiram reservas relativamente à definição de uma posição comum sobre a matéria na presente Conferência, uma vez que a informação científica a que a Conferência tinha acesso era incompleta. Foi sugerido que a questão poderia continuar a ser debatida num fórum de debate electrónico, para definir uma posição regional na matéria. A Conferência sublinhou a necessidade de os países elaborarem regulamentação nacional sobre estes produtos, tendo em conta as suas condições nacionais.

62. Na sequência da apresentação do relatório do Grupo de Trabalho sobre o Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África revisto e a Resolução relacionada, a Conferência sugeriu várias revisões do Plano Estratégico e da Resolução, bem como as próximas etapas de execução do plano. A Resolução e o Plano Estratégico, que reflectem os resultados destes debates, constam dos Anexos 11 e 12, respectivamente.

### XIII. RECOMENDAÇÕES DA CONFERÊNCIA

63. A Conferência formulou várias recomendações dirigidas aos Estados Membros, à FAO/OMS, a outras organizações relevantes e aos Governos doadores. Estas recomendações estão incluídas na Resolução e no Plano Estratégico (Anexos 11 e 12).

### XIV. APROVAÇÃO DO RELATÓRIO

64. A Conferência reviu e aprovou os projectos de Relatório, de Resolução e de Plano Estratégico, decidiu que seriam documentos públicos e encarregou o Secretariado de os publicar no sítio Internet da Conferência, bem como através dos canais habituais.

65. A Conferência decidiu transmitir o Relatório, a Resolução e o Plano Estratégico, enquanto documentos informativos, à 29ª Sessão da Comissão do Codex Alimentarius (Genebra, 3-8 de Julho de 2006) e a outros fóruns relevantes.

### XV. ENCERRAMENTO DA CONFERÊNCIA

66. A Conferência manifestou os seus agradecimentos ao Governo do Zimbabué, por ter acolhido a Conferência, e ao Grupo de Representantes Permanentes da Região Africana junto da FAO, pelo seu apoio à promoção da Conferência. Observou que a voz da África se fizera ouvir na organização da Conferência, bem como nos debates travados durante a Conferência. A Conferência agradeceu também à FAO e a OMS por terem organizado o evento.

67. O Secretariado da FAO/OMS manifestou o seu apoio à execução do Plano Estratégico e sugeriu que a primeira reunião do Comité de Acompanhamento se poderia realizar por ocasião da 29ª Sessão da Comissão do Codex Alimentarius (Genebra, 3-8 de Julho de 2006). O Secretariado observou que as

actualizações das actividades do Comité de Acompanhamento poderiam ser publicadas no sítio Internet da Conferência ([www.foodsafetyforum.org/african/index.asp](http://www.foodsafetyforum.org/african/index.asp)). A Conferência chamou a atenção para a necessidade de colaboração entre a FAO/OMS e os Governos da Região, para que a questão da inocuidade dos alimentos seja incluída nas agendas dos órgãos directivos da FAO e da OMS e para que seja possível realizar o objectivo de proporcionar alimentos seguros a todos.

68. O Presidente encerrou depois a Conferência, em nome do Ministro da Saúde do Zimbabué.

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Algeria  
Algérie**

Mr Ali Mokrani  
Ambassador of Algeria  
Algerian Embassy  
Harare  
Zimbabwe  
Tel: +263 4 791 791  
Fax: +263 4 701 125  
E-mail: [www.offambach@utande.co.zw](mailto:www.offambach@utande.co.zw)

Mr Mohamed Khelifi  
First Secretary  
Algerian Embassy  
Harare  
Zimbabwe  
Tel: +263 4 791 791  
Fax: +263 4 701 125  
E-mail: [khelifimohamed71@yahoo.fr](mailto:khelifimohamed71@yahoo.fr)

**Angola**

Ing. Manuela H. de Oliveira Pinto  
Directora nacional do laboratorio do Controlo de  
Qualidade Alimentaria  
Ministerio do Comercio  
Luanda  
Tel: +244 923 355415  
Fax: +244 222 310658/310273  
E-mail: [minco.dries.ge@netangola.com](mailto:minco.dries.ge@netangola.com)

Dr Homar Simao  
Coordinator of Inspection and Certification  
Committee of Codex Angola  
Ministry of Industry  
Angolan Institute for Standardization and Quality  
Luanda  
Tel: +244 923 608488  
Fax: +244 337294  
E-mail: [homar64@yahoo.com.br](mailto:homar64@yahoo.com.br)

Dr Lidia Garcia Junior Morais  
2a Secretaria Executiva Adjunta  
Comité Nacional para o Código Alimentar em  
Angola (Codex - Angola)  
Mindem  
Luanda  
Tel: +244 923 316678  
E-mail: [lidiamorais43@hotmail.com](mailto:lidiamorais43@hotmail.com)

Dr Maria Antónia Sanazenge  
Vice-Presidente – Codex Angola  
Instituto Nacional de Saúde Pública  
MINSAs  
Luanda  
Tel: +244 912 503868  
E-mail: [Sanazenge@hotmail.com](mailto:Sanazenge@hotmail.com)

Dr Maria Pedro A.G. Sobrinho  
Coordenadora do Codex  
Instituto Nacional de Saúde Pública  
MINSAs  
Luanda  
Tel: +244 912 514721  
Fax: +244 923 520950  
E-mail: [mpg2002@yahoo.com](mailto:mpg2002@yahoo.com)

Dr Maria de Fatima da Conceicao  
Director Central Laboratory  
Ministry of Agricultural and Rural Development  
Luanda  
Tel: +244 291 229321  
Fax : +244 232 3724  
E-mail: [secretariado-codex@yahoo.com](mailto:secretariado-codex@yahoo.com)

**Benin**

**Bénin**

Mme Moulikatou Toukourou Badarou  
Collaboratrice du Directeur de l'Alimentation et  
de la Nutrition Appliquée  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la  
Pêche  
Porto Novo  
Tél: +229 21 2670; 229 96 20 81  
Fax: +229 21 3963  
E-mail: [bsamtouk@yahoo.fr](mailto:bsamtouk@yahoo.fr)

Dr Félicité Lalèye Chokki, MD, MPH  
 Directrice de l'Hygiène et de l'Assainissement de  
 Base/MSP  
 B.P.: 882 Cotonou  
 Tel: +229 33 97 20; 40 24 08  
 E-mail: [lalefel@yahoo.fr](mailto:lalefel@yahoo.fr)

### **Burundi**

Dr Dionis Nizigiyimana  
 Directeur du  
 Service National de Formation et d'Education  
 en Hygiène  
 Bujumbura  
 Tel: +257 248 379/866 644  
 E-mail: [nizigi@hotmail.com](mailto:nizigi@hotmail.com)

Mr Adelin Ntungumburanye  
 Chef de Cabinet du Ministre  
 Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage  
 B.P. Bujumbura  
 Tel: +257 973 788  
 E-mail: [adelint1@yahoo.fr](mailto:adelint1@yahoo.fr)

### **Burkina Faso**

M. Tamini Gnilé  
 Technicien supérieur d'agriculture  
 Chef de contrôle  
 Ministère de l'Agriculture, de l'Hydraulique et  
 des Ressources Halieutiques  
 Ouagadougou

M. Saidou Dominique Bambara  
 Chef de Service  
 Qualité et Innocuité des Aliments  
 Direction de la Nutrition  
 Ministère de la Santé  
 Ouagadougou  
 Tel: +226 70 27 0059  
 Fax: +226 51 32 5047  
 E-mail: [bambaradominique@yahoo.com](mailto:bambaradominique@yahoo.com)

### **Cameroon Cameroun**

Dr Alexandre François Ngatchou  
 Chef de Service de la Santé Publique et  
 Vétérinaire Membre du Comité ad hoc sur la  
 sécurité sanitaire des aliments  
 Yaoundé  
 Tel: +237 231 6048 / 990 9155  
 E-mail: [ngatchou\\_alex@yahoo.fr](mailto:ngatchou_alex@yahoo.fr)

M. Médi MOUNGUI  
 Représentant permanent adjoint auprès de la FAO  
 Ambassade de la République du Cameroun  
 Via Siracusa 4-6  
 00161 Rome, Italy  
 Tel: +06.4429.1285  
 Fax: +06.4429.1323

M. Bakak Marcel Prosper  
 Ingénieur Général d'Agriculture  
 Chef de la Station de Quarantaine Végétale  
 Ministère de l'Agriculture et du Développement  
 Rural  
 Yaoundé  
 Tel: +237 996 1337  
 E-mail: [mandjek4@yahoo.fr](mailto:mandjek4@yahoo.fr)

### **Cape Verde Cap-Vert**

Dr José Luis de Barros  
 Médecin Vétérinaire  
 Coordonnateur du Corps National d'Inspection  
 Ministère de l'Environnement, Agriculture et  
 Pêches  
 Praia  
 Tel: +264 7547  
 Fax: +264 7543

### **Central African Republic République centrafricaine**

Dr Dieudonné Coumanzi Malo  
 Conseiller en Nutrition  
 Ministère de la Santé Publique et de la Population  
 Bangui  
 Tel: +236 615207/236 049808  
 Fax: +236 615207  
 E-mail: [cmalo\\_car@yahoo.fr](mailto:cmalo_car@yahoo.fr)

Dr Fidele Dieudonné Koyanongo  
 Responsable du Service de Santé Publique  
 Vétérinaire  
 Agence Nationale du Développement de  
 l'Elevage  
 Bangui  
 Tel: +236 503891

**Chad  
Tchad**

Dr Mahamat Oumar Ziber  
 Directeur  
 Division Contrôle de Qualité  
 Ministère de l'Elevage  
 B.P. 750 N'Djamena  
 E-mail: [ouzima@hotmail.com](mailto:ouzima@hotmail.com)

Ing. Jean Laoukole  
 Responsable  
 Centre National de Nutrition et Technologie  
 Alimentaire  
 Ministère de la Santé Publique  
 B.P. 440 N'Djamena  
 E-mail: [laoukolejean@yahoo.fr](mailto:laoukolejean@yahoo.fr)

**Comoros  
Comores**

Dr Karima Abderemane  
 Directrice Adjointe Nationale de la Santé  
 Responsable des maladies non Transmissibles  
 Promotion de la Santé  
 Vice présidence chargée de la Santé  
 Moroni

Mr Said Youssouf  
 Directeur Adjoint  
 Office National pour le Contrôle Sanitaire des  
 Produits Alimentaires  
 Ministère du Développement Rural, de la Pêche,  
 de l'Artisanat et de l'Environnement  
 Moroni  
 Tel: +756 003/735606  
 Fax: +750 003

**Congo, Republic of  
Congo, République du**

Dr Gabriel Eleka  
 Directeur de l'Hygiène Générale  
 Ministère de la Santé  
 Brazzaville

**Côte d'Ivoire**

M. Comoé Marius Rodriguèse Brou  
 Chargé de Communication  
 Fédération Nationale des Associations de  
 Consommateurs de Côte d'Ivoire  
 Abidjan  
 Tel : +225 20 21 41 07  
 Fax : +225 20 21 41 07  
 E-mail: [micopci@yahoo.fr](mailto:micopci@yahoo.fr)

Dr Kouko Jean Tre  
 Membre du Comité Food and Feed  
 Représentant le District d'Abidjan  
 Abidjan  
 Tel: +21 35 24 14  
 E-mail: [trebvuko@yahoo.fr](mailto:trebvuko@yahoo.fr)

**Democratic Republic of the Congo  
République démocratique du Congo**

Dr Dibwe Kalamba  
 Chef  
 Division des Industries Animales  
 Direction de la Production et Santé Animales  
 Secrétariat Général à l'Agriculture  
 Ministère de l'Agriculture  
 Kinshasa  
 Tel: +243 815043580  
 E-mail: [dikalambaflor@yahoo.fr](mailto:dikalambaflor@yahoo.fr)

**Egypt  
Egypte**

Dr Nabih Abdel Hamid Ibrahim  
 Head Researcher  
 Emeritus  
 Nutrition Technology Institution  
 Cairo

Mr Hisham Nagi  
 First Secretary  
 Embassy of Egypt  
 7 Aberdan Road  
 Avondale  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Tel: +263 4 303445  
 Fax: +263 4 303115  
 E-mail: [hnagi@yahoo.com](mailto:hnagi@yahoo.com)

**Equatorial Guinea**  
**Guinée Ecuatorial**

Mr D. Miguel Angel Jora Babo  
Secretario General  
Ministerio de Sanidad y Bienestar Social  
Malabo  
Tel: +240 092686/274491

Mr Don José Juan Ndong Tom  
National Coordinator of SPFS  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Malabo  
Tel: 240 259896  
E-mail: [jjntom1960@yahoo.es](mailto:jjntom1960@yahoo.es)

**Eritrea**  
**Erythrée**

Mr Bereket Seltene  
Head of Food and Drinks Analytical Laboratory  
National Health Laboratory  
Ministry of Health  
P.O. Box 1686 Asmara  
Tel: +291 123596/07123666  
Fax: +291 1121585  
E-mail: [bseltes@yahoo.com](mailto:bseltes@yahoo.com)

**Ethiopia**  
**Ethiopie**

Mr Mulu Araya  
Team Leader  
Food Hygiene Control Team  
Ministry of Health  
P.O. Box 1234 Addis Abeba  
Tel: +251 011 553 5159  
Fax: +251 011 553 2629  
E-mail: [yemulu@yahoo.com](mailto:yemulu@yahoo.com)

Dr Taye Ephrem  
Senior Veterinarian  
Quarantine Inspection, Veterinary Public Health  
Ministry of Agriculture and Rural Development  
Animal Health Department  
P.O. Box 62347 Addis Abeba  
Tel: +251 011 553 6339  
Fax: +251 011 553 6342  
E-mail: [nat.pace@ethionet.et](mailto:nat.pace@ethionet.et)

**Gabon**

M. Frédéric Massavala Maboumba  
Ministre Délégué  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et du  
Développement Rural  
Libreville  
Tel: +241 721742  
Fax: +241 722574

M. Jean de Dieu Ndedi  
Conseiller du Ministre  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et du  
Développement Rural  
Libreville  
Tel: +241 721742  
Fax: +241 722574

M. Joël Boutoundou  
Agent  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et du  
Développement Rural  
Libreville  
Tel: +241 72 17 42  
Fax: +241 72 25 74

Mme Colette Lydie Ambonguilat  
Directrice du Centre national de Nutrition  
Ministère de la Santé Publique  
B.P. 12322 Libreville  
Tel: +241 07 355698  
E-mail: [clamy\\_75@yahoo.fr](mailto:clamy_75@yahoo.fr)

M. Gilbert Samedi  
Directeur, de l'Institut d'Hygiène Publique et  
d'Assainissement  
Ministère de la Santé Publique  
B.P. 940 Libreville  
Tel: +241 07 94 52 63  
E-mail: [samedigilbert@yahoo.fr](mailto:samedigilbert@yahoo.fr)

**Gambia**  
**Gambie**

Mr Biram Fye  
Head of Food Safety Laboratory  
Department of Livestock Services  
Abuko  
Tel: +220 439 1423  
Fax: +220 439 3870  
E-mail: [Fyebiramln@hotmail.com](mailto:Fyebiramln@hotmail.com)

Mr Samba Conteh  
Principal Public Health Officer  
Department of State for Health and Social  
Welfare  
Banjul  
Tel: +220 422 5510  
E-mail: [contehsamba@hotmail.com](mailto:contehsamba@hotmail.com)

### Ghana

Prof. Edward Solomon Ayensu  
Chairman  
Council for Scientific and Industrial Research  
P.O. Box 16525-KIA  
Airport Res. Area  
Accra  
Tel: +233 21 778677  
Fax: +233 21 773116  
E-mail: [eayensu@ghana.com](mailto:eayensu@ghana.com)

Mr Eric Bentsil Quaye  
Schedule Officer  
Food Safety and Quality Management  
Horticulture Exports Industry Initiative  
Ministry of Food and Agriculture  
P.O. Box MB 37 Accra  
Tel: +233 244 066 655  
E-mail: [bequaye18@yahoo.co.uk](mailto:bequaye18@yahoo.co.uk)

Dr Kafui Akuwa Kpodo  
Head, Food Chemistry Dept.  
Food Research Institute  
P.O. Box M 20 Accra  
Tel: +233 21 7010557  
E-mail: [kpodofri@ghana.com](mailto:kpodofri@ghana.com)

Mr Kwamina Van-Ess  
Head, Food Division  
Food & Drug Board  
P.O. Box CT 2783  
Cantonment, Accra  
Tel: +233 21 661248/673090  
Fax: +233 21 660389  
E-mail: [fdb@ghana.com/kwaminav@yahoo.com](mailto:fdb@ghana.com/kwaminav@yahoo.com)

### Guinea Bissau Guinée Bissau

Mme Apia Nunes Correia  
Directrice du Service l'Élevage  
Ministère de l'Agriculture  
B.P. 26 Bissau

M. Rui Cá  
Responsable  
Département de Contrôle de l'Eau et l'Aliment  
Laboratoire National de la Santé Publique  
Bissau  
Tel: +245 252404  
E-mail: [minsapogov@hotmail.com](mailto:minsapogov@hotmail.com)

### Guinea, Republic of Guinée, République de

M. Mamady Daffé  
Chef  
Section Alimentaire et Nutrition  
Ministère de la Santé Publique  
B.P. 585 Conakry  
E-mail: [drdaffe@yahoo.fr](mailto:drdaffe@yahoo.fr)

M Mousa Keita  
President Fondateur  
ONG/HYCOVE Association pour l'Hygiène  
des Consommateurs et des Vendeurs  
Tel: +011 33 28 03  
E-mail: [hycove@yahoo.fr](mailto:hycove@yahoo.fr)

Dr M'Balou Diakhaby  
Chef Section Hygiène Publique  
Ministère de la Santé Publique de Guinée  
B.P. 2489 Conakry  
Tel: +011 213181  
E-mail: [mbaloud@yahoo.fr](mailto:mbaloud@yahoo.fr)

### Kenya

Ms Rosemary Ngeri Ngángá  
Senior Analytical Chemist  
Kenya Plant Health Inspectorate Service  
(KEPHIS)  
Nairobi  
Tel: +254 020 8844545  
Fax: +254 020 882265  
E-mail: [kephis@nbnet.co.ke](mailto:kephis@nbnet.co.ke)

Mrs Alice Onyango  
Senior Standard Officer - Codex Office  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974-00200  
Nairobi  
Tel: +254 020 6902 8000  
Fax: +254 020 609660  
E-mail: [aliceO@kebs.org](mailto:aliceO@kebs.org) / [info@kebs.org](mailto:info@kebs.org)



Mr Kilinda Kilei  
 Head  
 Public Health Food Safety  
 Ministry of Health  
 P.O. Box 30016 Nairobi  
 Tel: +254 020 2715677/2710055  
 Fax: +254 020 271 0055

Mrs Violet Ongachi Kirigua  
 Programme Officer - Horticulture and Industrial  
 Crops Division  
 Kenya Agricultural Research Institute (KARI)  
 P.O. Box 57811-00200  
 Nairobi  
 Tel: +254 020 4183301-20  
 Fax: +254 020 4183344  
 E-mail: [vokirigua@kari.org](mailto:vokirigua@kari.org)

### Lesotho

Mr Tlhako Mokhoro  
 Director of Standards  
 Ministry of Trade and Industry  
 P.O. Box 747 Maseru  
 Tel: +266 22 320 695  
 Fax: +266 22 310 326  
 E-mail: [lessqa@leo.co.ls](mailto:lessqa@leo.co.ls)

Mr Reuben M. Khoanyane  
 Senior Health Inspector  
 Food Hygiene and Safety Programme Manager  
 Ministry of Health and Social Welfare  
 Environmental Health Division  
 P.O. Box 514 Maseru  
 Tel: +266 223 16605  
 Fax: +266 223 311014  
 E-mail: [khoanyaner@health.gov.ls](mailto:khoanyaner@health.gov.ls)

Mr Kabelo Gilbert Mafura  
 Lesotho Representative to FAO  
 Via Serchio 8  
 Rome  
 Italy  
 Tel: +39 06 854 2496  
 Fax: +39 06 8542527  
 E-mail: [lesothoembassy.rome@tin.it](mailto:lesothoembassy.rome@tin.it)

### Liberia Libéria

Mr Lawrence T. Massaquoi  
 Director  
 National Quarantine and Food Safety  
 Ministry of Agriculture  
 Box 10 - 9010  
 1000 Monrovia 10  
 E-mail: [penteh@yahoo.com](mailto:penteh@yahoo.com)

Mrs Jestina S.B. Johnson  
 Focal Point for Nutrition  
 Ministry of Health and Social Welfare  
 P.O. Box 316  
 Monrovia  
 E-mail: [jestjohnson@yahoo.com](mailto:jestjohnson@yahoo.com)

### Madagascar

S.E. Auguste Richard Paraina  
 Ambassadeur  
 Représentant Permanent auprès de la FAO  
 Ambassade Rome  
 Via Riccardo Zandonai 84/A  
 Rome, Italy  
 Tel: +39 06 3630 7797  
 Fax: +39 06 329 4306  
 E-mail: [ambamad@hotmail.com](mailto:ambamad@hotmail.com)

Mme Christine Ravaoarimanana  
 Chef de Service de la Normalisation et de la  
 Qualité des Produits  
 Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la  
 Pêche  
 Antananarivo

Mme Clara Fredeline Rajemiarimoelisa  
 Directeur  
 Agence de Contrôle de la Sécurité Sanitaire et de  
 la Qualité des Denrées Alimentaires  
 Ministère de la Santé ou du Planning Familial  
 Antananarivo  
 Tel: +261 020 22 222 39  
 E-mail: [ucqdasan@yahoo.fr](mailto:ucqdasan@yahoo.fr)

**Malawi**

Dr M.H. Phillimon-Banda  
Deputy Director of Agricultural Research  
Services  
Ministry of Agriculture  
Department of Agricultural Research Services  
Box 30779, Lilongwe 3  
Tel: +265 1707 363  
E-mail: [agric-research@sdpn.org.mw](mailto:agric-research@sdpn.org.mw)

Mr Humphreys Dzanjo Masuku  
Chief Environmental Health Officer  
Ministry of Health  
P.O. Box 30377 Lilongwe 3  
Tel: +265 1 789 400  
Fax: +265 1 789 536  
E-mail: [dzanjom@yahoo.co.uk](mailto:dzanjom@yahoo.co.uk)

**Mali**

Mr Abdramane Sidibé  
Ingénieur d'Agriculture et du Génie Rural  
Chef de la Division Législation et Contrôle  
Phytosanitaire  
Direction Nationale de l'Agriculture  
B.P. 1098 Bamako  
Tel: +223 222 2877/222 3220  
Mob: +223 633 5268  
Fax: +223 222 4036  
E-mail: [abdramanesidibe@hotmail.com](mailto:abdramanesidibe@hotmail.com)

M. Mahamadou Sako  
Directeur général adjoint  
Agence nationale de la sécurité sanitaire des  
aliments (ANSSA)  
Bamako  
Tel: +223 222 0754  
Fax: +223 679 9979  
E-mail: [mahamadousako@yahoo.fr](mailto:mahamadousako@yahoo.fr)

M. Mamadou B. Ballo  
Conseiller technique  
Ministère de la Santé  
Koulouba  
Tel: +223 6450543/2225301  
Fax: +2230 2223783  
E-mail: [ballomb@yahoo.fr](mailto:ballomb@yahoo.fr)

M. Daba Diawara  
Secrétaire général  
Ministère de la Santé  
Koulouba  
Tel: +223 6730296  
Fax: +223 2223783  
E-mail: [dabadiawara2005@yahoo.fr](mailto:dabadiawara2005@yahoo.fr)

**Mauritania**  
**Mauritanie**

M. Cheikh Ould Sidi Mohamed  
Directeur adjoint de l'Agriculture  
Point focal INFOSAN/Urgence  
B.P. 180 Nouakchott  
Tel: +222 696 9363  
Fax: +222 525 7475  
E-mail: [cheikhsidi@yahoo.fr](mailto:cheikhsidi@yahoo.fr)

Ing. Ould Daba El Houssein  
Chef du Service de l'Hygiène Publique  
Institut National de Recherches en Santé Publique  
B.P. 695 Nouakchott  
Tel: +222 662 3127  
Fax: +222 525 3134  
E-mail: [hus.dab@caramail.com](mailto:hus.dab@caramail.com)

**Morocco**  
**Maroc**

M Mohamed Majdi  
Ingénieur, Chef  
Division de la Répression des Fraudes  
Coordinateur du code Afrique  
Rabat B.P. 4495  
Tel: +212 37298150  
Fax: +212 37297544  
E-mail: [mohammed\\_majdi@yahoo.fr](mailto:mohammed_majdi@yahoo.fr)

**Mozambique**

Ms Serafina Mangana  
Head of Department (Safety)  
Ministry of Agriculture  
Praca dos Herois S/N  
Maputo  
Tel: +258 82 482 070  
Fax: +258 21 460 591  
E-mail: [serafina\\_mangana@neil.com](mailto:serafina_mangana@neil.com) /  
[sandidadevegetal@intra.co.mz](mailto:sandidadevegetal@intra.co.mz)

**Niger**

Mme Hassane Aissatou Cissé  
Responsable Cellule Nutrition et Alimentation  
Ministère du Développement Agricole  
Direction Cultures Vivrières  
Niamey B. P. 323  
Tel: +227 96 94 23/227 75 23 35  
Fax: +227 93 15 04/227 72 27 75

M. Boureima Moussa  
Chef  
Bureau Technologie et Réglementation  
Point Focal Codex Alimentarius  
Ministère de la Santé Publique et de la Lutte  
contre les Endemies  
Direction Générale de la Santé Publique  
Niamey  
Tel: +227 91 32 92  
Fax: +227 73 35 70  
E-mail: [boureima\\_moussa@yahoo.fr](mailto:boureima_moussa@yahoo.fr)

**Nigeria  
Nigéria**

Dr Fakankun Olusola Akanbi  
Regulatory Affairs Manager  
Nestlé Nigeria PLC  
22-24 Industrial Avenue Ilupeju  
Tel: +234 1 4978720-4 Ext 407  
Fax: +234 1 496 3033

Mr Felix Adedayo Okusanya  
Minister Counsellor  
Ministry of Foreign Affairs Abuja  
Maputu Street, Wuse Zone 3  
Abuja PMB  
Tel: +234 8044101603  
Fax: +234 9 5230890

Mrs Ethan Kudi Talatu  
Principal Standards Officer  
Standards Organization of Nigeria  
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street  
Northern Business District, Lekki Phase 1  
Tel: +234 1 2708238/ 08033378217  
Fax: +234 1 2708246  
E-mail: [talatuethan@yahoo.com](mailto:talatuethan@yahoo.com)

Alhaji Azeez Musibau Olumuyiwa  
Chief Agricultural Officer  
Federal Ministry of Agriculture  
Area 2, Garki  
Abuja  
Tel: +234 08033784479  
E-mail: [azeezmuyi@yahoo.com](mailto:azeezmuyi@yahoo.com)

Mr Bamidele Joseph Sunday  
Principal Technical Officer  
Federal Ministry of Agric. Strategic Grain  
Reserve  
Plot 590 NAIC Building, Zone A0  
Central Area  
PMB 135 Abuja  
Tel: +234 09 2344958  
Fax: +234 09 2344382  
E-mail: [nsgrfma@hotmail.com](mailto:nsgrfma@hotmail.com)

**Rwanda**

Mr Philip Nzaire  
Directeur de Assurance Qualité  
L'Office Rwandais de Normalisation  
Kigali  
Tel: +250 586103/08532137  
E-mail: [nzbph@yahoo.com](mailto:nzbph@yahoo.com)

Mr Jean-Pierre Ruhira  
National Programme Officer/PHE  
WHO Rwanda Office  
Kigali  
Tel : +250 510664  
Fax : +250 5142621  
E-mail: [who@rwanda1.com](mailto:who@rwanda1.com)

**Sao Tome and Principe  
Sao Tomé et Príncipe**

Dr Aurelio Ramos Carvalho  
Responsable  
Programme Nutrition et Sécurité Alimentaire  
Programa de Nutrição  
C.P. Sao Tomé  
Tel: +239 909810  
Fax: +239 222329  
E-mail: [aureliocarvalho@hotmail.com](mailto:aureliocarvalho@hotmail.com)

Mr Severino Neto do Espiritu Santo  
Ministère de l'Agriculture  
Sao Tomé  
Tel: +239 223347  
E-mail: [ciat/stp@cstome.net](mailto:ciat/stp@cstome.net)

**Senegal**  
**Sénégal**

M Alhousseynou Moctar Hanne  
Chef  
Bureau Contrôle Phytosanitaire et Qualité  
Ministère de l'Agriculture et de l'Hydraulique  
Direction de la Protection des Végétaux  
(MAH/DPV)  
B.P. 20054 Thiaroye  
Dakar  
Tel: +221 834 03 97  
Fax: +221 834 28 54  
E-mail: [almhannep@yahoo.fr](mailto:almhannep@yahoo.fr)/  
[almhanne@hotmail.com](mailto:almhanne@hotmail.com)

Mr Ale Ndiaye  
Secrétaire Exécutif  
Conseil National Sécurité Alimentaire  
Cabinet du Premier Ministre  
Building Administratif, 9<sup>ème</sup> étage  
Dakar  
Tel: +221 641 9630  
Fax: +221 8227789  
E-mail: [alendiaye6@yahoo.fr](mailto:alendiaye6@yahoo.fr)

**Somalia**  
**Somalie**

Mr Mohamed Ismail Aden  
Agricultural Engineer  
Somali Ministry of Agriculture  
Tel: +254 724 559657  
E-mail: [taniaden@hotmail.com](mailto:taniaden@hotmail.com)

**South Africa**  
**Afrique du sud**

H.E. Lenin Magigwane Shope  
Ambassador  
Embassy of South Africa  
Via Tanaro 14  
00198 Rome, Italy  
Tel: +39 06 852 54207  
Fax: +39 06 852 54258  
E-mail: [ambasciatore@sudafrica.it](mailto:ambasciatore@sudafrica.it)

Ms Jennifer M. Rathebe  
Senior Manager  
Food Safety & Quality Assurance  
National Dept of Agriculture  
P/Bag X 250  
Pretoria 0001  
Tel: 012 3197000  
Fax: 012 3196764  
E-mail: [smfsqa@nda.agric.za](mailto:smfsqa@nda.agric.za)

Mrs Francina Magdeline Makhoane  
Assistant Director  
Department of Health  
Private Bag 828  
Pretoria 0001  
Tel: +27 12 312 0158  
Fax: +27 12 312 3162  
E-mail: [makhof@health.gov.za](mailto:makhof@health.gov.za)

Ms Modiegi P. Selematsela  
Assistant Director  
Department of Health  
Private Bag 828  
Pretoria 0001  
Tel: +27 12 312 0157  
Fax: +27 12 312 3162  
E-mail: [selemp@health.gov.za](mailto:selemp@health.gov.za)

Ms Margaret Mohapi  
Agricultural Attaché  
Embassy of South Africa  
Via Tanaro 14  
00198 Rome, Italy  
Tel: +39 06 852 54239  
Fax: +39 06 852 54224  
E-mail: [agri.rome@flashnet.it](mailto:agri.rome@flashnet.it)

Mr Gideon J. Joubert  
Technical Specialist  
South African Bureau of Standards  
Private Bag X691  
Pretoria 0001  
Tel: +27 12 428 6086  
Fax: +27 12 428 6466  
E-mail: [joubergj@sabs.co.za](mailto:joubergj@sabs.co.za)

Mr Deon Jacobs  
Senior Inspector  
South African Bureau of Standards  
P.O. Box 615 Rondebosch  
Cape Town 7701  
Tel: +27 21 689 5511  
Fax: +27 21 689 6128

Mr Alex Makwane Serumula  
 Manager Food Safety and Quality Assurance  
 Dept of Agriculture (RSA)  
 P/Bag X258  
 Pretoria, 0001  
 Tel: +27 123196004  
 Fax: +27 123196055

Dr Gordon Shephard  
 Medical Research Council  
 Programme on Mycotoxins and Experimental  
 Carcinogenesis  
 P.O. Box 19070  
 Tygerberg

#### Swaziland

Mrs Thandi Cecilio Tsabedze  
 Senior Health Inspector  
 Manzini City Council  
 P.O. Box 418 Manzini  
 Tel: +268 505 2481  
 Fax: +268 505 3992

Mrs Constance Sphiwe Maziya  
 Senior Health Inspector  
 Municipal Council of Mbabane  
 P.O. Box 1  
 Ubabane  
 Tel: +268 404 6895  
 Fax: +268 42611  
 E-mail: [constance@mbacity.org.sz](mailto:constance@mbacity.org.sz)

#### Togo

M. Kossivi Mawuli Ahanogbe  
 Chef, Section Contrôle de Qualité et  
 Normalisation des Denrées Alimentaires  
 Direction des Laboratoires  
 Institut Togolais de Recherche Agronomique  
 Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la  
 Pêche  
 B.P. 1163 Lomé  
 Tel: +228 225 2148  
 Fax: +228 225 1559  
 E-mail: [itra@cafe.tg/](mailto:itra@cafe.tg/) [emkahanogbe@yahoo.fr](mailto:emkahanogbe@yahoo.fr)

M. Kankoe' Adanlete'-Adjanoh  
 Chef Service national de salubrité publique  
 Division de l'Hygiène/Assainissement  
 Ministère de la Santé  
 B.P. 336 Lomé  
 Tel: +228 221-0907  
 Fax: +228 2216061  
 E-mail: [antoineadan@yahoo.fr](mailto:antoineadan@yahoo.fr)

#### Tunisia Tunisie

Dr Thouraya Annabi Attia  
 Chef du Service de la Salubrité Publique  
 Direction de l'hygiène  
 Ministère de la Santé Publique  
 Bab Saadoun  
 Tunis  
 Tel: +216 715 77284  
 Fax: +216 715 76010  
 E-mail: [thouraya.attia@rns.tn](mailto:thouraya.attia@rns.tn)

Dr Alya Mahjoub Zarrouk  
 Directeur Général  
 Agence nationale de Contrôle Sanitaire et  
 Environnemental des Produits  
 Avenue Tayeb Mhiri No. 37 Belvedere  
 Tunis 1002  
 Tel: +216 717 89204  
 Fax: +216 717 89233  
 E-mail: [zarrouk.alya@rns.tn](mailto:zarrouk.alya@rns.tn)

#### Uganda Ouganda

Dr William Ssali  
 Director of Research  
 Food Science Research Institute  
 National Agricultural Research Organization  
 P.O. Box 7852 Kampala  
 Tel: +256 41 566844  
 Fax: +256 41 566849  
 E-mail: [fosri@imul.com](mailto:fosri@imul.com)

Mr Paul Luyima  
 Assistant Commissioner  
 Environmental Health Division  
 Ministry of Health  
 P.O. Box 7272 Kampala  
 Tel: +256 77 431190  
 Fax: +256 41 231584  
 E-mail: [pauluyima@yahoo.com](mailto:pauluyima@yahoo.com)

Mr Abdu Nasser Kabnunga  
 Chargé d'Affaires  
 The Embassy of the Republic of Uganda  
 Lungotevere Dei Mellini 44  
 Scala Valadier Int. 8  
 00193 Rome, Italy  
 Tel: +39 06322 5220  
 Fax: +39 06 322 3688  
 E-mail: [ugandaembassyrome@hotmail.com](mailto:ugandaembassyrome@hotmail.com)

Mr Robert Sabiiti  
 First Secretary/Agricultural Attaché  
 The Embassy of the Republic of Uganda  
 Lungotevere Dei Mellini 44  
 Scala Valadier Int. 8  
 00193 Rome, Italy  
 Tel: +39 06 322 5220  
 Fax: +39 06 3213688  
 E-mail: [rsabiiti@yahoo.com](mailto:rsabiiti@yahoo.com)

Dr Benon Kyokwijuka  
 Ag. Assistant Commissioner  
 Public Health and Marketing  
 Ministry of Agriculture, Animal Husbandry and  
 Fisheries  
 P.O. Box 102 Entebbe  
 Tel: +256 77 586710  
 Fax: +256 41 321070  
 E-mail: [benonkyokwijuka@yahoo.com](mailto:benonkyokwijuka@yahoo.com)

**United Republic of Tanzania**  
**République unie de Tanzanie**

Ms Margaret Natai  
 Senior Agriculture Officer  
 Ministry of Agriculture and Food Security  
 P.O. Box 9192  
 Dar-es-Salaam  
 Tanzania  
 Tel: +255 22 2865950  
 Fax: +255 22 286591  
 E-mail: [margy76@yahoo.com](mailto:margy76@yahoo.com)

Dr Claude Mosha  
 Chief Standards Officer  
 Head, Agriculture and Food Section  
 Tanzania Bureau of Standards  
 P.O. Box 9524  
 Dar-es-Salaam  
 Tel: +255 741 324495  
 E-mail: [cjsmosha@yahoo.co.uk](mailto:cjsmosha@yahoo.co.uk) / [info@tbs.or.tz](mailto:info@tbs.or.tz)

Ms Perpetua Mary Hingi  
 Alternate Permanent Representative  
 Embassy of the United Republic of Tanzania  
 Viale Cortina d'Ampezzo 185  
 00135 Rome, Italy  
 Tel: +39 06 334 85820  
 Fax: +39 06 334 85828  
 E-mail: [mhinghi@yahoo.co.uk](mailto:mhinghi@yahoo.co.uk)

Mrs Margareth Ndomondo Sigonda  
 Director General  
 Tanzania Food and Drugs Authority (TFDA)  
 P.O. Box 77150  
 Dar-es-Salaam  
 Tel: +255 22 245 0979  
 Fax: +255 22 2450793  
 E-mail: [mnsigonda@yahoo.co.uk](mailto:mnsigonda@yahoo.co.uk) /  
[info@tfda.or.tz](mailto:info@tfda.or.tz)

Mr Martin Epafra Kimanya  
 Head, Food Evaluation  
 Tanzania Food and Drugs Authority  
 P.O. Box 77150  
 Dar-es-Salaam  
 Tel: +255 744317687  
 Fax: +255 22 2450793  
 E-mail: [mekimanya@yahoo.co.uk](mailto:mekimanya@yahoo.co.uk) /  
[info@tfda.or.tz](mailto:info@tfda.or.tz)

**Zambia**  
**Zambie**

Ms Lucy M. Mungoma  
 Permanent Representative to FAO (Rome)  
 Embassy of Zambia  
 Via Ennio Quirino Visconti 8  
 Rome 00193, Italy  
 Tel: +39 06 36088824  
 Fax: +39 06 97613035

Mr Kennedy Simasiku Nashiana  
 Senior Analytical Officer  
 Food and Drugs Laboratory  
 Ministry of Health  
 P.O. Box 30205  
 Woodgate House  
 Cairo Road  
 Lusaka  
 E-mail: [nashen@zamtel.zm](mailto:nashen@zamtel.zm)

Mr Peter Mwamba Mukuka  
 Chief Health Officer  
 Mopani Copper mines Plc  
 Box 40499 Mufulira  
 Tel: +260 2 449217  
 Fax: +260 2 447013  
 E-mail: [pmmkuka@mopani.com.zm](mailto:pmmkuka@mopani.com.zm)

Mrs Aves Marvin Twambo  
 Senior Environmental Health Technologist  
 Ministry of Health  
 P.O. Box 30205 Lusaka  
 Tel: +260 97 760425  
 E-mail: [aveshaks@yahoo.com](mailto:aveshaks@yahoo.com)

Mr Orbie Chewe  
Port Health Inspector  
Ministry of Health  
P.O. Box 16 Siavonga  
Mob: +260 97 808 295  
E-mail: [cheweorb@yahoo.co.uk](mailto:cheweorb@yahoo.co.uk)

Dr Jack Chipili  
Senior Agricultural Research Officer  
Plant Pathology Section  
P/B 7 Chilanga  
Tel: +260 097 785 704  
Fax: +260 1278130  
E-mail: [jackchipili@yahoo.co.uk](mailto:jackchipili@yahoo.co.uk)

### Zimbabwe

H.E. Mary Margaret Muchada  
Ambassador  
Permanent Representative of the Republic of  
Zimbabwe to FAO  
Embassy of the Republic of Zimbabwe  
Via Virgilio, 8  
00193 Rome  
Italy

Dr David Nhari  
Government Analyst Laboratory  
Ministry of Health and Child Welfare  
Box CV 231 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 708527  
Fax: +263 4 708527  
E-mail: [dbnhari@africaonline.co.zw](mailto:dbnhari@africaonline.co.zw)

Mr F. Chinyavanhu  
Ministry of Health and Child Welfare  
Box CV 231 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 708527  
Fax: +263 4 708526  
E-mail: [fchinyavanhu@healthnet.zw](mailto:fchinyavanhu@healthnet.zw)

Dr T. H. Gadaga  
University of Zimbabwe  
P.O. Box 167 Mt. Pleasant  
Harare  
Tel: +263 91 374 930  
E-mail: [gadaga@science.uz.ac.zw](mailto:gadaga@science.uz.ac.zw)

Mrs Mpofu  
Food Standards Advisory Board  
Consumer Council of Zimbabwe  
Harare

Mr Precieuse Dambiza  
Economist  
Ministry of Small and Medium Enterprises  
P. Bag 7740 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 731 002  
Fax: +263 4 704 953  
E-mail: [pdambiza@yahoo.com](mailto:pdambiza@yahoo.com)

Mrs Madzima  
Nutrition Unit  
Ministry of Health and Child Welfare  
Box CY 1122 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 792454  
E-mail: [chakunalishe@yahoo.com](mailto:chakunalishe@yahoo.com)

Dr Unesu Ushewokunze – Obatolu  
Director  
Department of Veterinary Technical Services  
Ministry of Agriculture  
Box CY 551 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 705885-7  
Fax: +263 4 707952  
E-mail: [dvts@africaonline.co.zw](mailto:dvts@africaonline.co.zw)

Mr Marire  
Food Standard Advisory Board  
Confederation of Zimbabwe Industries  
Cairns Foods

Mr Fanwell Mukonowatsauka  
Environmental Health Coordinator  
Department  
Ministry of Health and Child Welfare  
P.O. Box CY 1122 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 728013  
Fax: +263 4 728013

Mrs Julia Tagwireyi  
Director  
Zimbabwe Food and Nutrition Council  
SIRDC  
1574 Alpes Rd  
Hatcliffe  
Harare

Mrs Emily Mafa  
Senior Economist  
Head Office  
Ministry of Agriculture  
Harare  
Tel: +263 11 434 326  
Fax: +263 4 729225  
E-mail: [emiemafa@yahoo.co.uk](mailto:emiemafa@yahoo.co.uk)

Mr Abisai Mafa  
Registrar  
Biosafety Board of Zimbabwe  
PO Box CY 2600 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 706419/793034  
Fax: +263 4 726808  
E-mail: [mafa@biosafetyzim.ac.zw](mailto:mafa@biosafetyzim.ac.zw) /  
[absmaus@yahoo.com](mailto:absmaus@yahoo.com)

Mr A. Munoriarwa  
Senior Economist  
Ministry of Agriculture  
Harare  
Tel: +263 11 434327  
Fax: +263 4 729225

Mr John Kandwe  
Assistant Chief Environmental Health Officer  
City Health Department  
PO Box 596 Harare  
Tel: +263 11 434 993  
Fax: +263 4 752 093  
E-mail: [hcchd@africaonline.co.zw](mailto:hcchd@africaonline.co.zw)

Dr Phillipa Chengeta  
Veterinary Public Health Office  
Box 66042  
Kopje, Harare  
Tel: +263 4 721837  
E-mail: [philliech@yahoo.com](mailto:philliech@yahoo.com)

Dr Musa Choga  
Veterinary Public Health Officer  
Department of Veterinary Technical Services  
Cold Storage Company  
Box RY 72 Bulawayo  
Tel: +263 4 705 885-8

Mr Tasiana Krispin Nyadzayo  
Nutritionist  
Ministry of Health and Child Welfare  
Nutrition Unit  
Box CY 1122 Causeway  
Tel: +263 4 792454  
E-mail: [knyactzayo@yahoo.com](mailto:knyactzayo@yahoo.com)

Mrs Getrude Ushendibaba  
Senior Laboratory Technician  
Chinhoyi University of Technology  
Dept of Food Science & Post Harvest Technology  
Faculty of Agricultural Sciences  
Box 7724, Chinhoyi  
Mob: 263 11406720/91407973  
Fax: +263 67 23726  
E-mail: [gushendy@yahoo.co.uk](mailto:gushendy@yahoo.co.uk)

## **OBSERVER COUNTRIES PAYS OBSERVATEURS**

### **Italy Italie**

Mr Giancarlo Gobbi  
Commercial Attaché  
Italian Embassy  
7 Bartholomew Close  
Greendale  
Zimbabwe  
Tel: +263 4 497 900  
Fax: +263 4 498 199  
E-mail: [giancarlo.gobbi@esten.it](mailto:giancarlo.gobbi@esten.it)

United States of America  
Etats-Unis d'Amérique

Mr Robert Macke  
Assistant Deputy Administrator  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Ave SW  
Washington, DC 20250  
Tel: +1 202 720 4434  
E-mail: [Robert.macke@usda.gov](mailto:Robert.macke@usda.gov)

## **INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES**

### **Codex Alimentarius Commission (CODEX)**

Mrs Verna Carolissen-Mackay  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Codex Secretariat  
Food and Agriculture Organization of the  
United Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39 06 57055629  
Fax: +39 06 57054593  
E-mail: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)



**Consultative Group on International  
Agricultural Research (Cgiar)/International  
Institute of Tropical Agriculture (IITA)**

Dr Kerstin Hell  
Food Quality and Postharvest Specialist  
International Institute of Tropical Agriculture  
Biocontrol Centre for Africa  
08 B.P. 0932 Cotonou  
Benin  
Tel: +229 21 35 01 88 ext. 260

**Consumers International**

Ms Cathy Rutivi  
Food Programme Officer  
Consumers International Africa Office  
East Cantonments Estates  
PMB CT 386 Cantonments  
Accra  
Ghana  
Tel: +233 219 11829  
Fax: +233 21 784370  
E-mail: [crutivi@rocketmail.com](mailto:crutivi@rocketmail.com)

**Food And Agriculture Organization of the  
United Nations (FAO)**

Mr Hartwig de Haen  
Assistant Director-General  
Economic and Social Department  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39 06 57053566  
E-mail: [hartwig.dehaen@fao.org](mailto:hartwig.dehaen@fao.org)

Mr John Riddle  
Information Officer  
News and Multi Media Service  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39 06 57053259  
E-mail: [john.riddle@fao.org](mailto:john.riddle@fao.org)

Mr Morris Mudiwa  
FAO Subregional Office for Southern and East  
Africa (SAFR)  
6<sup>th</sup> (&11<sup>th</sup> Floor Old Mutual Centre)  
Cnr. Jason Moyo Avenue/Third Street  
P.O. Box 3730 Harare  
Tel: +263 4 252021-3  
Fax: +263 4 700724  
E-mail: [morris.mudiwa@fao.org](mailto:morris.mudiwa@fao.org)

**International Committee for Food  
Microbiology and Hygiene  
(ICFMH/IUMS)**

Prof. Alexander Von Holy  
Board Member and Local Representative  
International Committee for Food Microbiology  
and Hygiene  
C/o Institute of Biotechnology  
D-76131 Karlsruhe  
Germany  
Tel: +27 11 888 4918  
Fax: +27 11 888 4918  
E-mail: [vonholy@worldonline.co.za](mailto:vonholy@worldonline.co.za)

**International Life Sciences Institute (ILSI)**

Dr John Muna Mwangi  
Manager, Food Science  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
Atlanta, GA 30313  
USA  
Tel: +1 404 676 8835  
Fax: +1 404 598 8835  
E-mail: [jomwangi@na.ko.com](mailto:jomwangi@na.ko.com)

Mr Andrew MacKenzie  
Branch Coordinator  
ILSI South Africa  
9 Quarry Road  
Fish Hoek 7975  
South Africa  
Tel/Fax: +27 21 785 7231  
E-mail: [amackenzie69@iafrica.com](mailto:amackenzie69@iafrica.com)

Prof. Lucia Anelich  
Head  
Department of Biotechnology and Food  
Technology  
Tshwane University of Technology  
Pretoria, South Africa  
Tel: +27 12 318 6241  
Fax: +27 12 318 6256  
E-mail: [anelichlec@tut.ac.za](mailto:anelichlec@tut.ac.za)

**International Union of Food Science and Technology (IUFoST)**

Ms Morongwa Themba  
 Manager, Scientific Services  
 Nampak Research and Development  
 P.O. Box 247  
 Howard Place  
 7450 Cape Town  
 South Africa  
 Tel: +27 21 590 5800  
 Fax: +27 21 534 7126  
 E-mail: [morongwa.themba@za.nampak.com](mailto:morongwa.themba@za.nampak.com)

**United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO)**

Mrs Mulekeni Ngulube  
 USECO Representative  
 UNESCO  
 Box HG 435 Highlands  
 Harare  
 Tel: +263 4 776775  
 Fax: +263 4 776055  
 E-mail: [md.nglulube@unesco.org](mailto:md.nglulube@unesco.org)

**World Health Organization (WHO)**

Dr Chris Ngenda Mwikisa  
 Director  
 Division of Healthy Environments and Sustainable Development  
 World Health Organization  
 Regional Office for Africa  
 B.P. 06, Brazzaville, Congo  
 Tel: +47 241 39388  
 E-mail: [mwikisac@afro.who.int](mailto:mwikisac@afro.who.int)

Ms Lusubilo Mwamakamba  
 Technical Officer, Food, Health and Development  
 World Health Organization  
 Regional Office for Africa  
 B.P. 06, Brazzaville, Congo  
 Tel: +47 241 39334  
 E-mail: [mwamakambal@afro.who.int](mailto:mwamakambal@afro.who.int)

Mr Samuel Tunde Ajibola  
 Information Officer  
 World Health Organization  
 Regional Office for Africa  
 B.P. 06 Brazzaville  
 Congo  
 Tel: +47 241 39378  
 E-mail: [ajibolas@afro.who.int](mailto:ajibolas@afro.who.int)

Ms Cristiana Salvi  
 Technical Officer, Communication and Advocacy  
 WHO European Centre for Environment and Health  
 Via Francesco Crispi 10  
 00187 Rome, Italy  
 Tel: +39 06 4877543  
 Fax: +39 06 4877599  
 E-mail: [csa@who.it](mailto:csa@who.it)

Mr Mark Chibanda  
 WHO Country Office  
 Box CY 348, Causeway  
 Harare  
 Tel: +263 4 253725/30  
 Fax: +263 4 253731  
 E-mail: [chibandam@zw.afro.who.int](mailto:chibandam@zw.afro.who.int)

Dr Yokouide Allarangar  
 Epidemiologist  
 World Health Organization  
 Regional Office  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Tel: +263 91 394 681  
 E-mail: [allarangary@afro.who.int](mailto:allarangary@afro.who.int)

Mrs Dorothy Mtemeli  
 Health Information/Promotion Officer  
 World Health Organization  
 Zimbabwe Country Office  
 Box CY 348, Causeway  
 Harare  
 Tel: +263 4 253724-30  
 Fax: +263 4 253731  
 E-mail: [mtemelid@zw.afro.who.int](mailto:mtemelid@zw.afro.who.int)

**OBSERVERS**

Mrs Clemente Chikomba  
 Senior Consultant  
 Baruch Training & Consultancy  
 (Food safety consultants)  
 61 Lavenham Drive East  
 Bluffhill  
 Harare  
 Tel: +263 4 331923 /91 345371  
 E-mail: [chikomba@zol.co.zw](mailto:chikomba@zol.co.zw)

Mrs Patricia Warambwa  
 Research and Development Executive  
 Blue Ribbon Industries  
 Box 4350 Harare  
 Tel: +263 4 487169  
 Fax: +263 4 486591

Dr Godfrey P. Chikwenhere  
Head Entomology  
Plant Protection Research Institute  
P.O. Box CY 550 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 704531  
Fax: +263 4 700339

Dr Munyaradzi Chigiji  
Veterinary Public Health  
Dept of Veterinary Technical Services  
Box CY 551 Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 705885 7  
Fax: +263 4 707952

Mr O. Chidzambwa  
Management Consultant  
O Jambwa  
Tel: +263 4 70843  
E-mail: [hrps@africaonline.co.zw](mailto:hrps@africaonline.co.zw)

Mr D. Chibanda  
Assistant Director of Health Services  
City Health Department  
Box 596 Harare  
Tel: +263 4 774141-3  
E-mail: [doch@africaonline.co.zw](mailto:doch@africaonline.co.zw)

Ms Britt Wang Jansen  
Nutritionist  
Tree Africa  
3 Burham Road  
Avondale West  
Harare  
Tel: +263 91 363 359

Ms Jo Jacobson  
Nutritionist  
Tree Africa  
3 Burham Road  
Avondale West  
Harare  
Tel: +263 91 363 359

Mr Lovemore Marire  
Cairns Foods Ltd  
Box 1813  
Harare  
Tel: +263 47 620 411-9  
Fax: +263 47 620 429  
E-mail: [marire@cairnsfoods.co.zw](mailto:marire@cairnsfoods.co.zw)

Mrs Sibongile Chiumya  
Scientific Regulatory Affairs  
Coca Cola Africa  
9 Junction Avenue  
Parktown 2193,  
Johannesburg 200  
South Africa  
Tel: +27 11 644 0544  
Fax: +27 11 644 0673  
E-mail: [schiumya@afr.ko.com](mailto:schiumya@afr.ko.com)

Mr Cleopas Mutsawuri  
Quality Assurance Manager  
Delta Beverages  
P.O. Box 3495  
Harare  
Tel: +263 4 752 948-55  
Fax: +263 4 752 933  
E-mail: [c.mutsawuri@delta.co.zw](mailto:c.mutsawuri@delta.co.zw)

Ms Priscilla Madombi  
Safety, Health and Environment Manager  
Delta Beverages  
P.O. Box 3495  
Harare  
Tel: +263 4 752 948-55  
Fax: +263 4 752 933  
E-mail: [p.madombi@delta.co.zw](mailto:p.madombi@delta.co.zw)

Mr Rodgers Dhliwayo  
Group Safety, Health and Environmental Manager  
Delta Corporation  
Borrowdale  
Tel: +263 4 620 980  
E-mail: [r.dhliwayo@delta.co.zw](mailto:r.dhliwayo@delta.co.zw)

Mr Keith Ian Tomlins  
Reader in Food Safety and Quality  
Central Avenue  
Chatham Maritime  
Kent  
ME7 3RU, UK  
Tel: +44 1634 883460  
Fax: +44 1634 883567

Mr Ian Andrew Hillis  
Food Regulatory Advisor  
192 H Verwoerd Dr  
Randburg 2125  
South Africa  
Tel: +27 11 889-6397  
Fax: +27 11889-6036  
E-mail: [ian.hillis@za.nestle.com](mailto:ian.hillis@za.nestle.com)

Mr Elisha Chitehwe Makumbe  
Nestle Zimbabwe Ltd  
Box 1668  
Harare  
Tel: +263 4 621 397  
Fax: +263 4 621 390  
E-mail: [elisha.makumbe@zw.nestle.com](mailto:elisha.makumbe@zw.nestle.com)

Mr Shame Matsika  
Snr Medical delegate  
Nestle Zimbabwe  
Box 1668 Harare  
Tel: +263 4 702393/7  
Fax: +263 4 796639  
E-mail: [shame.matsika@zw.nestle.com](mailto:shame.matsika@zw.nestle.com)

Mr Farai L. Gosa  
Head of Industrial Services  
Nestlé Zimbabwe  
Box 1668 Harare  
Tel: +263 91 283 217 / 11 860 424  
Fax: +263 4 621 390  
E-mail: [farai.gosa@zw.nestle.com](mailto:farai.gosa@zw.nestle.com)

Ms Marcia N. Samasuwo  
Food Hygiene and Safety Consultant  
Aftrax Enterprises  
PO Box CY 2981 Causeway  
Harare  
Mob: +263 91 412317  
E-mail: [aftrax@ecoweb.co.zw](mailto:aftrax@ecoweb.co.zw)

Dr Nicholas Partington  
Manager  
Medical and Scientific Affairs  
Nestlé (South Africa) (Pty) Ltd  
Box 50616 Randburg  
South Africa 2125  
Tel: +27 11 889 6266  
Fax: +27 11 889 6630  
E-mail: [nick.partington@za.nestle.com](mailto:nick.partington@za.nestle.com)

Ms Georgina Chitiyo  
Environmental Health Officer  
Port Health Authority  
Box AP 76  
Harare Airport  
Tel: +263 4 575 385  
E-mail: [georginachitiyo@yahoo.co.uk](mailto:georginachitiyo@yahoo.co.uk)

Mr Ndumiso Mgutshini  
Consumer Council of Zimbabwe  
PAX House, 5<sup>th</sup> Floor  
Harare  
Tel: +263 4 700500 / 707065  
E-mail: [prdept@ccz.org.zw](mailto:prdept@ccz.org.zw) /  
[ndumisomaniaks@yahoo.com](mailto:ndumisomaniaks@yahoo.com)

Mr Kumbirai Chigudu  
Laboratory Inspector  
Biosafety Board of Zimbabwe  
PO Box CY 2600  
Causeway  
Harare  
Tel: +263 4 706419 / 793034  
Fax: +263 4 726808  
E-mail: [kumbirai@biosafetymzim.ac.zw](mailto:kumbirai@biosafetymzim.ac.zw)

#### **FAO/WHO SECRETARIAT**

Mr Ezzeddine Boutrif  
Chief, Food Quality and Standards Service  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39 06 570 56156  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: [ezzeddine.boutrif@fao.org](mailto:ezzeddine.boutrif@fao.org)

Dr Peter Karim Ben Embarek  
Scientist  
Department of Food Safety, Zoonoses and  
Foodborne Diseases  
World Health Organization  
21 Avenue Appia  
1211 Geneva 20, Switzerland  
Tel: +41 22 791 4204  
Fax: +41 22 791 4807  
E-mail: [benembarekp@who.int](mailto:benembarekp@who.int)

Mr C. Ndiaye  
Senior Food and Nutrition Officer  
Regional Office for Africa  
FAO Building  
Gamel Abdul Nasser Road  
P.O. Box 1628 Accra  
Ghana  
Tel: +233 21 675 3154  
E-mail: [cheikh.ndiaye@fao.org](mailto:cheikh.ndiaye@fao.org)

Mr Georges Codjia  
Food and Nutrition Officer  
Subregional Office for Southern and East Africa  
6<sup>th</sup> (& 11<sup>th</sup>) Floor Old Mutual Centre  
Cnr. Jason Moyo Avenue/Third Street  
Harare  
Zimbabwe  
Tel: +263 4 253248  
Email: [georges.codjia@fao.org](mailto:georges.codjia@fao.org)

Dr Patience Mensah  
Regional Advisor, Food Hygiene  
World Health Organization  
Regional Office for Africa  
B.P. 06 Brazzaville, Congo  
Tel: +47 241 39775  
E-mail: [mensahp@afro.who.int](mailto:mensahp@afro.who.int)

Ms Londa VanderWal  
Food Quality and Standards Service  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39 06 570 55636  
Fax: +39 06 570 54593  
E-mail: [londa.vanderwal@fao.org](mailto:londa.vanderwal@fao.org)

Ms Jenny Murcott  
Department of Food Safety, Zoonoses and  
Foodborne Diseases  
World Health Organization  
21 Avenue Appia  
1211 Geneva 20, Switzerland  
Tel: +41 22 791 3557  
Fax: +41 22 791 4807  
E-mail: [murcottj@who.int](mailto:murcottj@who.int)

ANEXO 2  
(CAF 05/1)

**Conferência regional FAO/OMS sobre Segurança dos Alimentos em África**  
Harare, Zimbabwe, 3-6 de Outubro de 2005

PROGRAMA PROVISÓRIO

| <b>Tema do programa</b> | <b>Assunto</b>  | <b>Documento de referência</b> |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| 1.                      | Abertura da Conferência   |                                |
| 2.                      | Designação da Mesa (Presidência e Relatores)  |                                |
| 3.                      | Aprovação da Ordem do Dia   | CAF 05/1                       |
| 4.                      | Discurso de abertura  | CRD                            |
| 5.                      | Sistemas nacionais de segurança dos alimentos em África – análise da situação   | CAF 05/2                       |
| 6.                      | Definição das prioridades e coordenação das atividades de reforço de capacidades relacionadas com a segurança dos alimentos | CAF 05/3                       |
| 7.                      | Sector informal de distribuição alimentar (alimentos vendidos nas ruas e nas escolas): importância e desafios               | CAF 05/4                       |
| 8.                      | Garantir a segurança e a qualidade dos alimentos em pequenas e médias empresas alimentares                                  | CAF 05/5                       |
| 9.                      | Cooperação regional, sub-regional e nacional para a segurança dos alimentos   | CAF 05/6                       |
| 10.                     | Debates dos Grupos de Trabalho  |                                |
| 11.                     | Outros assuntos   |                                |
| 12.                     | Aprovação do projeto de relatório   | CRD Z                          |

**NOTAS AO PROGRAMA PROVISÓRIO**

**Tema 1 – Abertura da Conferência:** A Conferência Regional FAO/OMS sobre Segurança dos Alimentos em África será inaugurada por um alto funcionário africano.

**Tema 2 – Designação da Mesa:** Os delegados nomearão um Presidente e um Vice-Presidente para que presidam a reunião plenária da Conferência.

**Tema 3 – Aprovação do programa e do calendário provisório:** Para manter a coerência das questões que se tratam na Conferência, qualquer novo tema que será proposto deverá estar relacionado com o programa e seguir a mesma temática.

**Tema 4 – Discurso de abertura:** O discurso de abertura será pronunciado por um oficial superior de Segurança dos Alimentos da região da África.

**Tema 5 – Sistemas nacionais de segurança dos alimentos em África – análise da situação:** A preparação do documento será cargo de funcionários das secções regionais y sub-regionais da FAO e da OMS especializadas em segurança dos alimentos, e incluirá informações e contribuições dos países da região. Neste documento se examinarão as repercussões económicas, sanitárias e sociais dos sistemas de segurança dos alimentos da região; se analisarão os fortes conseguintes da região e os métodos eficazes para aproveitar destes conseguintes com o objetivo de melhorar a segurança dos alimentos; e incluirá também o estudo de outras questões semelhantes.

**Tema 6 – Estabelecimento de prioridades e coordenação das atividades de criação de capacidades relacionadas com a segurança dos alimentos:** A preparação do documento será cargo de um dos países da região. Em este documento será examinado o sustentamento dos resultados das atividades de criação de capacidades, o estabelecimento de prioridades para utilizar prazos e pressupostos limitados e outras questões semelhantes.

**Tema 7 – Sector sobre regulamento da distribuição de alimentos (venda de alimentos nas ruas): importância e regras:** A preparação do documento será cargo de um dos países da região. No documento se examinarão as regras para assegurar produtos inócuos, assim como as iniciativas em desenvolvimento para melhorar a segurança destes produtos e outras questões semelhantes.

**Tema 8 – Assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos nas pequenas e médias empresas alimentárias:** A preparação do documento será cargo de um dos países da região. No documento se examinará a importância económica do sector, os obstáculos na aplicação de planos adequados de garantia da qualidade para controlar a segurança e a qualidade dos produtos, os meios para atenuar estes obstáculos, e outras questões semelhantes.

**Tema 9 – Cooperação regional, sub-regional e nacional em matéria de segurança dos alimentos:** A preparação do documento será cargo de funcionários das secções regionais e sub-regionais da FAO e da OMS especializadas em segurança dos alimentos. Neste documento se examinarão os problemas de sustentamento das redes regionais e sub-regionais; a função das associações entre o sector público e privado; a necessidade de colaboração, coordenação e comunicação entre todos os associados que se ocupam da segurança dos alimentos; e outras questões semelhantes.

**Tema 10 – Debates dos grupos de trabalho:** Os participantes se dividirão em dois grupos de trabalho para examinar mais a fundo os distintos aspectos de um plano de ação para melhorar a segurança dos alimentos na região.

**Tema 11 – Outros assuntos:** Seguindo as temáticas acima assinaladas, serão examinados outros assuntos que serão propostos.

**Tema 12 – Aprovação do projeto de relatório:** O Presidente da Conferência apresentará o projeto de relatório das deliberações redigido pela Secretaria. O projeto de relatório deverá refletir exatamente os diferentes pontos de vista e as propostas feitas durante a Conferência.

**Palavras de boas-vindas do Ministro da Saúde e Bem-Estar Infantil,  
Dr D. Parirenyatwa**

Excelentíssimo Presidente do Zimbábue, Senhor Robert G. Mugabe,  
Nossos ilustres convidados – Dr H. de Haen, Vice-Diretor-Geral da Organização de Alimentação e Agricultura, e Dr C. Mukwisa, Representante da Organização Mundial da Saúde para a Região da África.  
Nossos convidados, os Ministros de vários países da região.  
Senhores Ministros, membros do Corpo Diplomático, ilustres delegados e observadores, senhoras e senhores.

É para mim uma satisfação e uma honra recebê-los em meu país e dar-lhes as boas-vindas a esta importante Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos na África. Esperamos e desejamos que a reunião transcorra bem e seja coroada de êxito.

A conferência sublinha a importância da inocuidade dos alimentos e segurança alimentar nesta nossa região da África.

Existe a necessidade urgente de elaborar estratégias e regulamentos apropriados para que os sistemas de controle da inocuidade dos alimentos abordem questões como a venda de alimentos na rua e a monitoração de alimentos importados e exportados.

Fora das salas de conferência, convidamos todos a uma recepção em que poderá haver interações adicionais num ambiente menos formal.

Na quarta-feira, organizamos visitas a algumas de nossas instalações de processamento de alimentos e mercados. Esperamos que desfrutem dessas visitas.

Além disso, podem conhecer nossos centros comerciais e outras atrações em Harare.

Mais uma vez, bem-vindos ao Zimbábue. É uma honra tê-los como convidados.

Obrigado.



**PALAVRAS INICIAIS**  
**Hartwig de Haen,**  
**Vice-Diretor Geral, Departamento Econômico e Social**  
**Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura**

Excelentíssimo Senhor Mugabe, Presidente do Zimbábue,  
Dr Parirenyatwa, Ministro da Saúde e Bem-Estar Infantil do Zimbábue, e Senhor Made, Ministro da Agricultura e Desenvolvimento Rural do Zimbábue,  
Ministros dos diversos países da região da África,  
Embaixadores e representantes do Corpo Diplomático,  
Colegas da OMS e outros órgãos da ONU,  
Ilustres delegados, senhoras e senhores!

É com prazer que, em nome da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, lhes dou as boas-vindas à Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos na África. Esta conferência faz parte de uma série de conferências regionais que a FAO e a OMS estão convocando de modo a proporcionar um fórum em que as autoridades de inocuidade dos alimentos da região possam se reunir para intercambiar get informações e experiências sobre a melhoria da inocuidade dos alimentos. A FAO agradece ao Governo do Zimbábue por abrigar esta conferência e agradeço ao comitê organizador os esforços envidados para que este evento fosse bem-sucedido.

#### **A importância da inocuidade dos alimentos**

A questão que nos reuniu aqui hoje, inocuidade dos alimentos, tem importância crucial para a África. Posso mencionar quatro motivos:

- **Primeiro, a inocuidade dos alimentos é um elemento crucial da segurança alimentar.** Mais de um terço da população da África sofre de subnutrição crônica. Além disso, o último relatório da FAO sobre a África lista 24 países subsaarianos em que a população enfrenta emergências alimentares. Para muitas dessas pessoas com insegurança o problema não é só a falta de alimentos, mas também a falta de inocuidade dos alimentos e da água que consomem.
- **Segundo, a falta de inocuidade dos alimentos tem um custo elevado.** Cada surto de doença transmitida por alimentos provoca não só sofrimento humano, mas também custos diretos e indiretos. Nos países desenvolvidos, esses custos representam em média US\$100/pessoa/ano. Podem ser mais elevados nos países em desenvolvimento e incluem a perda de vidas and t. Na África, estima-se que 800.000 crianças morrem a cada ano de diarreia e desidratação, sendo 70% dos casos provavelmente causados por alimentos contaminados. .
- **Terceiro, a melhoria da inocuidade dos alimentos tem a vantagem adicional de ajudar a reduzir as perdas de alimentos** ou mesmo evitá-las. Em suma, a melhoria da inocuidade dos alimentos pode contribuir para aumentar a disponibilidade de alimentos.
- **Finalmente, uma maior inocuidade dos alimentos é importante tanto para as exportações quanto para as importações.** Por exemplo, o Quênia conseguiu aumentar suas exportações de perca do Nilo para a UE mais de cinco vezes, implementando um sistema de Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle para melhorar a higiene do processamento de peixes. E uma inspeção apropriada das importações é necessária para evitar que alimentos contaminados cheguem aos consumidores dos países africanos.

### Desafios para melhorar a inocuidade dos alimentos

Apesar da crescente disponibilidade de ferramentas e abordagens avançadas, ainda existem muitos desafios para melhorar a inocuidade dos alimentos na região. Gostaria de mencionar alguns:

- 1) A capacidade de muitos países de **monitorar** as doenças transmitidas por alimentos e **implementar medidas de inocuidade dos alimentos** é inadequada. Muitos países nem dispõem da infra-estrutura básica, como acesso regular a eletricidade, água potável, transporte e armazenagem. Precisam reforçar sua capacidade em termos de inocuidade dos alimentos.
- 2) **Contudo, os esforços de formação da capacidade na região muitas vezes são fragmentados ou inexistentes.** Quando os doadores proporcionam assistência, suas intervenções nem sempre são bem coordenadas.
- 3) **Os alimentos que passam pelas longas fronteiras nacionais em geral não são inspecionados.** Como resultado, alimentos de qualidade inferior cruzam as fronteiras. O desafio consiste em melhorar a cooperação sub-regional para assegurar a inocuidade dos alimentos em trânsito.
- 4) Existe uma **pressão crescente sobre o abastecimento de alimentos em áreas com alta densidade populacional.** Essa tendência está crescendo com a rápida urbanização e os movimentos populacionais maciços depois de situações de emergência. São necessárias medidas especiais para assegurar a inocuidade dos alimentos nesses lugares. Por exemplo, é preciso melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua.
- 5) As **condições climáticas extremas** que com frequência afetam a região sobrecarregam ainda mais os sistemas de controle de alimentos. Os produtos cultivados e armazenados nessas condições são mais suscetíveis à contaminação por micotoxinas. Conforme notificado, mais de 100 pessoas morreram em um país em meados de 2004, por terem consumido milho altamente contaminado por aflatoxinas.

### Ações estratégicas para assegurar a inocuidade dos alimentos

Tendo em vista esses desafios para melhorar a inocuidade dos alimentos, é necessário **um plano de ação estratégico** para a África. Uma versão preliminar desse plano será examinada e, esperamos, adotada durante esta conferência. Uma vez adotada, esperamos que os doadores a apoiem.

Esse plano prevê **medidas em todos os níveis**, desde leis a serviços de inspeção, vigilância e comunicação. Embora a principal responsabilidade pela ação caiba aos governos, sociedade civil e setor privado no âmbito nacional, certas medidas devem ser tomadas no nível sub-regional e regional.

O **objetivo do Plano** é melhorar a inocuidade dos alimentos consumidos pelos africanos e fazer com que os exportadores africanos cumpram as normas existentes nos países para os quais os alimentos são exportados.

A FAO promove a utilização de uma **abordagem da inocuidade dos alimentos em toda a cadeia alimentar**. A aplicação de boas práticas agrícolas no nível primário de produção, bem como boas práticas em toda a cadeia, deve melhorar a inocuidade dos alimentos.

### Ações práticas da FAO e parceiros para promover a inocuidade dos alimentos

A FAO já está trabalhando com outros parceiros para implementar ações práticas destinadas a promover a inocuidade dos alimentos na região e em todo o mundo. Essas ações incluem:

- 1) **Capacidade e assistência técnica.** Por exemplo, com base em ações anteriores, a FAO está apoiando três projetos regionais e 14 projetos nacionais, além de outros em preparação.
- 2) A FAO está trabalhando com a OMS, OIE e Banco Mundial no **Mecanismo de Elaboração de Normas e Desenvolvimento do Comércio**, abrigado na OMC, que visa a mobilizar e coordenar apoio para formação de capacidade nas áreas de inocuidade dos alimentos, sanidade vegetal e saúde animal.
- 3) A FAO e a OMS estão administrando o **Fundo Fiduciário para Participação no Codex**.
- 4) A FAO, junto com a OMS, proporciona **assessoria científica sobre inocuidade dos alimentos** a membros da Comissão do Codex Alimentarius.
- 5) A FAO, com outros organismos, desenvolveu o **Portal Internacional sobre Inocuidade dos Alimentos, Saúde Animal e Sanidade Vegetal**, que oferece aos governos nacionais e parceiros de comércio acesso a informações oficiais relevantes.

### Conclusão

Muitos países da África fizeram grandes progressos em termos de melhoria dos sistemas de inocuidade dos alimentos e aumento da competitividade de seus produtos no mercado internacional. **Esses esforços precisam ser fortalecidos e ampliados.**

A região tem **grande potencial** para produzir alimentos de qualidade para consumo interno e exportação mundial. Contudo, os países devem atribuir mais prioridade à inocuidade dos alimentos, não só para que a região possa melhorar suas oportunidades de comércio, mas também para proteger a saúde de seus próprios consumidores.

A cooperação regional e o intercâmbio de informações em todos os níveis podem ajudar a atingir essa meta. A FAO e a OMS convocaram esta Conferência Regional sobre Inocuidade dos alimentos na África exatamente com tal fim.

**A FAO está pronta a ajudar os países** em seus esforços para fortalecer a capacidade de regular melhor e assegurar a inocuidade dos alimentos para todos os cidadãos.

**PALAVRAS INICIAIS**  
**Dr C.N. Mwikisa**  
**Diretor da Divisão de Ambientes Saudáveis e Desenvolvimento Sustentável**  
**Escritório Regional da OMS para a África**

Excelentíssimo Senhor Presidente da República do Zimbábue,  
Senhores Ministros,  
Vice-Diretor Geral da FAO,  
Membros do Corpo Diplomático credenciados no Zimbábue,  
Convidados e Participantes,  
Colegas da FAO e OMS,  
Senhoras e senhores,

Em nome do Diretor-Geral da Organização Mundial da Saúde, Dr Lee Jong-wook, e em nome do Dr Luis Gomez Sambo, Diretor Regional, quero lhes dar as boas-vindas à Primeira Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos na África, organizada pela Organização de Alimentação e Agricultura e Organização Mundial da Saúde.

Quero aproveitar esta ocasião para agradecer ao Senhor Presidente e ao Governo e povo amigo do Zimbábue por terem aceitado receber a Primeira Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos na África. Sr. Presidente: lhe somos muito gratos. Queria dizer, em nome da OMS/FAO e dos participantes deste fórum, que os preparativos feitos pelo Zimbábue foram excelentes.

Os alimentos são uma fonte de energia e nutrição e contribuem para o nosso bem-estar geral. Mas os alimentos atuam como veículos para a transmissão de vários agentes causadores de doenças, como bactérias, parasitas, vírus, toxinas fúngicas e pesticidas. É difícil estimar o ônus das doenças transmitidas por alimentos, mas provavelmente é significativo. A incidência de diarreia causada pelo consumo de alimentos e água contaminados, estimada em 3,3 a 4,1 episódios por criança por ano, indica bem o problema. A mortalidade total devida à diarreia é de cerca de 700.000 para todos os grupos etários na África. Recentemente ocorreram em países africanos vários surtos de doenças transmitidas por alimentos, como cólera, salmonelose, *Escherichia coli* enterohemorrágica (EHEC), hepatite A e aflatoxicose aguda. Por exemplo, em 2004 surtos de cólera em 28 países resultaram em 85.807 casos e 2.221 mortes. Em 2005, relatórios de 30 países indicam que até agora ocorreram 33.934 casos e 1.161 mortes. Durante 2004, um surto de aflatoxicose aguda no Quênia resultou em 317 casos e 125 mortes. Outro surto provocou 74 casos notificados e 28 mortes em 2005. Deve-se ter em mente que os casos dos surtos mostram apenas a ponta do iceberg e muitos casos esporádicos não são notificados.

Deve-se assinalar também que, além da mortalidade e morbidade, as doenças transmitidas por alimentos têm profundas conseqüências econômicas. O custo econômico da substituição de alimentos durante o surto de aflatoxicose aguda que ocorreu em 2004 no Quênia foi de 166.000 toneladas de alimentos inócuos para 1,8 milhão de habitantes durante seis meses. Em 1990, o Departamento de Alimentos e Medicamentos da Nigéria destruiu alimentos contaminados por aflatoxinas no valor de mais de US\$ 200.000. Em 1997, uma proibição imposta sobre as exportações de peixe de Uganda para os mercados da União Européia resultou em perdas de US\$ 36,9 milhões. Um surto de cólera na Tanzânia em 1998 custou cerca de US\$ 36 milhões em receita perdida.

Alguns Estados Membros dispõem de boa infra-estrutura para atividades de controle dos alimentos, mas em sua maioria os países apresentam características similares: pobreza, higiene e saneamento ambiental deficiente, escassez de fundos para a saúde pública e vigilância sanitária inadequada. Distúrbios públicos, conflitos de fronteira, deslocamento populacional, secas, inundações e sistemas de comunicação e informação fracos agravam o problema. Instamos os Estados Membros a melhorar esses fatores e criar sistemas integrados de inocuidade dos alimentos que sejam eficientes e cubram toda a cadeia alimentar. Esses sistemas devem ser desenvolvidos em estreita colaboração entre os setores da saúde e produção de alimentos/agricultura.

Nos últimos anos, os consumidores africanos têm presenciado mudanças na maneira em que os alimentos são produzidos e processados que afetam a inocuidade. Por exemplo, em vez de ingerir alimentos preparados em casa, passou-se a consumir alimentos prontos, que em geral são vendidos na rua em muitos países. Os vendedores ambulantes de alimentos oferecem um serviço essencial a trabalhadores, consumidores, viajantes, estudantes e grupos de baixa renda. Os aspectos higiênicos da venda constituem uma grande fonte de preocupação para as autoridades de controle de alimentos, pois os alimentos vendidos na rua estão muitas vezes associados a intoxicação alimentar.

A insegurança alimentar também é generalizada, tornando criticamente importante o uso eficaz e eficiente dos recursos à nossa disposição. Sendo um recurso escasso, os alimentos exigem atenção especial para assegurar que o pouco que está disponível seja **inócuo** para consumo humano. Em muitos países africanos, os alimentos continuam a ser produzidos para fins de subsistência. Em resultado, a África importa cerca de 60% de seu estoque de alimentos. Isso apresenta grandes desafios, pois é especialmente difícil monitorar a inocuidade dos alimentos produzidos no exterior.

Globalmente, existe uma mudança de paradigma, que não mais considerará os alimentos apenas como produto agrícola/comercial, mas também como uma questão de saúde pública. No nível internacional, em 1992 a Conferência Internacional sobre Nutrição da FAO/OMS reconheceu que *‘o acesso a alimentos inócuos e nutricionalmente adequados é um direito de cada indivíduo’*. Como um direito humano básico, a inocuidade dos alimentos foi endossada pela Assembleia Mundial da Saúde em maio de 2000 e aceita por todos os Ministros da Saúde como uma **função essencial de saúde pública**. A OMS, em consulta com seus Estados Membros, elaborou uma Estratégia Global de Inocuidade dos Alimentos, que proporciona orientação à OMS e aos países nessa área. No âmbito regional, a Resolução AFR/RC53/R5, endossada pelo Comitê Regional da OMS para a África em 2003, insta o Diretor Regional e os Estados Membros a melhorar os programas de inocuidade dos alimentos para assegurar que a população da região consuma alimentos inócuos.

Apesar disso e das grandes mudanças ocorridas no mercado, as ferramentas reguladoras de que os Estados Membros dispõem para prevenir a intoxicação alimentar pouco mudaram. Uma área de supervisão que precisa ser melhorada é a vigilância de doenças transmitidas por alimentos e a monitoração dos alimentos. A OMS está ajudando os Estados Membros na área de vigilância de doenças transmitidas por alimentos através do Programa Global de Vigilância da Salmonela (Global Salm surv). A OMS continuará a reforçar a capacidade e fortalecer os laboratórios de saúde pública para que possam realizar essas atividades de maneira eficaz e eficiente como componentes da Vigilância Regional e Nacional Integrada de Doenças. Os Estados Membros devem manter inventários amplos e atualizados de tendências das doenças transmitidas por alimentos, inclusive surtos, para informar as decisões e a gestão de riscos.

A OMS continuará a dar apoio para a revisão da legislação alimentar, implementação das normas do Codex, participação efetiva no trabalho do Codex Alimentarius e preparação de planos de ação nacionais. Nossos programas focalizarão particularmente a educação dos consumidores com atividades nas escolas, hospitais e mercados, bem como em estreita colaboração com a sociedade civil.

A inocuidade dos alimentos não só protegerá a saúde do consumidor mas também produzirá uma força de trabalho saudável e aumentará as exportações. Assim, contribuirá de maneira significativa para atividades destinadas a erradicar a pobreza (ODM 1) e reduzir a mortalidade infantil (ODM 4). Trabalharemos com os Estados Membros e nossos parceiros em micro-projetos destinados a melhorar a inocuidade dos alimentos de todos os produtores e processadores, na esperança de que isso melhorará a situação econômica da população e, assim, contribuirá para a consecução dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, incluindo o ODM8: estabelecer uma parceria mundial para o desenvolvimento, que deverá se basear num aumento das exportações de alimentos de nossos países para as regiões mais ricas do mundo.

Para concluir, queria reiterar nosso otimismo, apesar dos numerosos desafios para a inocuidade dos alimentos na África. A OMS está convencida de que, com mais diálogo, energias combinadas de vários atores, cooperação e esforços focalizados em todos os níveis, bem como mais recursos, podemos coletivamente melhorar a inocuidade dos alimentos consumidos na África. Nossa visão é muito clara e acreditamos firmemente que temos a disciplina para tanto.

Muito obrigado.

**Discurso de Sua Excelência o Presidente da República do Zimbábue,  
R. G. Mugabe,  
por ocasião da cerimônia oficial de abertura da  
Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos na África  
Centro Internacional de Conferências de Harare, 3 de outubro de 2005**

Excelentíssimo Senhor Ministro da Saúde e Bem-Estar Infantil, Dr David Parirenyatwa,  
Excelentíssimo Senhor Ministro da Agricultura, Dr Joseph Made,  
Excelentíssimos Senhores Ministros de Quênia, África do Sul, Zâmbia, Moçambique, Gabão, República Democrática do Congo e Angola,  
Representantes da FAO e da OMS,  
Excelentíssimos Membros do Corpo Diplomático,  
Ilustres Delegados,  
Senhoras e Senhores,  
Camaradas e amigos,

O Zimbábue tem muita honra em receber esta Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos na África, co-patrocinada pela Organização de Alimentação e Agricultura e Organização Mundial da Saúde, em parceria com o Governo da República do Zimbábue. Com esse espírito de parceria, quero dar-lhes as boas-vindas ao Zimbábue e a esta importante conferência.

Esta conferência chega num momento em que os países em desenvolvimento, particularmente os da África, estão enfrentando enormes desafios nas áreas de inocuidade dos alimentos e segurança alimentar, além do surgimento de doenças transmitidas por alimentos.

Sistemas de inocuidade dos alimentos relativamente fracos, junto com secas inesperadas, tiveram um impacto negativo sobre a segurança alimentar regional, resultando numa crescente prevalência de doenças transmitidas por alimentos. Esses desafios são exacerbados pela pandemia de HIV/AIDS, aumento das práticas informais de venda de alimentos que em geral não são reguladas, influxo de novos alimentos decorrentes de novas tecnologias e “dumping” de outros alimentos dos países desenvolvidos, muitas vezes no âmbito de programas de assistência alimentar. Na verdade, os chamados gestos de assistência alimentar têm, em grande medida, prejudicado o compromisso e seriedade que devem caracterizar o desenvolvimento agrícola no continente. Precisamos repensar as questões da agricultura, especialmente tendo em vista o fato de que grande parte de nossa atividade econômica gira em torno dela.

O tão difamado Programa de Reforma Agrária do Zimbábue é nossa resposta ao desafio de empoderar uma parcela maior do nosso povo e, assim, criar uma base mais ampla de agricultores no país. Em nenhum momento consideramos como um programa para desalojar os que, mediante o colonialismo, detinham a posse, meramente pela posse. Em vez disso, o objetivo é reverter a injustiça colonial, empoderar a maioria de nosso povo e melhorar o desempenho do setor agrícola aumentando o número de agricultores. Na nossa luta pela liberdade e independência, um dos pilares tem sido a injustiça agrária.

Tendo restituído a terra para o povo, aprendemos uma série de lições, todas sinalizando o desafio de assegurar a segurança alimentar para a população. A principal lição é a adoção de métodos mais científicos para assegurar maior produtividade de toda a terra recolonizada. Ademais, as secas a que me referi anteriormente nos mostraram a necessidade de planejar e implantar um programa nacional de desenvolvimento da irrigação.

Nossos países também devem desenvolver capacidade suficiente para regular as práticas informais de venda de alimentos. Isso é particularmente importante à medida que se torna mais urgente a necessidade de monitorar a qualidade dos alimentos provenientes do exterior.

Na maioria dos países da região, a subsistência depende principalmente da agricultura e comércio de produtos agrícolas. O comércio global desses produtos atualmente apresenta desvantagem para os países em desenvolvimento porque as regras da Organização Mundial do Comércio criaram um campo fértil para a concorrência inescrupulosa e más práticas na venda e comercialização de alimentos. Em seu Relatório de Progresso 2004 sobre os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio, o Zimbábue sublinhou o imperativo de promover sistemas comerciais e financeiros abertos, baseados em regras, previsíveis e não discriminatórios.

Nessas circunstâncias, é imperativo que a região, em parceria com outras, desenvolva estratégias e práticas integradas para proteger a saúde de nossas populações. Por esse motivo, essa conferência chega em boa hora, dando aos nossos países a oportunidade de promover as normas de inocuidade dos alimentos. Posso assegurar-lhes que o Zimbábue será um bom parceiro nesse esforço. O compromisso do Zimbábue é evidente, a julgar por sua ativa participação e contribuição aos órgãos da Organização de Alimentação e Agricultura e Organização Mundial da Saúde como a Comissão do Codex Alimentarius, a Organização Mundial de Saúde Animal e a Comissão Internacional de Proteção das Plantas.

O Zimbábue tem a honra de ter sido coordenador do Codex para a região da África por dois mandatos durante os anos de 1995 a 1999. Além disso, o Zimbábue foi eleito para a Vice-Presidência do Codex no período 1999 a 2003; durante esse período a Comissão passou por uma extensa reforma e viu o estabelecimento do Fundo Fiduciário do Codex para apoiar a participação dos países em desenvolvimento nas atividades do Codex. Atualmente, o Zimbábue é membro da executiva da Organização Mundial de Saúde Animal. Quero agradecer a confiança que vocês depositaram em nós.

Queria também aproveitar a oportunidade para agradecer o apoio que o Zimbábue recebeu da Organização de Alimentação e Agricultura, Organização Mundial da Saúde e Organização de Desenvolvimento Industrial das Nações Unidas.

Em particular, assinalo com satisfação o apoio prestado ao quadro legal para o estabelecimento do Departamento de Controle da Inocuidade dos Alimentos do Zimbábue. Isso melhorará ainda mais a capacidade do país para monitorar a inocuidade dos alimentos.

É minha esperança que esta conferência não só seja um fórum para o intercâmbio e partilha de informação e experiências, mas também habilite ainda mais nossos países a disporem de ações viáveis, práticas e realistas para melhorar a inocuidade dos alimentos consumidos em nossos países. A conferência deve nos levar a assumir seriamente ações e atividades que tornem a inocuidade dos alimentos e segurança alimentar uma parte necessária dos programas nacionais de desenvolvimento.

Queria agradecer uma vez mais a Organização de Alimentação e Agricultura e a Organização Mundial da Saúde por patrocinarem esta conferência. Quero agradecer também ao Ministério da Agricultura e ao Ministério da Saúde e Bem-Estar Infantil por organizarem esta reunião.

Desejo que todos tenham deliberações frutíferas e produtivas e que desfrutem da estadia no Zimbábue. É com prazer que declaro oficialmente aberta a Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos na África.

Obrigado.



**VOTO DE AGRADECIMENTO  
POR OCASIÃO DA  
CERIMÓNIA OFICIAL DE ABERTURA DA CONFERÊNCIA REGIONAL  
SOBRE INOCUIDADE DOS ALIMENTOS EM ÁFRICA  
POR SUA EXCELÊNCIA, O DR J. M. MADE (MP), MINISTRO DA AGRICULTURA  
DA REPÚBLICA DO ZIMBABUÉ**

Senhor Mestre de Cerimónias

Excelentíssimo Senhor Presidente da República do Zimbabué, Cde R.G. Mugabe

Senhor Ministro da Saúde e da Assistência à Infância,

Dr David Parirenyatwa

Senhores Ministros do Quénia; da África do Sul; da Zâmbia; de Moçambique; do Gabão;  
da República Democrática do Congo e de Angola

Senhores Ministros e Senhores Deputados da República do Zimbabué

Excelentíssimos Senhores Representantes

➤ da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), Dr H. De Haen

➤ da Organização Mundial de Saúde (OMS), Dr L. Sambo

Excelentíssimos Senhores Membros do Corpo Diplomático

Senhores Altos Funcionários de Estado (Secretários Permanentes)

Distintos Delegados e Observadores

Minhas Senhoras e Meus Senhores

Camaradas e Amigos

Em nome de todos os presentes, proponho e expresso um voto de agradecimento especial a Vossa Excelência. Agradecemos o acolhimento caloroso dispensado aos delegados vindos do exterior do Zimbabué que nos visitaram.

Agradecemos a Vossa Excelência os seus sábios conselhos e orientações sobre o que devemos fazer nestes próximos dias em que estamos reunidos na Conferência, a saber:

“Não devemos apenas trocar e partilhar informações e experiências, mas também dotarmo-nos de acções viáveis, práticas e realistas, que contribuam para aumentar a inocuidade dos alimentos consumidos nos nossos países”.

O que significa antes de mais nada que os agricultores devem produzir as suas culturas e criar o seu gado da forma mais adequada, tendo em conta que algumas novas tecnologias não são correctas (organismos modificados e doenças dos animais como a doença das vacas loucas); Vossa Excelência observou também que, do ponto de vista da saúde e da inocuidade dos alimentos, a venda ambulante de alimentos só é aceitável desde que sejam tidos em consideração os perigos para o consumidor.

Agradecemos também a Vossa Excelência por ter reivindicado aos anglo-saxões os nossos direitos à terra e a outros recursos naturais, como o disse na sua entrevista à CNN Internacional, difundida a 1 e 2 de Outubro de 2005.

A posição que tomou em nome do Zimbabué, da África e dos oprimidos em geral lançou as bases a partir das quais traçaremos o nosso destino e produziremos alimentos seguros e saudáveis no Continente Africano.

A sua liderança é muito apreciada. Estamos gratos a Vossa Excelência por ter reservado na sua agenda tão preenchida algum tempo para estar aqui connosco.

Desejamos a Vossa Excelência a continuação da sua boa saúde, energia e determinação.

Apresento também os meus agradecimentos a todos os que discursaram e a todos os que estiveram presentes nesta cerimónia oficial de abertura da nossa Conferência Regional.

E finalmente, mas não menos importante, agradeço a todos os trabalhadores, varredores, motoristas, cozinheiros e organizadores que contribuíram para o nosso conforto no dia de hoje e nos próximos dias e para que a nossa Conferência Regional seja um grande êxito.

Mais uma vez, o nosso muito obrigado a Vossa Excelência.

**Discurso principal**  
**Prof. Edward S. Ayensu**  
**Presidente do Conselho de Pesquisa Científica e Industrial (CSIR), Gana**

Ilustres Delegados,  
Senhoras e senhores,

Gostaria de aproveitar esta oportunidade para expressar meus sinceros agradecimentos ao comitê organizador por ter me convidado para pronunciar o discurso principal nesta Conferência Regional sobre Inocuidade dos Alimentos na África, com o tema "Ações práticas para promover a inocuidade dos alimentos".

A importância dos alimentos vai além de ser a principal fonte de energia e nutrição. Os alimentos também desempenham o papel invejável de ser uma ferramenta estratégica para manter nossa saúde, proporcionar a segurança de nossa subsistência e manter a própria sobrevivência da raça humana. Por isso, o mundo não está mais interessado apenas no volume de alimentos produzidos e consumidos, mas também, e mais importante, na qualidade dos alimentos fornecidos aos consumidores.

Essa demanda de alimentos saudáveis levou os pesquisadores científicos a investigar e aprofundar nosso conhecimento dos insumos, produção, manuseio e destinação final dos alimentos, e os possíveis riscos que podem representar para o consumidor. Todos sabemos que certas etapas na cadeia alimentar são cruciais para assegurar alimentos saudáveis na mesa de cada consumidor.

Por exemplo, o insatisfatório manuseio pós-colheita de grãos em muitos países africanos, especialmente aqueles que experimentam contínuas condições climáticas quentes e úmidas, tem sido responsável pela alta incidência de contaminação por aflatoxinas de grande quantidade de alimentos produzidos na região. Estudos indicam que na África a incidência de câncer do fígado apresenta a mesma distribuição geográfica da contaminação de alimentos por aflatoxinas. Além disso, esses e outros dados mostram de maneira conclusiva que as aflatoxinas podem provocar câncer no homem. Esses resultados devem representar grande preocupação para todos os governos africanos e seus amigos porque os grãos constituem um importante gênero alimentício para a população da região.

Portanto, é imperativo que a África disponha da capacidade necessária para assegurar que um volume suficiente de alimentos saudáveis esteja disponível aos consumidores. Trata-se de uma responsabilidade que os governos e o setor privado de nossos países não podem delegar a outros. A razão é que os alimentos saudáveis são a chave para a segurança da nossa subsistência. Falando francamente, chegou a hora de instar nossos governos a assumirem plena responsabilidade pela proteção dos consumidores, em vez de deixar essa questão nas mãos dos doadores tradicionais e instituições financeiras internacionais.

Contudo, observo com satisfação que essas questões serão deliberadas neste conferência.

Também é reconfortante observar que vários países africanos estão envidando esforços louváveis para implantar as instituições e medidas reguladoras necessárias para promover e assegurar a confiança dos consumidores na cadeia de produção de alimentos. Em meu país, Gana, por exemplo, a Junta de Alimentos e Medicamentos (FDB), a Junta de Normas de Gana (GSB), os Ministérios da Saúde, Alimentação e Agricultura, Pesca, Meio Ambiente e Ciência, e Turismo, para mencionar apenas alguns, estão participando

ativamente de uma maneira ou de outra na vigilância e monitoração dos regulamentos de inocuidade dos alimentos no país. Outros países também têm envidado muitos esforços para melhorar a coordenação de seus sistemas nacionais de controle de alimentos. Por exemplo, Marrocos instituiu um Comitê Interministerial Permanente de Controle de Alimentos.

Portanto, é um bom sinal que os governos africanos estejam cada vez mais conscientes de que as questões de inocuidade dos alimentos são multissetoriais. Mas ainda é preciso incentivar os órgãos nacionais de inocuidade dos alimentos a se tornarem mais ativos na promoção e aplicação do conceito de Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle (HACCP). Temos que encontrar maneiras criativas na identificação, controle rigoroso e monitoração dos pontos mais críticos de possível contaminação no contexto africano, que é caracterizado por muitos e dispersos produtores e manuseadores de alimentos. Obviamente, não podemos assegurar a inocuidade de alimentos sem lidar holisticamente com as preocupações dos principais atores da indústria alimentar. Por exemplo, não se pode esperar que nossos agricultores, com o conhecimento de que dispõem atualmente, aceitem prontamente e cumpram voluntariamente todos os regulamentos sobre manuseio e aplicação de produtos químicos em suas plantações.

Portanto, é absolutamente essencial formular uma política para que todas as partes interessadas na cadeia alimentar dividam a responsabilidade por alimentos inócuos, aptos para consumo, nutritivos e saudáveis para toda a nossa população. Essa política asseguraria que os agricultores sejam treinados para se tornarem versados nas regras de aplicação de produtos químicos em seus campos, e que outros agentes nos pontos sucessivos da cadeia de manuseio de produtos estejam equipados com as habilidades necessárias para identificar e manusear os diversos tipos de contaminação química e microbiológica.

Além disso, os governos africanos devem implantar programas nacionais de monitoração que proporcionem dados exatos sobre os níveis e tendências da contaminação de alimentos. Esses programas de monitoração podem ser usados como base para instituir regulamentos preventivos. Trata-se de uma das maneiras mais seguras de impedir a venda de alimentos contaminados ao público.

Todas essas medidas não darão muito resultado sem uma extensa educação pública. A necessidade de conscientizar os consumidores em escala maciça é não só desejável, mas crucial. Observo com satisfação que várias ONGs em nossos países passaram a defender a proteção do consumidor, porque perceberam que os consumidores estão se tornando vulneráveis aos instintos comerciais dos distribuidores e importadores de alimentos locais e estrangeiros. Infelizmente, alguns importadores de alimentos e seus distribuidores locais não se importam de colocar no mercado alimentos com a validade expirada que em muitos casos não são apropriados para consumo humano.

É gratificante observar que os países da região, ao planejar esta conferência, indicaram nos objetivos que em seus cálculos dão grande valor à questão da conscientização do consumidor. Na verdade, é preciso envidar todos os esforços e encontrar soluções práticas para criar e fortalecer a conscientização dos consumidores em nossos países tão logo seja possível. A solução de alguns dos inúmeros problemas da África, inclusive a provisão de alimentos saudáveis para a população e para exportação, dependerá em grande medida da conscientização dos consumidores acerca da inocuidade dos alimentos.

A crescente globalização do comércio de alimentos resultou em mudanças nos padrões de consumo, novos métodos e tecnologias de produção, transferência transfronteiriça mais rápida de riscos microbiológicos e químicos na região. Precisamos sem demora desenvolver a capacidade humana, legal e material para lidar com essas ameaças, bem como o surto de novas doenças animais como a doença da vaca louca e a gripe aviária que está ocorrendo em alguns países e também afeta o abastecimento de alimentos.

Nesse sentido, também é importante que a África enfrente a questão dos alimentos geneticamente modificados de maneira pragmática, e não apenas com emoções, já que a engenharia biotecnológica se tornou uma proposição científica realista para aumentar a produtividade agrícola, melhorar a resistência das lavouras a ataques de insetos e doenças e melhorar a qualidade dos alimentos. São perspectivas muito atraentes para que a África considere ao tentar responder ao difícil desafio de proporcionar uma quantidade suficiente de alimentos saudáveis para a população.

Contudo, não podemos nos esquecer de que, por mais atraentes que sejam esses avanços científicos, foram levantadas sérias preocupações a respeito da preservação da biodiversidade, bio-segurança e inocuidade dos alimentos no longo prazo. Os cientistas africanos não podem permanecer passivos ou despreocupados enquanto o resto do mundo busca novas idéias que levem à criação do quadro institucional adequado e salvaguardas reguladoras para a inocuidade dos alimentos. Devemos participar ativamente da vanguarda da pesquisa científica e tecnológica realizada em outros países.

A África deve começar a se afirmar com base em fatos cientificamente justificáveis para que não se transforme num “depósito” não só de alimentos insalubres, mas também de idéias sem valor. Tenho certeza de que esta conferência será mais que capaz de abordar algumas das intervenções cruciais para assegurar que os alimentos, produzidos localmente ou importados, cumpram as normas internacionais geralmente aceitas de inocuidade dos alimentos.

Gostaria de aproveitar esta oportunidade para instar os países africanos a olharem além de suas fronteiras e começar a examinar maneiras e meios de colaboração com outros países da região, com organizações internacionais, públicas e privadas, e com as organizações da sociedade civil, para harmonizar suas políticas e quadros normativos.

Os governos africanos devem assumir o papel de liderança nessa questão. Não devemos ficar passivos! Na verdade, não devemos desanimar face às enormes dificuldades que temos pela frente. É muito possível que, se os governos africanos vocalizarem as terríveis estatísticas de nossa população exposta a alimentos insalubres e os conseqüentes problemas desnecessários de saúde, poderemos incentivar as agências doadoras, que estão perdendo coragem face aos numerosos problemas da África, a reacender seu espírito de cooperação e programas de assistência ao desenvolvimento.

Finalmente, gostaria de reconhecer o fato de que sempre nos beneficiamos muito do apoio e assistência de organismos das Nações Unidas, como a FAO e a OMS, especialmente na área de inocuidade dos alimentos. Estou certo de que poderemos continuar contando com eles nos próximos anos.

Obrigado pela atenção e desejo que a conferência seja muito bem-sucedida.

## Conferência Regional da FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos na África

Harare, Zimbábue, 3-6 de outubro de 2005

### SISTEMAS NACIONAIS DE INOCUIDADE DOS ALIMENTOS NA ÁFRICA – UMA ANÁLISE DA SITUAÇÃO

(Documento preparado pelo Escritório Regional da FAO para a África, Accra, Gana)

#### 1. Introdução

Numa região em que a insegurança alimentar, instabilidade política, doenças transmissíveis, desastres naturais e outras grandes preocupações dominam as agendas dos governos e os meios de comunicação, a importância da inocuidade dos alimentos muitas vezes não é bem compreendida. Contudo, a inocuidade dos alimentos tem uma importância crucial para a África devido ao impacto exacerbante sobre os outros problemas.

O Plano de Ação da Cúpula Mundial sobre Alimentação de 1996 reconhece a importância da inocuidade dos alimentos, pois assim definia a segurança alimentar: "...quando todas as pessoas ...(têm) acesso a alimentos suficientes, inócuos e nutritivos ...". Além disso, as doenças transmitidas por alimentos contribuem para redução da produtividade dos trabalhadores, deficiências e até morte precoce, diminuindo a renda e o acesso à alimentação. As doenças transmitidas por alimentos também contribuem para o sofrimento humano na região. Há uma incidência elevada de doenças diarreicas em crianças africanas, estimada em 3,3 a 4,1 episódios por criança por ano. Estima-se que 800.000 crianças na África morrem a cada ano de diarreia e desidratação.<sup>1</sup>

As práticas destinadas a melhorar a inocuidade dos alimentos também reduzem as perdas de alimentos e aumentam a disponibilidade de alimentos. Além disso, os países que conseguem assegurar alimentos inócuos podem aproveitar as oportunidades de comércio internacional, aumentando os níveis de renda. Por exemplo, Quênia conseguiu aumentar suas exportações de peixe para a UE de 742 toneladas em 1999 para 2.818 toneladas em 2001 em consequência do fortalecimento das medidas de inocuidade dos alimentos. Por várias razões, os governos da região talvez não consigam realizar inspeções apropriadas da importação de alimentos, causando uma entrada de alimentos de qualidade inferior e mesmo nocivos. A falta de acesso a alimentos inócuos, os baixos níveis de renda e um sentido de injustiça nas questões comerciais muitas vezes são fatores importantes no aumento da instabilidade política, salientando ainda mais a importância da inocuidade dos alimentos na região.

Pessoas que sofrem de HIV/AIDS, tuberculose, malária e outras doenças que afetam a região correm maior risco de ficarem debilitadas por alimentos nocivos, pois seus sistemas imunológicos já estão comprometidos. Assim, a garantia de alimentos inócuos é essencial para melhorar a qualidade de vida das pessoas já afetadas por doenças. Do mesmo modo, pessoas que sofrem de doenças transmitidas por alimentos têm maior probabilidade de contrair outras doenças transmissíveis. Além do mais, as doenças

---

<sup>1</sup> Fact Sheet No. 109: Childhood Diseases in Africa. WHO. 1996.

transmitidas por alimentos são um dos mais importantes fatores subjacentes da desnutrição e, indiretamente, infecções do aparelho respiratório nos países em desenvolvimento. Episódios repetidos de doenças transmitidas por alimentos durante um certo período podem provocar desnutrição, com um sério impacto sobre o crescimento e o sistema imunológico das crianças.

Os desastres naturais, como secas e inundações, também afetam com frequência a região. Os alimentos cultivados e armazenados nessas condições são mais suscetíveis a contaminação por micotoxinas, uma toxina nociva que ocorre naturalmente. Por exemplo, mais de 100 mortes foram notificadas na região em meados de 2004, devidas a intoxicação por micotoxinas.

Infelizmente, os sistemas de inocuidade dos alimentos na maioria dos países da região são em geral fracos e fragmentados e não são bem coordenados; assim, não são bastante eficazes para proteger adequadamente a saúde dos consumidores e aumentar a competitividade das exportações de alimentos. Contudo, reconhece-se que a melhoria dos sistemas de inocuidade dos alimentos tem muitos custos de curto e longo prazo e pode representar um desafio para muitos países.

Embora a situação em cada país seja afetada pelas suas condições específicas, alguns princípios e componentes comuns de um sistema eficaz de inocuidade dos alimentos são geralmente necessários em cada país. Examinaremos cada um dos principais componentes de um sistema eficaz de inocuidade dos alimentos, abordando a situação geral de cada um, bem como as recomendações a serem consideradas pela Conferência. Contudo, deve-se assinalar que uma análise completa dos sistemas de controle da inocuidade dos alimentos na África exigiria um estudo mais longo e abrangente da situação em cada país, ultrapassando os limites deste documento.

## **2. Panorama dos componentes de SGIA na África e ações necessárias para sanar as deficiências**

### **2.1 Política nacional de inocuidade dos alimentos**

As políticas nacionais coerentes de inocuidade dos alimentos são a base de um sistema eficaz de gestão da inocuidade dos alimentos. Em geral, os problemas de inocuidade dos alimentos não são abordados adequadamente nas políticas nacionais da maioria dos países africanos; portanto, não é possível adotar abordagens coordenadas e sustentáveis à gestão holística da inocuidade dos alimentos. Conforme indicamos anteriormente, a maioria dos países da região não percebe as importantes implicações sanitárias e econômicas da inocuidade dos alimentos, de modo que essa questão tem pouca prioridade nas políticas nacionais. Portanto, os governos da região devem trabalhar para entender os benefícios econômicos e de saúde pública da melhoria dos sistemas de inocuidade dos alimentos, e, assim, formular políticas nacionais coerentes de inocuidade dos alimentos, em consulta com todos os interessados, incluindo a indústria alimentícia, instituições de pesquisa e consumidores.

### **2.2 Legislação alimentar**

Os sistemas tradicionais de controle de alimentos na maioria dos países africanos não dão às agências envolvidas um mandato claro e autoridade para prevenir problemas de inocuidade dos alimentos. Ademais, muitos países africanos não dispõem de legislação alimentar em concordância com os requisitos internacionais (Codex). Conforme mostra a Tabela 1, a atual legislação alimentar é antiquada, inadequada e fragmentada e está dispersa em vários estatutos e códigos, criando uma confusão evitável entre agentes de controle dos alimentos, produtores e distribuidores. A aplicação da legislação alimentar também é problemática, resultando muitas vezes numa proteção insuficiente do consumidor contra práticas fraudulentas e alimentos contaminados, e levando à importação e produção nacional de alimentos de baixa qualidade, bem como rejeição das exportações de alimentos da região. O setor informal, que

freqüentemente é um importante produtor e distribuidor de alimentos frescos e processados (inclusive os vendidos na rua<sup>2</sup>) para consumo direto, em geral está fora do alcance dos sistemas oficiais de controle e continua sendo o menos controlado, exceto pelas autoridades municipais de higiene ambiental.

As leis básicas sobre alimentos devem emanar de políticas nacionais de inocuidade dos alimentos que reconheçam a importância de uma abordagem científica à inocuidade dos alimentos e claramente definir responsabilidades para as agências implementadoras. Os governos devem utilizar ferramentas e assessoria proporcionadas pela FAO e OMS na elaboração de legislação alimentar, bem como outros aspectos dos sistemas nacionais de controle dos alimentos. Em particular, as Diretrizes para Fortalecimento dos Sistemas Nacionais de Controle dos Alimentos emitidas em 2003 pela FAO/OMS<sup>3</sup> oferecem opções interessantes que podem ser consideradas nesse campo. Como no caso das políticas de inocuidade dos alimentos, todos os interessados relevantes devem estar envolvidos na elaboração da legislação alimentar, o que também deve aumentar o índice de aplicação das leis e regulamentos.

### 2.3 Formulação de normas nacionais de alimentos

A globalização dos mercados de alimentos obriga as nações a desenvolverem normas alimentares que sejam sensíveis às necessidades dos usuários, bem como aceitas e reconhecidas internacionalmente. O Acordo sobre Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da OMC estipula que as normas nacionais sanitárias e fitossanitárias baseadas em normas internacionalmente acordadas do Codex Alimentarius, IPPC ou OIE não necessitam de justificção científica adicional. Conforme indicado na Tabela 2, alguns países da região têm órgãos nacionais que estabelecem normas alimentares, em geral baseadas nas normas relevantes do Codex. Contudo, em muitos países as autoridades normativas de alimentos não estão bem definidas nem participam ativamente do estabelecimento de normas alimentares nacionais.

Como parte do sistema de gestão da inocuidade dos alimentos, os governos nacionais devem estabelecer normas alimentares baseadas no Codex Alimentarius. Assim como nas políticas e leis de inocuidade dos alimentos, todos os interessados, inclusive consumidores, devem estar envolvidos na criação de normas nacionais sobre alimentos.

### 2.4 Avaliação científica de riscos das questões de inocuidade dos alimentos

Embora exista um acordo quase universal no sentido de que uma avaliação científica do risco é parte essencial da base para qualquer decisão sobre manejo do risco de inocuidade dos alimentos, a realização de uma avaliação competente, oportuna e independente dos riscos representa um desafio considerável para a maioria dos países africanos. As avaliações de risco são necessárias para estabelecer leis sobre inocuidade dos alimentos, bem como ajudar a estabelecer prioridades de inspeção dos alimentos e outras políticas de inocuidade dos alimentos. A FAO e a OMS recentemente prepararam um Manual de Análise dos Riscos para a Inocuidade dos Alimentos que descreve o conceito e processo de avaliação do risco, bem como manejo e comunicação do risco.

Contudo, o número de riscos para a inocuidade dos alimentos que devem ser avaliados é grande e está aumentando. A magnitude de efeitos adversos sobre a saúde associados com contaminantes alimentícios continua a aumentar à medida que a pesquisa científica desenvolve outras maneiras de medir o risco. Quase todos os países africanos enfrentam problemas semelhantes de falta de recursos técnicos e

<sup>2</sup> Um exame aprofundado das questões referentes à inocuidade dos alimentos do setor informal de distribuição na África, inclusive os alimentos vendidos na rua, encontra-se em CAF 05/4.

<sup>3</sup> FAO/WHO. 2003. Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems. FAO Food and Nutrition Paper 76.



dificuldade de coletar seus próprios dados toxicológicos e de avaliação da exposição para efetuar avaliações de risco.

Os governos da região devem utilizar as avaliações de risco executadas pelos órgãos avaliadores da FAO/OMS em suas decisões sobre inocuidade dos alimentos. Os países também devem fornecer seus dados sobre níveis de contaminantes, padrões de consumo de alimentos e todos os outros dados solicitados pelos órgãos de avaliação de risco da FAO/OMS para que essas avaliações internacionais reflitam exatamente a situação dos países da região. Contudo, os países da África em geral têm necessidades e prioridades diferentes dos órgãos internacionais para as substâncias sobre as quais devem realizar avaliações de risco. Dado que a maioria dos países da região não dispõe de recursos adequados para realizar efetivamente as avaliações de risco necessárias no nível nacional, um órgão regional de avaliação de risco pode proporcionar um serviço valioso na execução das avaliações de risco exigidas pelos governos nacionais.

## **2.5 Mecanismos e esquemas de inspeção**

Um sistema eficaz de gestão da inocuidade dos alimentos requer claros procedimentos e políticas de inspeção aplicados por inspetores bem treinados não só para aplicar esses procedimentos mas também para atuar como assessores sobre garantia da qualidade e extensionistas da indústria de alimentos. Os inspetores de alimentos na África geralmente sofrem de (i) baixo status profissional não proporcional às suas responsabilidades, (ii) falta de apoio logístico para realizar as inspeções (transporte, equipamento de inspeção, etc.); (iii) tarefas cumulativas que muitas vezes lhes são exigidas (controle de preços, inspeção de itens de consumo não alimentícios, pesos e medidas, higiene ambiental, etc.). Os serviços nacionais de inspeção de alimentos em geral se localizam nas capitais e principais cidades, e pouco ou nenhum controle é exercido nas pequenas cidades e áreas rurais. Poucos países da região possuem sistemas nacionais eficazes de inspeção e certificação de importações e exportações, conforme indica a Tabela 2. Alguns países realizam inspeções parciais das importações e exportações de carne e peixe. Nos países em que existe um forte mercado exportador num determinado setor, os serviços de inspeção em geral estão envolvidos no controle desses produtos. Para se beneficiar da receita das exportações de alimentos e se proteger de alimentos importados de má qualidade, os governos da região devem melhorar seus sistemas de inspeção, tanto em termos de qualidade quanto de quantidade, para satisfazer as necessidades nacionais nesse campo.

## **2.6 Serviço de apoio laboratorial**

A aplicação efetiva da legislação alimentar e a implementação de sistemas de vigilância de doenças transmitidas por alimentos exigem uma capacidade sólida e eficiente de análise de alimentos no nível nacional e subnacional. Infelizmente, os laboratórios de controle alimentar na África geralmente são muito fracos, conforme indica a Tabela 2. A maioria dos laboratórios de saúde pública não tem capacidade para testar contaminantes químicos e toxinas naturais. Foram identificadas algumas causas dessa deficiência.

- Recursos inadequados em termos de financiamento, equipamento e pessoal;
- Falta de gastos recorrentes para permitir o reparo do equipamento e manter estoques adequados de produtos químicos e materiais necessários para as análises;
- Procedimentos inadequados de garantia da qualidade.

Somente uns poucos laboratórios na África são credenciados para testes específicos de acordo com os requisitos de qualidade, administrativos e técnicos de ISO 17025, a norma internacional que estipula requisitos gerais para a competência de laboratórios de teste e calibração. Em resultado, a competência em termos de equipamento e qualificação do operador, bem como confiabilidade dos resultados, talvez não seja satisfatória. Além do mais, os exportadores de alimentos talvez tenham que enviar amostras de seus

produtos para laboratórios credenciados em outros países para testagem de modo a serem aceitos pelo país importador. Isso aumenta o custo e a inconveniência do processo de exportação de alimentos da região.

Os países da região devem atribuir prioridade ao fortalecimento dos laboratórios de controle de alimentos. Os países vizinhos também podem colaborar para desenvolver programas interlaboratoriais de teste, programas de treinamento conjunto ou mesmo laboratórios sub-regionais que possam atender as necessidades de vários países. Os governos também podem fortalecer parcerias público-privadas entre laboratórios para utilizar melhor os recursos escassos de um país.

## **2.7 Capacidade industrial de fornecer alimentos inócuos**

A produção, processamento e comercialização de alimentos na maioria dos países da região é muito fragmentada entre um grande número de pequenos produtores e manipuladores que carecem do conhecimento e perícia apropriada na aplicação de práticas modernas e higiene alimentar. Os desafios e possibilidades para esses produtores pequenos e médios produzirem alimentos inócuos e de alta qualidade são detalhados no documento CAF 05/5. Junto com os desafios de pequenas e médias empresas, há muito poucos sistemas bem estabelecidos para ajudar essas companhias a desenvolver sua capacidade de fornecer alimentos inócuos, conforme indica a Tabela 2. Alguns países que exportam produtos para países de alta renda de determinados setores, como peixe, produtos de horticultura e carne, têm treinamento e apoio adequado para indústrias nesses setores. Em muitos casos, a indústria alimentar aceitou a responsabilidade primordial pela qualidade e inocuidade dos alimentos, como ocorre em outras regiões do mundo. Portanto, a indústria alimentar muitas vezes lidera o treinamento e desenvolvimento nesses campos, com outros interessados como facilitadores. Contudo, muitos setores em vários países ainda precisam se reestruturar para cumprir os atuais requisitos de inocuidade dos alimentos e garantia da qualidade, inclusive a aplicação do sistema de boas práticas de higiene (BPH), boas práticas de fabricação (BPF) e análise de riscos e pontos críticos de controle (ARPC).

Além dos produtos alimentícios para exportação, os governos nacionais também são responsáveis pela inocuidade e qualidade dos alimentos produzidos para consumo interno através de mercados abertos, supermercados, escolas, hospitais, restaurantes, venda na rua e outros métodos. Os esforços para melhorar a inocuidade e qualidade dos alimentos para esses mercados em geral são mal financiados. Assim, todos os interessados, inclusive a indústria alimentar, governos e sociedade civil devem fazer um esforço consciente no sentido de treinar e equipar a indústria alimentar para produzir alimentos inócuos e de alta qualidade em todos os países da região.

## **2.8 Rede de informação sobre questões de inocuidade dos alimentos**

Um papel cada vez mais importante para os sistemas nacionais de controle de alimentos é a provisão de informações e assessoria às partes interessadas em todo o ciclo do campo à mesa, tanto no país como no exterior. Essas atividades incluem:

- Provisão de informações factuais equilibradas aos consumidores e meios de comunicação;
- Fornecimento de pacotes de informação e programas educativos para funcionários e empregados da indústria alimentar;
- Provisão de textos de referência a extensionistas nos setores da agricultura e saúde;
- Partilha de informações relevantes sobre inocuidade dos alimentos com outros países, especialmente na região.

Na maioria dos países da região, falta uma aquisição e divulgação estruturada e regular de informações relevantes ao público sobre problemas de inocuidade dos alimentos e medidas correspondentes para resolvê-los (Tabela 3). Esses sistemas de informação serviriam de base para reforçar a confiança entre os consumidores e os meios de comunicação. Assim, os consumidores estariam preparados para abordar questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos e esperar que as agências envolvidas tomarão as medidas necessárias para protegê-los. Além disso, os governos devem ter um mecanismo para partilhar informação sobre surtos de doenças transmitidas por alimentos e seus resultados, incluindo a perda de produtividade e implicações econômicas. Atualmente, essa informação não é prontamente adquirida ou divulgada às agências relevantes para que se tomem as medidas necessárias.

Também é essencial que os governos compartilhem informação com outros países da região, bem como países de fora da região. Por exemplo, os países devem seguir as Diretrizes do Codex para Intercâmbio de Informação em Situações de Emergência de Inocuidade dos Alimentos (CAC/GL 19-1995, Rev. 1-2004). Muitos países reconhecem a importância do intercâmbio de informação sobre importações de alimentos rejeitadas devido a qualidade ou inocuidade inferior, mas ainda não existe uma rede que partilhe efetivamente essa informação com outros países para ser usada pelos países da região. As agências envolvidas também precisam ter acesso a informação sobre rejeição e/ou rebaixamento de exportações de alimentos de seu país para que possam tomar medidas corretivas.

## **2.9 Treinamento e educação em inocuidade dos alimentos**

Reconhece-se em geral que o conhecimento sobre inocuidade dos alimentos proporciona a base para o desenvolvimento de estratégias e iniciativas de intervenção destinadas a prevenir doenças transmitidas por alimentos. Contudo, nenhum país da região estabeleceu programas educacionais contínuos para funcionários governamentais de controle de alimentos, funcionários da indústria de alimentos e/ou consumidores. O treinamento ou educação que existe é esporádico, não é focalizado nem baseado em problemas reais ou possíveis de inocuidade dos alimentos. Mais importante, atualmente essa educação é insustentável porque os beneficiários não reconhecem sua utilidade de modo a pagarem pelos serviços, reduzindo a qualidade da educação disponível.

## **2.10 Conscientização dos consumidores**

A importância da educação dos consumidores na prevenção de doenças transmitidas por alimentos é amplamente reconhecida. Quando os consumidores têm consciência acerca da qualidade e inocuidade, podem complementar os esforços das agências de controle dos alimentos no sentido de fazer com que a indústria forneça alimentos inócuos e de boa qualidade.

Tendo em vista o papel catalisador desempenhado pelas associações de consumidores na promoção da qualidade e inocuidade dos alimentos, os governos da região devem facilitar o estabelecimento e sustentabilidade dessas associações. Essas associações são ativas em algumas partes da África, mas devem ser incentivadas a aumentar seus esforços de educação dos consumidores e responsabilizar a indústria e o governo pela inocuidade e boa qualidade dos alimentos.

## **2.11 Coordenação das atividades de inocuidade dos alimentos no nível nacional**

Para assegurar a inocuidade dos alimentos numa economia global é preciso um alto grau de comunicação, coordenação e cooperação nos países e entre eles. A gestão da inocuidade dos alimentos é uma questão multissetorial, em geral envolvendo os ministérios da saúde, agricultura, comércio, indústria e, às vezes, pesca e turismo, bem como os governos locais. Na ausência de uma bem definida política nacional de inocuidade dos alimentos com planos de implementação, essas organizações tendem a operar de acordo

com suas próprias aspirações de inocuidade dos alimentos. Ademais, sem responsabilidades bem definidas para essas organizações, os escassos recursos disponíveis nos países da região são dissipados pela duplicação de esforços. Quando as agências são indicadas para coordenar as atividades nacionais de inocuidade dos alimentos, em geral não dispõem dos recursos necessários para desempenhar as funções eficazmente.

Assim, é essencial um mecanismo de coordenação bem estabelecido e sustentável com responsabilidades bem definidas para cada agência. Contudo, conforme indica a Tabela 3, poucos países da região atualmente possuem mecanismos de coordenação funcionando de maneira efetiva. O documento CAF 05/6 descreve a coordenação e cooperação no nível nacional e regional.

## **2.12 Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos**

Conforme indicado anteriormente, muitos incidentes de doenças transmitidas por alimentos são notificados a cada ano na África. Numerosos fatores, alguns examinados neste documento, contribuem para esse número elevado de incidentes. Contudo, é extremamente importante assinalar que a maioria dos casos de doenças transmitidas por alimentos na região não são notificados, de modo que não se conhece a exata dimensão do problema.

Na maioria dos países da região, a infra-estrutura de vigilância das doenças transmitidas por alimentos de etiologia microbiológica e química é deficiente ou inexistente. Com a exceção do cólera (que está sujeito ao Regulamento Sanitário Internacional da OMS), não há a obrigação de notificar doenças transmitidas por alimentos internacionalmente. Como mostra a Tabela 4, somente alguns países da região requerem notificação nacional de incidentes de doenças transmitidas por alimentos e um número ainda menor tem realmente uma notificação exata. Essa falta de dados confiáveis sobre as doenças transmitidas por alimentos prejudica o entendimento da sua importância em termos de saúde pública e impede o desenvolvimento de soluções baseadas no risco para seu controle.

## **2.13 Participação no Codex**

Em sua maioria os países da região (48 em 53) são membros da Comissão do Codex Alimentarius e estabeleceram Comitês Nacionais do Codex e Pontos de Contato Nacionais do Codex (Tabela 4). A maioria desses países também indicou que adotaram uma ou mais das normas do Codex. Alguns utilizaram normas do Codex para elaborar sua própria legislação alimentar e outros, na ausência de legislação nacional, aplicaram as normas do Codex. Cada país membro do Codex na região deve efetivamente monitorar e adotar normas do Codex e participar da elaboração das normas, códigos e diretrizes do Codex, para que essas normas reflitam as necessidades dos países africanos.

## **2.14 Preocupações com a bio-segurança (regulamentos sobre biotecnologia ou OGM)**

Somente alguns países da região estabeleceram quadros normativos para alimentos derivados da moderna biotecnologia, incluindo organismos geneticamente modificados (OGM). A maioria dos países, porém, assinou o Protocolo de Cartagena sobre Bio-segurança (Tabela 5). Com o rápido desenvolvimento da aplicação da moderna biotecnologia na produção de alimentos, é importante que cada país da região determine sua política nesse campo. Devido ao efeito transfronteiriço dos OGM, é essencial que essas políticas sejam harmonizadas sub-regionalmente para assegurar sua eficácia.

### 3. **Recomendações para estabelecer sistemas integrados, adequados e eficazes de gestão da inocuidade dos alimentos**

Os sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos, bem como as necessidades de controle dos alimentos de cada país da África, são específicos. Assim, os países da região devem elaborar estratégias para responder a essas necessidades em seu próprio contexto, usando os princípios de melhores práticas adotados em outras regiões.

Os países da região devem identificar exatamente suas necessidades em termos de capacidade em inocuidade dos alimentos para que possam focalizar melhor seus escassos recursos. A FAO e a OMS recentemente elaboraram uma ferramenta de avaliação das necessidades de capacidade em inocuidade dos alimentos para sistemas oficiais de controle de alimentos para ajudar os governos nessa área. Os países devem utilizar essa ferramenta e aplicar os resultados da avaliação.

Os países africanos freqüentemente dependem de parceiros de desenvolvimento que nem sempre estão comprometidos com o fortalecimento sustentado dos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos. Em resultado, a assistência proporcionada pode ser orientada pelo doador e não baseada em necessidades reais. Essa assistência muitas vezes não é “de autoria” dos beneficiários e, assim, pode não ser sustentável. Os doadores e beneficiários devem trabalhar juntos para determinar as necessidades a serem atendidas, bem como os meios para atendê-las.

Os governos da região devem estar mais preparados para dedicar recursos adequados ao estabelecimento de sistemas eficazes de gestão da inocuidade dos alimentos. Contudo, os governos devem ter informação exata, oportuna e relevante para fazer com que as autoridades dêem mais prioridade às melhorias nos sistemas de inocuidade dos alimentos do que a outras utilizações dos escassos recursos nacionais. As autoridades necessitam de dados confiáveis sobre as implicações econômicas e sanitárias dos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos e as possíveis medidas a serem instituídas para assegurar a qualidade e inocuidade dos alimentos. O setor acadêmico e os institutos de pesquisa, junto com outros interessados no país e na região, devem trabalhar juntos no sentido de assegurar a coleta de dados exatos para ajudar as autoridades em suas decisões.

Além dos aspectos abordados neste documento, os governos devem realizar as seguintes ações para melhorar os sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos:

#### **(A) *Implicações sanitárias e econômicas***

Para que as autoridades nacionais de inocuidade dos alimentos priorizem melhor os escassos recursos, os governos devem gerar as informações necessárias, inclusive as seguintes:

- Estimativa dos custos de assegurar a qualidade e inocuidade dos mais importantes alimentos produzidos localmente;
- Estimativa da perda econômica que a nação pode sofrer em resultado da rejeição ou rebaixamento das exportações de alimentos no mercado internacional;
- Estimativa do custo do tratamento de doenças causadas pelo consumo de alimentos nocivos ou insalubres.

**(B) Quadro legal e institucional para SGIA**

- Desenvolver políticas nacionais de inocuidade dos alimentos que possam derivar em legislação alimentar relevante e regulamentos propícios;
- Desenvolver o quadro legislativo e institucional necessário para o controle dos alimentos levando em conta os requisitos regionais e internacionais, bem como as condições locais;
- Coordenar melhor as funções das agências envolvidas na gestão da inocuidade dos alimentos para reduzir sobreposição ou lacunas de atividades e melhor utilizar os escassos recursos públicos.

**(C) Esquemas de Inspeção**

- Atribuir a devida atenção ao importante papel que os serviços de inspeção de alimentos desempenham nos sistemas nacionais de controle de alimentos e tomar medidas apropriadas para melhorar a situação profissional dos inspetores de alimentos e lhes proporcionar os meios necessários para exercer suas funções adequadamente;
- Avaliar a relevância, adequação e confiabilidade dos esquemas de inspeção e procedimentos usados, bem como o treinamento proporcionado aos inspetores, tudo em relação às atuais práticas internacionais;
- Assegurar que os serviços de inspeção de alimentos cubram todo o território nacional e sejam administrados de maneira a levar em conta as prioridades em termos de riscos para o consumidor e os recursos disponíveis.

**(D) Serviços de apoio laboratorial**

- Examinar a capacidade de todos os laboratórios que testam alimentos, determinar a competência em campos específicos verificada mediante credenciamento, distribuir responsabilidades com base em áreas de competência e assegurar que os caros equipamentos sejam usados de maneira eficiente, incluindo clientes fora do país (na sub-região);
- Promover a consolidação de instalações e serviços de laboratórios, para obter a máxima eficiência, e buscar credenciamento regional e internacional para os serviços prestados;
- Estabelecer redes sub-regionais de laboratórios de teste de alimentos e realizar programas de teste da proficiência para melhorar o desempenho desses laboratórios.

**(E) Normas alimentares**

- Estabelecer um mecanismo para elaboração e exame de normas nacionais sobre alimentos em relação às atuais práticas internacionais.
- Determinar o tipo de envolvimento da indústria alimentícia e outros interessados na elaboração de normas nacionais e sua participação nos fóruns internacionais de normatização alimentar.

**(F) Educação dos consumidores**

- Facilitar o estabelecimento e sustentabilidade de associações de consumidores para habilitá-los a assumir um papel catalisador nos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos.

**(G) Rede de informação**

- Canalizar todas as informações sobre inocuidade dos alimentos através de um ponto focal que as envie a organizações interessadas para que realizem as ações necessárias e preparem relatórios. O

ponto focal deve poder explicar melhor os problemas aos meios de comunicação, que por sua vez informarão ao público geral.

**(H) *Envolvimento dos interessados***

- Todos os interessados que atuam ao longo da cadeia alimentar devem ser incentivados a reforçar sua capacidade de inocuidade dos alimentos e receber apoio nesse sentido;
- Os interessados devem adotar práticas relevantes em suas operações de manipulação de alimentos, inclusive os textos do Codex, e implementar a norma ISO 22.000 para gestão da inocuidade dos alimentos;
- Os governos devem ajudar as indústrias alimentares a proporcionar um ambiente legislativo propício, laboratórios, inspeções e outros serviços necessários;
- Todos os interessados devem se comunicar e trabalhar juntos para melhorar a inocuidade dos alimentos.

**4. Conclusões**

Cada país tem algum tipo de sistema de gestão da inocuidade dos alimentos no nível nacional. Contudo, nem todos esses sistemas são eficazes e adequados ao seu propósito. Os governos devem estabelecer os diferentes componentes do sistema nacional de controle dos alimentos, determinar as inter-relações desses componentes e definir e implementar suas responsabilidades de assegurar a inocuidade dos alimentos.

Cada SGIA nacional deve trabalhar no sentido alcançar os dois objetivos principais de proteger a saúde dos consumidores e aumentar a competitividade dos produtos alimentícios locais no mercado interno e externo.

O SGIA nacional governamental pode ser complementado eficazmente pela indústria alimentar se todos os interessados ao longo da cadeia alimentar formarem a capacidade necessária para produzir e manusear os alimentos de maneira segura.

Os consumidores conscientes da inocuidade e dedicados ao longo da cadeia alimentar nacional poderão promover um comércio consistente e seguro de alimentos no âmbito nacional e internacional. Isso aumentará a segurança alimentar interna mediante um melhor acesso a alimentos inócuos e saudáveis e a resultante elevação da renda nacional devido ao aumento do comércio internacional de alimentos.

**5. Referências**

1. Escritório Regional da FAO para a África. Documento encomendado Status of food safety management systems in African countries with recommendations for the way forward, L.E. Yankey, consultor da FAO.
2. Conferência Regional da FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos na Ásia e Pacífico, Seremban, Malásia, 24-27 de maio de 2004. Regional coordination in strengthening countries' participation and implementation of international food safety standards - CRD 9. Bureau Nacional de Produtos Agrícolas e Normas Alimentares, Ministério da Agricultura e Cooperativas, Tailândia.
3. Fórum Global FAO/OMS de Reguladores da Inocuidade dos Alimentos, Marrakech, Marrocos, 28-30 de janeiro de 2002.

- a) **Reduction of food-borne hazards, including microbiological and others, with emphasis on emerging hazards**, Dr Claude J.S. Mosha e Mr Richard N. Magoma GF/CRD Tanzania-2.
  - b) Food-borne Disease. Documento para a sala de conferência proposto pela Organização Mundial da Saúde, GF/CRD WHO-2.
4. Segundo Fórum Global FAO/OSM de Reguladores da Inocuidade dos Alimentos, Bangkok, Tailândia, 12-14 de outubro de 2004.
- a) **Strengthening official food safety control services**. Documento preparado pela Secretaria da FAO/OMS; GF 02/3.
  - b) **Building a food safety system in Uganda**. Documento preparado por Uganda; CRD 61.
  - c) **Food safety control services in Liberia**. Documento preparado pela Libéria; CRD 50.
  - d) **Epidemio-surveillance of food-borne diseases and food safety rapid alert systems**. Documento preparado pela Secretaria da FAO/OMS; GF 02/9.
  - e) **Developing and maintaining food safety control systems for Africa, Current status and prospects for change**. Preparado pelo Escritório Regional da OMS para África; CRD 32.
5. Conferência sobre Comércio Internacional de Alimentos depois de 2000: Decisões Científicas, Harmonização, Equivalência e Reconhecimento Mútuo, Melbourne, Austrália, 11-15 de outubro de 1999. Assuring Food Quality and Safety: Back to the Basics - Quality Control Throughout the Food Chain, The Role of Consumers, Edward Groth III, PhD, Consumers Union of United States, Inc, EUA; ALICOM 99/11.
6. Report of the session, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentares, Comissão do Codex Alimentarius. Vigésima terceira sessão, Roma, 28 de junho a 3 de julho de 1999.
7. Seminário da OMS sobre conscientização acerca da inocuidade dos alimentos na Região Africana, 4-6 de dezembro de 2002. Bamako, Mali.

---

## ACRÔNIMOS

|      |   |
|------|---|
| ARPC | - Análise de riscos e pontos críticos de controle |
| BPA  | - Boas práticas agrícolas                         |
| BPF  | - Boas práticas de fabricação                     |
| BPH  | - Boas práticas de higiene                        |
| BPV  | - Boas práticas veterinárias                      |
| EEB  | - Encefalopatia espongiiforme bovina              |
| EU   | - União Européia                                  |
| GQ   | - garantia de qualidade                           |
| GSB  | - Junta Normativa de Gana                         |
| ISO  | - Organização Internacional para a Normalização   |
| KEBS | - Bureau Normativo do Quênia                      |
| LSP  | - Laboratório de saúde pública                    |
| MBS  | - Bureau Normativo de Malavi                      |
| MDA  | - Ministérios, Departamentos e Agências           |
| NCC  | - Comitê Nacional do Codex                        |
| NCCP | - Ponto de Contato Nacional do Codex              |
| NSI  | - Instituições normativas da Namíbia              |



- ONGs - Organizações não governamentais
- SABS - Bureau Normativo Sul-Africano
- SGIA - Sistema de gestão da inocuidade dos alimentos
- SGQ - Sistema de gestão da qualidade
- SLSB - Bureau Normativo de Serra Leoa
- TBS - Bureau Normativo da Tanzânia
- UNBS - Bureau Nacional de Normas de Uganda
- ZBS - Bureau Normativo da Zâmbia

As tabelas 1-5 podem ser encontradas nas versões inglês e francês do CD Rom que acompanha este relatório.

Ponto 6 da Ordem de Trabalhos

CAF 05/3

**Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África**

Harare, Zimbabué, 3-6 de Outubro de 2005

**PRIORITIZAÇÃO E COORDENAÇÃO DAS ACTIVIDADES DE REFORÇO  
DA CAPACIDADE**

(Comunicação apresentada pelo Secretariado FAO/OMS)

**1. INTRODUÇÃO**

Entre os muitos outros problemas com que se confronta a região, sistemas eficazes de garantia da inocuidade dos alimentos são essenciais para o bem-estar da população africana. Tal como se diz no documento *Sistemas nacionais de inocuidade dos alimentos na África – Uma análise da situação* (CAF 05/2), o acesso a alimentos seguros constitui um elemento importante da segurança alimentar, que é uma preocupação quotidiana de muita gente na região. Além disso, devido aos muitos outros problemas significativos de saúde pública com que se confronta a região, as doenças transmitidas pelos alimentos passam despercebidas com frequência, apesar dos seus efeitos desastrosos em termos de sofrimento humano e de custos económicos. Contudo, a elaboração de uma estimativa exacta da incidência das doenças transmitidas pelos alimentos na região é uma tarefa gigantesca, pois os sistemas de vigilância são inadequados e na maior parte dos países os sistemas de registo são também muito insuficientes. É necessário um sistema de notificação fiável da ocorrência dessas doenças, bem como dos riscos potenciais da oferta de produtos alimentares, para que seja possível conceber uma estratégia nacional eficaz de redução da incidência das doenças transmitidas pelos alimentos e promover a vontade política dos decisores políticos nacionais para atribuir maior prioridade e os necessários recursos aos programas de garantia da inocuidade dos alimentos. A notificação só por si exige já um reforço importante da capacidade política.

Alguns países da região compreenderam já que as exportações de produtos alimentares proporcionam receitas em divisas significativas, que contribuem para o desenvolvimento económico do seu país e, por consequência, para melhorar o nível de vida do seu povo. Porém, o acesso aos mercados de exportação de produtos alimentares, nomeadamente aos mais lucrativos, depende da capacidade do país para satisfazer os requisitos regulamentares dos países importadores. Ora para estabelecer relações de longo prazo com os importadores, os países da região devem reforçar a confiança dos seus parceiros comerciais no seu sistema de controlo alimentar.

Os sistemas de abastecimento alimentar em África são frequentemente fragmentados, implicando a participação de numerosos intermediários, o que os expõe a vários tipos de contaminação e de práticas fraudulentas. Além das questões atrás referidas relacionadas com a segurança alimentar, a saúde pública e o comércio internacional, a adulteração e a fraude são outros problemas significativos do abastecimento alimentar que preocupam os consumidores da região. Dado que em muitos países africanos as pessoas dispõem com a alimentação perto de 50% do seu rendimento e que, no caso das famílias de menores rendimentos, esta percentagem pode ascender a mais de 70%, essas práticas fraudulentas podem ter um impacto devastador<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Malik R.K. 1981. "Food: a priority for consumer protection in Asia and the Pacific region." *Food and Nutrition*, 7:2.

O documento CAF 05/2 refere a importância de garantir a inocuidade dos alimentos nestes vários contextos, bem como os desafios a que é necessário dar resposta para melhorar as várias componentes específicas dos sistemas nacionais de gestão da inocuidade dos alimentos. Atendendo a que os sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos da região requerem grandes melhorias, são necessários programas eficazes, coordenados e pragmáticos de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos.

Se bem que as várias organizações multilaterais e bilaterais tenham executado numerosas actividades em África<sup>2</sup> e que se tenham registado nestes últimos anos grandes progressos em termos de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos, muitas das deficiências básicas dos sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos dos países da região não foram ainda corrigidas. Por conseguinte, no presente documento são abordados temas como a identificação e a priorização a nível nacional das necessidades específicas, urgentes e importantes em termos de reforço da capacidade, a coordenação das actividades de reforço da capacidade e a sustentabilidade a longo prazo dessas actividades na Região Africana.

## 2. CONSIDERAÇÕES ESPECÍFICAS

### 2.1 O reforço da capacidade e os acordos da OMC

O artigo 9º do Acordo relativo à Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Acordo SPS) e o artigo 12º do Acordo sobre os Obstáculos Técnicos ao Comércio (Acordo TBT) da OMC sublinham a necessidade de “Assistência Técnica” destinada a permitir que os países em desenvolvimento Membros respeitem as exigências sanitárias e fitossanitárias dos Membros importadores, para facilitar o acesso ao mercado. O Acordo prevê igualmente que a assistência técnica pode respeitar aos domínios das técnicas de transformação, da investigação e das infra-estruturas. Estipula não só que sejam garantidos serviços de peritagem técnica e formação aos países em desenvolvimento Membros, mas também os equipamentos necessários para permitir que esses países atinjam os níveis de protecção sanitária e fitossanitária exigidos nos seus mercados de exportação.

Nos termos do artigo 9º do Acordo SPS, os Membros da OMC acordam em facilitar a concessão de assistência técnica a outros Membros, quer a nível bilateral, quer por intermédio das organizações internacionais adequadas. Porém, muitos países africanos não estão suficientemente informados sobre esse acordo de concessão de assistência técnica existente entre os Membros e, portanto, não solicitam essa assistência. Por outro lado, muitos países desenvolvidos também não tomam iniciativas adequadas de concessão da necessária assistência técnica.

A assistência técnica prestada até à data tem sido em muitos casos insuficiente para permitir que os países africanos respeitem as suas obrigações e derivem benefícios máximos do Acordo SPS. Será necessário um investimento substancial e esforços coordenados e concertados por parte dos doadores a nível bilateral e das organizações internacionais adequadas, dos bancos internacionais e de outros parceiros potenciais para que seja possível dar resposta aos desafios reais com que se confrontam os países da região.

---

<sup>2</sup> Para uma lista completa das actividades de reforço da capacidade executadas em 2004 e 2005 pela FAO e pela OMS na Região Africana e em todo o mundo, ver CAC 28/INF 5: [ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28\\_05e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28_05e.pdf) OMS na Região Africana e em todo o mundo, ver CAC 28/INF 5: [ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28\\_05e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28_05e.pdf).

## 2.2 Avaliação dos pontos fortes e dos pontos fracos dos sistemas nacionais de controlo alimentar

No documento CAF 05/2 é efectuada uma análise dos pontos fortes e dos pontos fracos dos sistemas nacionais de controlo alimentar da região que evidencia que muitos dos sistemas e instituições nacionais apresentam várias insuficiências que afectam a sua capacidade de resposta às questões relacionadas com a qualidade e a inocuidade dos alimentos. As insuficiências documentadas abrangem todos os elementos fundamentais de um sistema nacional de controlo alimentar eficaz, tais como: as infra-estruturas; as estratégias e políticas nacionais em matéria de qualidade e inocuidade dos alimentos; a legislação alimentar; os serviços de inspecção alimentar; os laboratórios de controlo alimentar; a participação efectiva nos trabalhos do Codex Alimentarius e de outras organizações internacionais relacionadas com o estabelecimento de normas e com o comércio; a aplicação de sistemas de garantia da qualidade e da inocuidade dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar; a colaboração e a cooperação com os organismos nacionais; o intercâmbio de informação; a participação dos consumidores; a vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos e a monitorização dos contaminantes; e conhecimentos especializados, científicos e técnicos. A qualidade e inocuidade dos alimentos do sector da venda ambulante é também um dos principais problemas da região, que é analisado em profundidade no documento CAF 05/4.

Além das componentes de sistemas de controlo alimentar eficazes analisadas no CAF 05/2, o principal problema no que se refere ao reforço dos sistemas de controlo alimentar relaciona-se com o desenvolvimento das infra-estruturas nacionais. Em muitos países da região, infra-estruturas básicas como as de saneamento, abastecimento de água potável, conservação no frio, transporte e fornecimento de energia eléctrica podem constituir condições prévias para a resolução de outros problemas atrás referidos, relacionados com o pessoal, os laboratórios e outros elementos dos sistemas de controlo alimentar. Além disso, um investimento substancial em tecnologias da informação é importante para melhorar a comunicação e o acesso à informação pertinente. Atendendo às numerosas insuficiências apresentadas pelos sistemas nacionais de controlo alimentar da região, será necessário executar uma série de medidas integradas e coordenadas de reforço da capacidade.

## 2.3 Identificação das necessidades específicas, urgentes e importantes de reforço da capacidade

O processo de reforço da capacidade deve começar por uma avaliação honesta efectuada pelo próprio país, com a participação de todos os interessados, destinada a identificar as necessidades nacionais específicas, urgentes e importantes e a conceber uma estratégia óptima de resposta a essas necessidades. O processo de avaliação das necessidades exige uma análise da estrutura existente que abranja a legislação nacional, os organismos participantes, a capacidade existente e as prioridades. As necessidades de assistência incluirão, de uma forma alargada, vários aspectos do reforço da capacidade humana e institucional.

A FAO está a testar as suas Directrizes para a avaliação das necessidades de reforço da capacidade dos sistemas oficiais de controlo alimentar (*Guidelines to Assess Capacity Building Needs in Official Food Control Systems*), que promovem uma abordagem participativa por parte de todos os interessados, para garantir a apropriação e para que o processo seja comandado pela procura. Uma vez que se reconhece que alguns países menos desenvolvidos da região podem necessitar de assistência na utilização deste instrumento, a FAO está também a conceber um instrumento mais conciso, que pode ser gerido com facilidade por consultores que visitem esses países. A FAO está a promover igualmente uma revisão pelos pares do instrumento de avaliação das necessidades de reforço da capacidade no domínio da *Biosegurança*, que aborda as necessidades intersectoriais relacionadas com a inocuidade dos alimentos, a sanidade animal

e a fitossanidade. Após terem sido testados em países piloto, todos estes instrumentos serão traduzidos em todas as línguas oficiais da FAO e amplamente divulgados, provavelmente no início do ano de 2006.

Os resultados desta avaliação das necessidades disponibilizarão informações úteis para a concepção de um plano de acção nacional coerente, que defina uma estratégia coerente e integrada de aplicação de medidas internas e de assistência externa destinada a dar resposta às necessidades específicas de países individuais. As actividades de assistência técnica e reforço da capacidade poderão basear-se depois nas necessidades efectivas e essas actividades serão prioritizadas, concebidas e sequenciadas de modo a dar uma resposta eficiente e eficaz a necessidades específicas. A assistência específica prestada será coordenada por todos os interessados, tendo em conta os mandatos, os recursos e a especialização técnica dos vários organismos. A elaboração desse plano garantirá a colaboração entre os organismos nacionais competentes, bem como com as organizações externas, que nem sempre coordenam a assistência prestada aos países da região.

Além do plano de acção a nível nacional, é também essencial que as actividades a nível regional sejam coordenadas através de um plano de acção regional. Esse plano regional de resposta aos problemas em matéria de inocuidade dos alimentos, que incluirá um plano de acção do Comité de Coordenação FAO/OMS para a África (CCAfrica), será apresentado e discutido posteriormente, nas sessões dos grupos de trabalho da Conferência.

### **3. COORDENAÇÃO DAS ACTIVIDADES DE REFORÇO DA CAPACIDADE<sup>3</sup>**

Os países podem ter capacidade para executar várias actividades úteis de reforço da capacidade e de assistência técnica no que se refere a elementos específicos dos sistemas nacionais de controlo da qualidade e da inocuidade dos alimentos, sem que efectuem uma avaliação das necessidades e concebam um plano de acção em matéria de inocuidade dos alimentos. Porém, acontece com frequência que estas actividades independentes não são bem coordenadas, a nível nacional ou com outros esforços desenvolvidos a nível regional, pelo que podem ser ineficazes e inadequadas, não permitindo assim atingir resultados óptimos ou sustentáveis. Infelizmente, os diferentes organismos de um modo geral não partilham as informações relativas a essas actividades ou obtidas através das mesmas.

As actividades de reforço da capacidade podem ser dispendiosas e exigentes em termos de tempo, tanto para o prestador desses serviços, como para o beneficiário dos mesmos; por outro lado, uma coordenação deficiente está frequentemente na origem de duplicações das actividades e de sinergias insuficientes entre as iniciativas, podendo inclusive obstar a que seja dada resposta às necessidades reais do país. Portanto, em complemento da concepção de planos de acção nacionais ou regionais em matéria de inocuidade dos alimentos, será necessário melhorar a colaboração e a coordenação entre os vários organismos que participam nas actividades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos, quer a nível do país em causa, quer a nível regional ou internacional.

#### **3.1 A nível nacional**

No âmbito do plano de acção nacional em matéria de inocuidade dos alimentos, é essencial que todos os organismos de um país que detêm mandatos relacionados com a inocuidade dos alimentos colaborem entre si, para assegurar a coordenação e a sustentabilidade a longo prazo. Os organismos públicos devem colaborar também com o sector privado, com vista a promover e garantir a qualidade e a

<sup>3</sup> No documento CAF 05/6 da Conferência são descritas em mais pormenor a coordenação e a cooperação na área da inocuidade dos alimentos em geral, a nível nacional e regional.

inocuidade dos alimentos produzidos<sup>4</sup>. Os organismos públicos e o sector privado devem também promover a participação das organizações de consumidores e de outras organizações não governamentais nas actividades relacionadas com a inocuidade dos alimentos, para assegurar que sejam tidas em conta as necessidades dessas partes interessadas. As universidades e outras organizações de investigação são também parceiros válidos de actividades relacionadas com vários aspectos da garantia da qualidade e da inocuidade dos alimentos a nível regional.

Os governos nacionais devem esforçar-se igualmente por coordenar a assistência recebida de vários doadores bilaterais e multilaterais. Os organismos competentes em matéria de inocuidade dos alimentos devem garantir que o apoio que recebem seja partilhado com todas as partes interessadas e que não haja duplicações dos contributos externos, para que os recursos disponíveis sejam utilizados da melhor forma.

### 3.2 A nível regional

Há grandes potencialidades de colaboração eficaz a nível regional entre os países de África. Existem já a nível regional e sub-regional numerosas organizações económicas fortes, algumas das quais se ocupam também de questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos. Essas organizações incluem o COMESA, a EAC, a ECOWAS, a NEPAD, a SADC e a UEMOA, entre outras. Porém, muitas actividades actuais de reforço da capacidade não dão uma resposta adequada às necessidades da região ou não abordam áreas de interesse comum. Consequentemente, foi elaborado e será discutido um plano de acção regional em matéria de inocuidade dos alimentos destinado a melhorar a situação em termos de garantia da inocuidade dos alimentos em toda a região. As acções que se seguem são exemplos práticos de acções de reforço da capacidade que poderão ser executadas a nível regional para garantir a inocuidade dos alimentos:

#### 3.2.1 Participação conjunta na formulação de normas internacionais

Na sequência de uma maior aceitação das normas do Codex Alimentarius e da criação do Fundo Fiduciário do Codex<sup>5</sup>, o interesse dos países da região pelas actividades da Comissão do Codex Alimentarius tem vindo a aumentar. O Acordo SPS especifica também claramente que todos os países Membros devem participar nas actividades internacionais no domínio das normas.

A participação dos países africanos, a nível individual, nas actividades das organizações internacionais de normalização depara com grandes dificuldades, devido aos custos e a restrições relacionadas com a capacidade. São necessários grandes esforços para que um país em desenvolvimento possa dar a conhecer os seus pontos de vista. Actividades de reforço da capacidade que promovam uma maior coesão a nível regional permitirão que todos os países da região tenham voz activa no processo do Codex. Os países precisam igualmente de assistência para que possam participar plenamente no processo de elaboração de normas e comparecer nas reuniões do Codex.

Será também discutido posteriormente, na sessão do grupo de trabalho sobre o plano de acção regional em matéria de inocuidade dos alimentos, um plano de acção de reforço do CCAfrica. As reuniões bienais do Comité CCAfrica poderão ser utilizadas para efectuar uma análise periódica da aplicação do plano de acção regional em matéria de inocuidade dos alimentos, bem como para abordar outras questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos que interessem à região.

<sup>4</sup> No documento CAF 05/5 são apresentadas informações mais pormenorizadas sobre os desafios e as possibilidades de produção de alimentos seguros e de boa qualidade pelos pequenos e médios produtores.

<sup>5</sup> Para mais informações sobre o Fundo Fiduciário, consultar: <http://www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/index.html>

### 3.2.2 *Abordagem dos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos*

Está a ser integrada uma abordagem baseada no sistema HACCP nos novos códigos de higiene em curso de elaboração pelo Codex, bem como nos requisitos regulamentares de numerosos países, tais como a Austrália, o Canadá, os EUA, os Estados-Membros da União Europeia e outros, nomeadamente no que se refere a produtos mais susceptíveis de apresentarem riscos, tais como os produtos marinhos, a carne, as aves domésticas e os lacticínios.

Podem ser organizados numa base rotativa programas regionais destinados a promover o desenvolvimento dos recursos humanos das indústrias e das autoridades de controlo da região, que abrangem os seguintes aspectos:

- i) Estudo dos sistemas HACCP que estão a ser aplicados em países da região e exteriores à região;
- ii) Concepção de módulos HACCP para vários sectores importantes, que prestarão apoio à indústria alimentar da região;
- iii) Prestação de formação sobre todos os aspectos do HACCP, inclusive no domínio da auditoria, dirigida à indústria e às autoridades competentes.

### 3.2.3 *Criação de centros sub-regionais de desenvolvimento dos recursos humanos na área da qualidade e da inocuidade dos alimentos*

A formação foi identificada como uma actividade essencial para o desenvolvimento e a melhoria das competências dos recursos humanos e para a execução de programas de aplicação dos requisitos internacionais em matéria de qualidade e inocuidade dos alimentos. A existência de organizações económicas fortes a nível sub-regional, referida mais atrás, e o facto de serem utilizadas línguas comuns nos vários países da região conferirá grande eficácia a centros de formação a nível sub-regional, associados às várias organizações económicas. Os pequenos países com fundos limitados não poderão financiar programas de formação a nível nacional, mas esforços desenvolvidos a nível regional permitirão que os países da região aprendam com a experiência de outros que estão na mesma situação. Esses centros de formação poderão dar resposta às necessidades da região em áreas como a inspecção alimentar, as análises laboratoriais, a aplicação do sistema HACCP, etc. Os fundos necessários poderão ser solicitados a potenciais doadores bilaterais ou multilaterais, através das estruturas já existentes na região.

### 3.2.4 *Certificados de reconhecimento mútuo da equivalência*

O conceito de equivalência foi reconhecido no Acordo SPS e está também a ser promovido a nível internacional pelo Codex, com vista a utilizar mais eficazmente os recursos comuns, evitar as duplicações das inspecções e dos ensaios e garantir o cumprimento efectivo dos requisitos em termos de inocuidade dos alimentos. Os certificados de equivalência constituem um instrumento importante de facilitação do comércio, através do reconhecimento de que as normas e os sistemas de certificação do país exportador proporcionam um nível de protecção contra os riscos de saúde equivalente ao do país importador; contribuem também para a redução das taxas de rejeição e permitem simplificar os procedimentos de inspecção dos produtos de exportação nos mercados de importação.

Estes acordos de equivalência normalmente são celebrados a nível individual entre os países importadores e exportadores. Porém, se forem celebrados a nível regional acordos desse tipo que constituam uma forma de acordo regional de reconhecimento da equivalência das medidas sanitárias e fitossanitárias específicas aplicadas em todos os países da região, esses acordos não só serão muito vantajosos para o comércio intra-africano, como também facilitarão a negociação de acordos de

equivalência com países terceiros, numa base regional. Os referidos acordos contribuirão igualmente para reduzir os encargos financeiros para todos os países membros. Por exemplo, os membros da Comunidade da África Oriental estão a elaborar actualmente a nível regional, em benefício de todos os países membros da organização, normas alimentares que facilitarão o comércio e o trânsito interregional de mercadorias. Estão também em curso iniciativas semelhantes de outras organizações sub-regionais.

Dado que muitos países da região são pequenos, interiores, têm fronteiras comuns (geralmente pouco vigiadas) com vários países e estão dependentes das importações de produtos alimentares, os acordos de reconhecimento da equivalência são especialmente importantes para países vizinhos da região. O reconhecimento mútuo é também a certificação da validade dos respectivos procedimentos de controlo de dois países que são parceiros comerciais. O acordo tanto pode abranger todos os tipos de produtos alimentares, como apenas produtos específicos.

### 3.2.5 *Abordagem baseada nos riscos<sup>6</sup> e harmonização a nível regional*

Os riscos para os consumidores associados aos perigos dos alimentos foram considerados como um problema significativo a nível internacional. O artigo 5º do Acordo SPS prevê que as medidas sanitárias e fitossanitárias sejam estabelecidas com base em avaliações dos riscos realizadas de forma adequada às circunstâncias e, caso seja solicitada pelo país exportador, deve ser fornecida uma explicação das razões dessas medidas. O Codex está também a promover a aplicação dos princípios da análise de riscos por todos os Comités do Codex, no seu trabalho de elaboração e adopção de normas. Por vezes é necessário efectuar uma análise de riscos antes de estabelecer normas para uso interno, nomeadamente quando essas normas se relacionam com produtos autóctones ou diferem das normas internacionais devido às condições locais ou regionais. Propõe-se que essas normas sejam formuladas a nível regional, com base em estudos conjuntos de avaliação dos riscos, efectuados utilizando os pontos fortes dos diferentes países da região. Dado que a maior parte desses países não dispõem de recursos adequados para efectuar as necessárias avaliações dos riscos a nível nacional, um órgão regional de avaliação de riscos prestaria serviços muito úteis, efectuando as avaliações de riscos de que os governos nacionais necessitam para dar resposta às necessidades em termos de avaliação dos riscos a nível regional, quando essas necessidades não são satisfeitas por órgãos de avaliação de riscos exteriores à região. O estabelecimento de normas alimentares a nível regional pode exigir também uma harmonização das normas alimentares da região.

### 3.2.6 *Ligação em rede dos laboratórios*

A complexidade crescente da instrumentação laboratorial e dos métodos de análise alimentar criou grandes dificuldades a muitos países africanos. Consequentemente, o reforço do equipamento, dos recursos humanos e das infra-estruturas dos laboratórios foi identificado como uma área importante na maior parte dos países da região. Um sistema de ligação em rede dos laboratórios da região poderá ser de grande utilidade, pois permitirá que as estruturas laboratoriais de um país sejam utilizadas por outros países, evitando uma duplicação desnecessária dessas estruturas e facultando o acesso das mesmas a todos os países da região. A acreditação destes laboratórios de acordo com critérios internacionais constituirá condição prévia da integração dos mesmos numa rede regional.

Poderão ser organizados programas conjuntos de formação do pessoal dos laboratórios. Será também útil dispor de um sistema de laboratórios específicos responsáveis pela elaboração e manutenção de métodos normalizados e pela partilha dos mesmos. Poderão igualmente ser organizados ensaios de

---

<sup>6</sup> A FAO e a OMS estão a promover uma revisão pelos pares do manual de análise de riscos na área da inocuidade dos alimentos (*Food Safety Risk Analysis*), que constitui um quadro aplicável a todos os aspectos da análise de riscos (avaliação dos riscos, gestão dos riscos e comunicação dos riscos) a nível nacional.



calibração interlaboratoriais que facilitarão a partilha dos dados obtidos nos ensaios analíticos, no âmbito dos processos de decisão e de elaboração de normas.

### 3.2.7 *Certificação*

As estruturas de certificação em diferentes áreas, tais como a certificação das exportações, o sistema HACCP, a ISO 9000, etc., deverão ser reconhecidas a nível regional, independentemente do país onde funcionam. Um país que tenha mais experiência numa área específica pode prestar assistência a outros países da região onde não existam sistemas nessa área, até que estes possam criar o seu próprio sistema.

### 3.2.8 *Assistência técnica entre países da região*

Além da assistência bilateral e multilateral prestada por países exteriores à região, muitos países da região possuem conhecimentos e experiência que podem ser partilhados com outros países da região, em benefício mútuo das duas partes. Numerosos países da região confrontam-se com problemas semelhantes e têm climas, histórias, infra-estruturas, etc. semelhantes, portanto estão em melhores condições de prestar apoio a outros países que se encontram na mesma situação. Devem ser identificados os pontos fortes de cada país e deve ser criado um sistema de armazenamento e partilha desta informação, para que possa depois ser prestada a necessária assistência técnica a outros países. As áreas identificadas são, entre outras, os ensaios laboratoriais, a inspecção e a certificação, incluindo a certificação das exportações.

Esta colaboração reduzirá a dependência em relação à assistência técnica exterior, que é frequentemente irrelevante. A cooperação no domínio da prestação de assistência técnica poderá contribuir também para reforçar o comércio intra-regional, que tem grandes potencialidades para ajudar os países de África a garantirem a sua segurança alimentar sem dependerem para tal dos mercados externos.

### 3.2.9 *Comunicação e troca de informação*

O acesso à informação é essencial numa economia alimentar global em mutação rápida. A FAO e a OMS disponibilizam vários recursos nesta área, mas continua a ser necessária mais assistência. As actividades neste domínio são descritas no documento CAF 05/6, *Cooperação internacional, regional, sub-regional e nacional na área da inocuidade dos alimentos em África*.

## 3.3 **A nível internacional**

A FAO e a OMS devem também colaborar na coordenação das actividades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos desenvolvidas a nível internacional, que incluem as seguintes:

- Organização a nível regional ou global de encontros sobre inocuidade dos alimentos, para debater questões de interesse regional ou global relacionadas com a inocuidade dos alimentos e para partilhar experiências nessa área;
- Organização de *workshops* sobre temas técnicos específicos, tais como a aplicação do sistema HACCP na prevenção e no controlo dos contaminantes, a questão das micotoxinas, os alimentos produzidos por recurso às técnicas da biotecnologia moderna, etc.;
- Concepção e execução de projectos na área da inocuidade dos alimentos em que possam participar diferentes países, melhorando assim a qualidade e a inocuidade de produtos comuns que são objecto de um comércio intensivo. Estes projectos poderão também incluir a circulação transfronteiras de

produtos alimentares e a prevenção das doenças animais e das plantas, no âmbito de uma abordagem da inocuidade dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar.

A FAO detém actualmente a presidência e a vice-presidência do Grupo de Trabalho para o programa “*Standards and Trade Development Facility*” (mecanismo para a elaboração de normas e o desenvolvimento do comércio), que procura melhorar a coordenação entre as actividades de reforço da capacidade relacionadas com as normas sanitárias e fitossanitárias. A OMC funciona como secretariado deste programa e a IPPC, a OIE e o Banco Mundial participam igualmente no grupo de trabalho. O STDF financia também projectos de reforço da capacidade no domínio das normas e do comércio.

O STDF colabora com o programa de apoio ao reforço da capacidade (*Integrated Framework*) do programa de facilitação do comércio (os parceiros participantes incluem a OMC, a UNCTAD, o ITC, o FMI, o Banco Mundial e o PNUD) e com outras iniciativas relacionadas com o comércio.

Tal como já foi dito mais atrás, muitos países da região recebem assistência técnica bilateral prestada por países exteriores à região e poderiam participar também em programas de geminação, no âmbito dos quais se familiarizariam com os sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos dos países com que estão geminados, através de contactos directos com esses países.

#### **4. SUSTENTABILIDADE A LONGO PRAZO DOS RESULTADOS DAS ACTIVIDADES DE REFORÇO DA CAPACIDADE**

Para que as actividades de cooperação técnica possam ser eficazes e sustentáveis a longo prazo, devem contar com a participação de todos os interessados e o projecto deve basear-se nas necessidades. Deve ser atribuída especial atenção a uma sensibilização adequada de pessoas chave como os decisores políticos, bem como à criação de programas de educação pública relacionados com a inocuidade dos alimentos, por exemplo, integrando os aspectos da qualidade e da inocuidade dos alimentos nos programas de ensino, a todos os níveis. Os sistemas de controlo alimentar devem ser reforçados, através da aplicação de normas de sistemas internacionais (por exemplo, as normas do Codex, as normas ISO 17020, ISO 17025, ISO 22000 e as normas do Guia ISO/IEC 62 e 65), e devem obter a acreditação, para garantir uma aplicação sustentável das normas internacionais.

A assistência técnica prestada aos países em desenvolvimento deve ser analisada e avaliada periodicamente, para garantir a sua sustentabilidade e eficácia. Devem colaborar na realização desta análise todos os organismos que participam no processo, bem como os responsáveis dos países em desenvolvimento em causa. O objectivo consiste em avaliar a eficácia da assistência prestada, por referência aos objectivos que se propunha atingir e, se for caso disso, em proceder aos necessários ajustamentos da abordagem adoptada, para garantir a sustentabilidade e eficácia da mesma.

#### **5. CONCLUSÃO**

Para ser eficaz, o reforço da capacidade deve reflectir as necessidades, as prioridades e as condições específicas dos países da região. Se bem que tenham sido já executadas na região numerosas actividades de reforço da capacidade, esses esforços foram esporádicos, não permitindo obter massa crítica e produzir efeitos multiplicadores. A maior parte das actividades de reforço da capacidade têm-se centrado na formação e na organização de seminários, ao passo que o desenvolvimento de infra-estruturas como os equipamentos de laboratório tem sido limitado. São necessárias medidas destinadas a melhorar a cooperação e a colaboração entre as várias organizações que participam nestas actividades, formando alianças que contribuam para promover uma utilização óptima dos recursos. O reforço da capacidade deve ser abordado de forma integrada, numa perspectiva nacional, regional e internacional.

## 6. RECOMENDAÇÕES

Além dos aspectos referidos neste e noutros documentos da Conferência, são propostas à consideração da Conferência as seguintes recomendações:

Os países da região devem:

- Dar prioridade às suas necessidades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos e conceber programas de reforço da capacidade que dêem resposta a essas necessidades, recorrendo a instrumentos como as directrizes da FAO para a avaliação das necessidades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos (*FAO Guidelines for Assessing Food Safety Capacity Building Needs*), que serão publicadas brevemente;
- Conceber e executar um plano de acção nacional em matéria de inocuidade dos alimentos que defina uma estratégia coerente e integrada de aplicação de medidas internas e de assistência externa;
- Ratificar e colaborar na aplicação do plano regional destinado a dar resposta às preocupações relacionadas com a inocuidade dos alimentos a nível da região;
- Esforçar-se por notificar de forma exacta a ocorrência de doenças, bem como os riscos potenciais da oferta de produtos alimentares, a fim de promover a vontade política de atribuição da prioridade às actividades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos;
- Solicitar aos países desenvolvidos assistência técnica no domínio da inocuidade dos alimentos, ao abrigo do artigo 9º do Acordo SPS;
- Desenvolver as infra-estruturas básicas essenciais para garantir a inocuidade dos alimentos, tais como as de saneamento, abastecimento de água potável, conservação no frio, transporte e fornecimento de energia eléctrica;
- Garantir a coordenação da assistência prestada pelos vários doadores multilaterais e bilaterais;
- Solicitar assistência ao fornecimento de dados relevantes ao sistema Codex e à participação plena no processo de elaboração de normas, bem como à participação nas reuniões do Codex;
- Solicitar assistência à criação de centros sub-regionais de formação no domínio das questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos;
- Instituir certificados regionais de equivalência e reconhecimento mútuo;
- Elaborar normas alimentares a nível regional;
- Ter em consideração a possibilidade de criar um órgão regional de avaliação de riscos;
- Criar redes de laboratórios, a nível regional/sub-regional;
- Identificar e registar os pontos fortes dos diferentes países da região, para permitir a partilha de assistência técnica com outros países da região.

A FAO e a OMS devem:

- Promover a coordenação das actividades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos desenvolvidas a nível internacional;
- Em colaboração com os prestadores de assistência e as organizações doadoras, continuar a prestar assistência aos países da região no domínio da formação do pessoal técnico que participa nas diversas actividades relacionadas com a inocuidade dos alimentos;
- Em colaboração com os prestadores de assistência e as organizações doadoras, continuar a prestar assistência aos países da região no domínio da priorização das suas necessidades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos e da concepção de programas destinados a dar resposta a essas necessidades, recorrendo a instrumentos como as directrizes da FAO para a avaliação das necessidades de reforço da capacidade na área da inocuidade dos alimentos (*FAO Guidelines for Assessing Food Safety Capacity Building Needs*), que serão publicadas brevemente.

**Conferência Regional da FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos na África**  
Harare, Zimbábue, 3-6 de outubro de 2005

**SETOR INFORMAL DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS NA ÁFRICA**  
**(Alimentos vendidos na rua): Importância e desafios**  
(Documento preparado pelo Zimbábue)

## 1. Introdução

Os alimentos vendidos na rua são definidos como os alimentos preparados na rua e prontos para comer, ou preparados em casa e consumidos na rua sem preparação adicional.<sup>1</sup> Devido ao fraco desenvolvimento econômico em resultado de vários fatores, a venda de alimentos na rua se tornou cada vez mais importante nas economias de muitos países africanos. Calcula-se que o comércio de alimentos na rua contribui com uma renda significativa para as famílias envolvidas. Ademais, os alimentos vendidos na rua são uma fonte de refeições baratas e nutritivas.<sup>2</sup>

Os tipos de alimentos vendidos na rua variam muito entre os países (Tabela 1). Contudo, a maioria das refeições consiste de alimentos básicos servidos em várias formas e em combinação com acompanhamentos como ensopados, molhos e condimentos.<sup>3</sup> Além disso, petiscos como carne seca, peixe e alimentos à base de cereais também são preparados e servidos. Portanto, os alimentos vendidos na rua são fonte de uma ampla gama de alimentos que podem ser nutricionalmente importantes para vários grupos da população.

Há uma percepção geral de que os alimentos vendidos na rua não são inócuos, principalmente devido ao ambiente em que são preparados e consumidos, que expõe o alimento a vários contaminantes potenciais. Os vendedores ambulantes geralmente levam os alimentos aos fregueses e, portanto, atuam em lugares como terminais de ônibus, entradas de fábricas, mercados e esquinas onde há uma clientela pronta e numerosa. Infelizmente, esses locais geralmente não cumprem todos os requisitos de inocuidade dos alimentos. Por exemplo, um grande volume de lixo se acumula e proporciona abrigo para insetos e animais nocivos.<sup>4</sup> Os utensílios usados também podem causar contaminação, especialmente pela contaminação por metais pesados tóxicos ou simplesmente devido a exposição insalubre ao ambiente. Alguns estudos, porém, mostram que os alimentos preparados na rua podem ser inócuos, proporcionando alternativas para os consumidores.<sup>5</sup> Portanto, a venda de alimentos na rua precisa ser abordada cuidadosamente e de maneira inovadora para obter o máximo de benefícios.

---

<sup>1</sup> Martins e Anelich, 2000.

<sup>2</sup> Mosupye e von Holy, 1999.

<sup>3</sup> Tomlins et al., 2004.

<sup>4</sup> Bryan et al., 1997.

<sup>5</sup> Mosupye e von Holy, 1999.

Tabela 1: Exemplos de alimentos vendidos nas ruas de alguns países africanos

| País  | Tipo de alimento  |
|---|---|
| Gana <sup>6, 7, 8</sup>   | Fufu, kenkey, banku, waakye, akamu, jollof rice, moi-moi, agidi, koko, koose, arroz cozido, gari, inhame e banana, peixe seco, sopa leve, sopa de amendoim, sopa de quiabo, sopa de dendê, guisado de tomate, nkontmre  |
| Zâmbia <sup>9</sup>   | Nshima, ensopado de galinha ou carne de vaca, legumes fritos, lingüiças defumadas, peixe buka buka, vísceras (isto é, estômago bovino), legumes e verduras (ifisashi – legumes misturados com amendoins moídos e favas)   |
| Zimbábue <sup>10</sup>  | Sadza, galinha, ensopado de carne de vaca, legumes cozidos ou fritos, lingüiça de carne ou galinha, vísceras, feijão  |
| África do Sul <sup>11</sup>                                       | Mingau de milho (papa), ensopado de galinha ou carne, molho, saladas  |
| Quênia <sup>12</sup>  | Lingüiça, carne, peixe, ovos (cozidos), batata frita, cereais, café, chá, mingau, tubérculos (inhame, mandioca, batata-doce, araruta), espiga de milho, abóbora, banana, batata, cenoura descascada, cebola, alho, leite, iogurte, sorvete, manga, melancia, abacaxi, mamão, ensopado de carne de vaca, lingüiça africana |
| Malawi <sup>13</sup>  | Nsima, arroz, cerveja doce (bebida), carne, peixe, ovos, frutas e legumes, alimentos congelados   |
| Benin, Togo, Senegal, Burkina Faso, Costa do Marfim <sup>14</sup> | Mingau de cereal ou tubérculo (fermentado ou não), pão com manteiga, café ou chá, tutu de feijão, mistura de feijão-de-corda e cereal, mistura de milho e amendoim, massa, saladas, "monyo", batata frita, amendoim, castanha de caju, etc.   |

Este documento destaca a situação atual da questão da venda de alimentos na rua na África, incluindo o impacto sócio-econômico, as preocupações com a inocuidade e as estratégias necessárias para abordar esse fenômeno crescente.

## 2. Situação sócio-econômica dos vendedores de rua

A venda de alimentos na rua desempenha um importante papel sócio-econômico nas economias africanas em termos de potencial de emprego. Embora os que vendam alimentos na rua tenham perfis diversos, em sua maioria são mulheres chefes de família. Por exemplo, um censo de vendedores de rua realizado em 2003 em Harare, Zimbábue, indica que cerca de 8.631 pessoas estavam envolvidas na venda de alimentos na rua,<sup>15</sup> sendo 81% mulheres. A maioria desses vendedores emprega outras pessoas para

<sup>6</sup> Tomlinset al, 2004

<sup>7</sup> Ehiri et al., 2001.

<sup>8</sup> Mensah et al., 2002

<sup>9</sup> Graffham et al., 2005

<sup>10</sup> Graffham et al., 2005

<sup>11</sup> Kubheka et al., 2001

<sup>12</sup> Mwangi, 2005

<sup>13</sup> Masuku, 2005

<sup>14</sup> Nago, 2005

<sup>15</sup> Graffham et al., 2005

ajudar nas atividades e, assim, se consideram como empregadores. Um censo similar realizado em Lusaka, Zâmbia, em 2003 registrou 5.355 vendedores de alimentos na rua, com outras 16.000 pessoas empregadas por eles. Estima-se que nas ruas de Lusaka são vendidas cerca de 81 milhões de refeições por ano<sup>16</sup> com um lucro de US\$ 0,20 a US\$ 31 por dia. Essa renda é significativa, se considerarmos que uma grande proporção da população africana vive com menos de US\$ 1 por dia. Um outro estudo realizado em Gana<sup>17</sup> também revela tendências similares em termos de participação dos diferentes grupos, sendo que as mulheres constituem a maioria dos vendedores. Contudo, os homens estão desempenhando um papel cada vez mais importante nessa atividade lucrativa.

Esses vendedores de alimentos atuam em vários lugares, incluindo mercados municipais, cooperativas, fábricas, terminais de ônibus e outros locais. A venda de alimentos ocorre junto com outras atividades, como a venda de roupas e artigos de armarinho, filas de ônibus, carrocinhas, limpeza de ônibus e venda de outros artigos como doces, tabaco e cigarros, expondo os alimentos a múltiplas fontes de contaminação. Além disso, a venda descontrolada de alimentos na rua pode resultar em sérios problemas de higiene ambiental e possível deterioração da ordem pública no caso de práticas inescrupulosas por parte dos vendedores.

### 3. Consumidores de alimentos na rua

Todos os grupos etários consomem alimentos nas ruas na África. Contudo, pode haver diferenças no tipo de clientela dependendo da localidade. Embora se considere em geral que as crianças menores de 5 anos são alimentadas em casa, segundo Mensah et al., (2002) muitas mães que trabalham nos mercados em Accra também compram alimentos de vendedores de rua para dar a seus filhos. Isso tem sérias implicações para a saúde das crianças.

A maioria dos consumidores de alimentos nas ruas da África Ocidental é composta de homens<sup>18</sup> (mais de 65% dos consumidores em Benin, Senegal, Togo e Costa do Marfim). Embora a maioria dos consumidores pertença a grupos de renda baixa ou média, um número significativo é de profissionais e representam os diversos grupos étnicos dos países. Os consumidores também incluem analfabetos e pessoas com uma variedade de níveis educacionais.

### 4. Inocuidade dos alimentos vendidos na rua

Os aspectos higiênicos dos alimentos vendidos na rua constituem uma grande preocupação para os fiscais de alimentos.<sup>19</sup> As estruturas dos locais de venda em geral são precárias e pode não haver água corrente, lavatórios e banheiros. Uma melhor inocuidade dos alimentos vendidos na rua pode ser obtida mediante campanhas de conscientização que envolvam vários parceiros como autoridades locais, os vendedores, departamentos do governo, organizações de consumidores, agências reguladoras e algumas organizações não governamentais. Em alguns casos, os vendedores estão ansiosos para participar em programas que proporcionem instalações básicas para que possam trabalhar em ambientes limpos. Por exemplo, numa pesquisa realizada em Lusaka e Harare, os vendedores de rua indicaram que estariam dispostos a pagar por instalações básicas como água e eletricidade, mas queriam que as autoridades locais proporcionassem pontos de água, recipientes para o lixo e lavatórios.<sup>20</sup> Portanto, deve-se incentivar uma parceria viável entre autoridades locais, vendedores e encarregados da formulação de políticas, pois isso

<sup>16</sup> Graffham et al., 2005

<sup>17</sup> Tomlins et al., 2004.

<sup>18</sup> Nago, 2005.

<sup>19</sup> Mensah et al. 2002.

<sup>20</sup> Graffham et al., 2005.

levaria ao melhoramento das condições de trabalho e permitiria uma melhoria do padrão de vida dos vendedores e suas famílias.

#### 4.1 Segurança Microbiológica

A principal preocupação com os alimentos de rua é sua segurança microbiológica, principalmente porque são vendidos em lugares cujo saneamento pode ser deficiente. Testes realizados em alimentos vendidos nas ruas de países africanos detectaram vários microorganismos importantes em termos de saúde pública, incluindo coliformes fecais, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp e *Bacillus cereus*. *E. coli* e *S. aureus* foram recuperados numa proporção significativa de alimentos, água, mãos e superfícies testadas em Harare. Amostras de fufu, kenkey e waakye testadas em Accra, Gana, também deram resultados positivos para *E. coli* e *Staphylococcus aureus*.<sup>21</sup> Segundo Mensah et al. (2002), de 511 alimentos de rua examinados em Accra, 69,7% continham bactéria mesofílica, 5,5% continham *Bacillus cereus*, 31,9% continham *S. aureus* e 33,7% continham enterobacteriáceas. *Shigella sonnei* foi isolada em macarrão, *Salmonella arizonae* em caldo de carne e *E. coli* enteroagregativa em macarrão, guisado de tomate e arroz.<sup>22</sup> Embora a qualidade microbiológica da maioria dos alimentos testados em Accra estivesse dentro de limites aceitáveis, amostras de saladas, macarrão, fufu, omo tuo e pimentão apresentavam níveis inaceitáveis de contaminação.<sup>23</sup> Contudo, kenkey apresentava baixos níveis microbianos e é considerado um alimento de baixo risco devido ao baixo pH, que protege contra organismos patogênicos. Em outro estudo, observou-se que mais de 26% das amostras de alimentos de rua analisadas na Nigéria continham *B. cereus* e 16% continham *S. aureus*.<sup>24</sup> Essas observações indicam que, embora os alimentos de rua sejam uma importante fonte nutritiva, também são uma possível fonte de microorganismos que provocam intoxicação.

#### 4.2 Resíduos de metais pesados e pesticidas

Devido às condições em que são vendidos na rua, existe a preocupação de que os alimentos possam estar contaminados por resíduos de metais pesados e pesticidas. Esses contaminantes podem vir dos utensílios, matérias-primas ou métodos de transporte usados e podem ocorrer devido à falta de instalações apropriadas.

Um estudo realizado em Accra revelou que os vendedores de alimentos compram suas panelas e outros utensílios de fabricantes e vendedores formais e informais. Algumas das amostras de alimentos de rua apresentam níveis mais altos de chumbo, cádmio, arsênico, mercúrio e cobre do que as amostras de alimentos comuns,<sup>25</sup> sugerindo possível contaminação dos utensílios. Outros testes mostram que o chumbo de panelas obtidas de fabricantes informais pode contaminar os alimentos. Essas panelas são fabricadas com resíduos metálicos que podem provir de diversas fontes como automóveis abandonados, baterias e máquinas industriais, que obviamente não são adequados para uso com alimentos. Deve-se desencorajar seu uso.

Entrevistas com vendedores de Harare também mostram que alguns de seus utensílios provêm de fontes informais. Isso foi atribuído ao fato de que, quando a polícia encontra esses vendedores, geralmente confisca os materiais, inclusive panelas e utensílios. Receosos de perder suas panelas mais caras, os vendedores passam a usar panelas de fabricação informal, expondo os consumidores à possibilidade de

<sup>21</sup> Tomlins et al., 2004.

<sup>22</sup> Mensah et al., 2001.

<sup>23</sup> Mensah et al., 2002.

<sup>24</sup> Umoh e Odoaba, 1999.

<sup>25</sup> Tomlins et al., 2004.

contaminação por metais pesados. É preciso envidar mais esforços para reduzir a exposição dos consumidores a resíduos de metais pesados e pesticidas nos alimentos vendidos na rua.

### 4.3 Higiene pessoal

A compra de alimentos prontos e ingredientes de vendedores de rua apresenta um risco considerável para a saúde pública, especialmente devido às deficiências observadas nas práticas de higiene.<sup>26</sup> Na maioria dos casos em que foram realizados estudos da venda de alimentos na rua, os vendedores não dispunham de instalações para lavagem adequadas e alguns vendedores começavam a trabalhar sem ter tomado banho. Alguns vendedores dormiam no local para proteger seus pertences. Os alimentos e ingredientes também estão sujeitos a contaminação por mãos sujas e materiais usados para embrulho, como folhas, jornais e sacos de plástico reusáveis.

Contudo, muitos vendedores estão conscientes da necessidade de usar roupas limpas e apropriadas. Algumas das vendedoras usam toucas e aventais. Após algumas reuniões de conscientização para vendedores no mercado de Soweto em Lusaka, a maioria considerou a necessidade de dispor de roupas e utensílios limpos. Contudo, os vendedores se sentiam desapontados com a drenagem deficiente e ausência de pontos de água perto de seu local de trabalho. Alguns manipuladores de alimentos em mercados de Accra, Harare, Lilongwe e Lusaka lavavam suas mãos no mesmo balde usado para limpar utensílios, o que pode provocar a contaminação do alimento por matéria fecal. Outra preocupação é o fato de a maioria dos vendedores não ter certificados sanitários ou licenças indicando que passaram por um programa de treinamento sobre técnicas de manuseio de alimentos.

Para os vendedores de rua é mais barato usar sabão em barra do que líquido, que pode ser mais eficaz, para limpar os utensílios. Além disso, usam água fria, que resulta numa limpeza ineficiente. Os pratos lavados em geral são colocados num canto, bacia de plástico ou caixa de papelão nem sempre limpos, fazendo com que sejam novamente contaminados.

### 4.4 Higiene ambiental

As instalações inadequadas de disposição levam à acumulação de lixo nos pontos de venda de alimentos. Isso provoca aumento da população de animais nocivos e resulta num maior risco de contaminação dos alimentos. Em muitos casos, os pontos de venda não foram incluídos nos planos municipais e, portanto, não dispõem de serviços como coleta de lixo. As autoridades municipais muitas vezes enfrentam um dilema, pois a provisão de serviços a atividades ilegais implicaria seu reconhecimento. Ao mesmo tempo, já que as atividades são ilegais, os vendedores não contribuem para a manutenção da infra-estrutura ou provisão de serviços públicos. Isso contribui para uma maior deterioração das condições higiênicas da área em que os alimentos são vendidos.

A precariedade das condições sanitárias na área em que os alimentos são vendidos também contribui para a deficiência das condições de armazenagem e transporte. Os vendedores de rua em Lusaka, Harare e Johannesburg (Gauteng) obtêm seus legumes e verduras, farinha e outros condimentos de lojas legalizadas; portanto, há menos preocupação com a inocuidade dessas matérias-primas. Contudo, a maioria dos vendedores não dispõem de instalações fixas onde possam armazenar suas matérias-primas no local. Geralmente armazenam os produtos em casa e os transportam no dia seguinte, muitas vezes cobertos de maneira inapropriada, ao local de venda. Assim, os alimentos ficam sujeitos à contaminação no transporte.

---

<sup>26</sup> Ehiri et al., 2001.



## 5. Sistema de controle dos alimentos

O controle dos alimentos se refere a um conjunto sistemático de atividades realizadas pelos produtores, processadores, vendedores e autoridades nacionais ou locais num esforço para proteger os consumidores contra intoxicações alimentares e comerciantes inescrupulosos. O controle assegura que todos os alimentos produzidos num país ou importados cumpram os requisitos nacionais de inocuidade. Portanto, o sistema de controle de alimentos consiste de legislação alimentar, departamento de inspeção alimentar, instalações de análise de alimentos (laboratórios) e divulgação e gestão de informações.<sup>27</sup>

Em muitos países africanos, o setor informal de distribuição de alimentos freqüentemente escapa à inspeção formal das autoridades reguladoras, principalmente porque a maioria dos vendedores não tem licença e atua em locais não identificados. Muitos dos vendedores são itinerantes, mudando de um lugar para outro. Em alguns países, como Malawi, Moçambique, Quênia, Zâmbia e Zimbábue, os vendedores que atuam em locais não predeterminados são retirados à força dos locais de venda, principalmente porque suas atividades infringem as leis que governam a venda de alimentos. Contudo, em muitos países africanos, os programas de controle de alimentos precisam ser reforçados.

### 5.1 Desafios para as atividades de controle de alimentos na África

Vários estudos revelam que as atividades de controle alimentar, incluindo os alimentos vendidos na rua, nos países africanos são prejudicadas por uma série de fatores, incluindo:

- Legislação alimentar inadequada ou antiquada,
- Inspetorias de alimentos mal equipadas,
- Instalações laboratoriais inadequadas,
- Má administração,
- Falta de coordenação e cooperação entre os órgãos do governo encarregados do controle alimentar.

Recentemente, as autoridades de controle alimentar do Zimbábue indicaram que suas funções estavam sendo prejudicadas pela fragmentação das leis sobre alimentos e pela falta de coordenação entre os departamentos de controle alimentar. Além disso, algumas das leis e regulamentos são antiquados e não abordam eficazmente as novas tendências, especialmente a venda de alimentos na rua. Assim, estão bem avançados os esforços para criar um Departamento de Controle Alimentar que administre a Lei de Controle Alimentar do Zimbábue. Uma fragmentação semelhante foi observada na África do Sul e a criação de uma agência de controle alimentar foi investigada como maneira de resolver esse problema.

Embora os vendedores ambulantes de alimentos em Uganda sejam reconhecidos como uma parte importante do sistema alimentar, não há uma lei abrangente que governe a venda nas ruas. O parlamento está considerando uma Lei de Inocuidade dos Alimentos abrangente. Contudo, existem várias leis que asseguram a segurança dos consumidores, inclusive:

- Lei de Saúde Pública, CAP 269, Sec 109 – Leis de Uganda, 2000
- Lei de Alimentos e Drogas, CAP 271 – Leis de Uganda, 2000
- Regulamentos emitidos pelas autoridades locais

A Lei de Saúde Pública de Uganda, Seção 109 (Normas para restaurantes) estabelece os requisitos mínimos e as práticas para os locais públicos que servem refeições. Além disso, dá aos funcionários

---

<sup>27</sup>

FAO/WHO, 2003.

encarregados o poder de emitir autorização para os restaurantes e revogá-la se ocorrer alguma infração. Por outro lado, a Lei de Alimentos & Drogas exige que todos os vendedores de alimentos sejam registrados e que o alimento vendido ao público seja adequado ao consumo humano, bem como dá ao funcionário encarregado o poder de inspecionar as instalações e recolher amostras dos alimentos para análise.

Na África Ocidental, a situação em termos de regulação e controle dos alimentos de rua não é satisfatória.<sup>28</sup> No Benin e Senegal, foram adotadas leis e vários regulamentos para regular a produção e venda de alimentos nas ruas. Esses regulamentos estabelecem requisitos oficiais para licenciamento de um operador, condições e práticas para a produção e venda de alimentos na rua, penalidades em caso de fraude e outras infrações e instituições e funcionários encarregados do controle alimentar. Contudo, não definem especificamente as normas de qualidade e inocuidade exigidas para esses alimentos. No Togo, os regulamentos e estatutos alimentares não incluem disposições específicas sobre alimentos vendidos na rua.

Em muitos países africanos, a falta de recursos não permite que as instituições executem eficientemente suas tarefas de controle, educação e aplicação da lei.<sup>29</sup> Essa restrição foi citada no Benin, Burkina Faso e Togo. Uma situação similar observa-se em Malawi e Moçambique.<sup>30</sup> Em alguns países, como Senegal e África do Sul (município de Ethekewini), são significativos os resultados em termos de controle dos alimentos vendidos na rua. Esses resultados são atribuídos a boa organização, disponibilidade de pessoal bem treinado e conscientização dos consumidores.

## 5.2 Diretrizes do Codex sobre venda de alimentos na rua

A Associação de Normas do Zimbábue formulou diretrizes para medidas de controle a serem aplicadas à venda de alimentos na rua. As diretrizes baseiam-se nas Diretrizes do Codex para Elaboração de Medidas de Controle para Venda de Alimentos na Rua na África (CAC/GL-22-Rev.1 (1999)). Essas diretrizes enfatizam a necessidade de as autoridades locais proporcionarem estruturas e instalações higiênicas, bem como treinamento aos vendedores. As diretrizes do Codex também indicam os requisitos gerais sobre legislação, saúde do vendedor e preparação dos alimentos, inclusive cozimento, manuseio, serviço, transporte e armazenagem. Os países africanos foram consultados para a formulação das diretrizes do Codex; porém, há dois grandes problemas para sua implementação. Primeiro, os países africanos não têm recursos adequados para proporcionar uma infra-estrutura apropriada aos vendedores. Segundo, onde existem instalações, os vendedores não as utilizam, seja por estarem distantes de sua clientela ou por considerarem que não poderiam arcar com os custos.

## 5.3 Iniciativas para melhorar a inocuidade dos alimentos de rua na África

Dado que a venda de alimentos na rua é um fenômeno relativamente recente, muitos países africanos constataram que sua legislação alimentar não aborda adequadamente os novos desafios representados por essa venda. Algumas autoridades de controle alimentar tentaram abordar essa questão retirando os vendedores das ruas, mas encontraram bastante resistência. Na medida em que muitas economias africanas enfrentam os problemas de uma população crescente e a pandemia de HIV/AIDS, um número cada vez maior de pessoas se volta para a venda de alimentos na rua. Foram encomendadas várias iniciativas destinadas a buscar soluções inovadoras para aumentar a inocuidade dos alimentos de rua e melhorar a subsistência dos vendedores nos países africanos, incluindo as seguintes:

---

<sup>28</sup> Nago, 2005.

<sup>29</sup> Nago, 2005.

<sup>30</sup> Franco, 2005.

- A Divisão de Alimentos e Nutrição da FAO e o Escritório Regional da OMS para a África apóiam várias atividades para melhorar a inocuidade e qualidade dos alimentos de rua, inclusive:
  - Elaboração de materiais de informação e treinamento de funcionários encarregados da saúde pública e inocuidade dos alimentos.
  - Treinamento para ajudar os vendedores de alimentos na rua a cumprir os regulamentos e implementar práticas mais seguras de manipulação de alimentos.
  - Melhoria dos equipamentos e materiais usados pelos vendedores para preparar, armazenar e servir alimentos na rua.
  - Campanhas educativas para aumentar a conscientização dos consumidores sobre nutrição e inocuidade dos alimentos de rua.
  - Atualização dos códigos de prática higiênica e outras recomendações sobre inocuidade dos alimentos.
  - Apoio à criação de associações de vendedores de alimentos na rua para: i) melhorar o acesso ao crédito; ii) habilitar os vendedores a influenciar processos decisórios que afetam seu trabalho e tomar medidas corretivas apropriadas.
- A FAO, mediante seu Programa de Cooperação Técnica (TCP), apóia várias iniciativas para melhorar a inocuidade dos alimentos de rua na África, inclusive:
  - Seminários em nível nacional e regional para intercâmbio de informação e experiências sobre alimentos de rua.
  - Estudos multidisciplinares e atividades de pesquisa em vários países para:
    - Determinar as características e implicações da venda de alimentos na rua;
    - Avaliar os problemas desse setor;
    - Identificar práticas, tecnologias e ações que assegurem a inocuidade e qualidade dos alimentos e melhorem a situação do setor;
    - Elaborar regulamentos apropriados.
  - Projetos multissetoriais em alguns países, incluindo:
    - Estudos de diagnóstico (aspecto sócio-econômico, judicial, institucional e técnico);
    - Intervenções piloto (treinar operadores, educar consumidores, melhorar a legislação e sistemas de controle alimentar, desenvolver tecnologias, melhorar a infra-estrutura).
- A OMS/AFRO também iniciou uma série de programas semelhantes para melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua.
- O Programa de Lavouras Pós-Colheita (CPHP), financiado pelo Departamento de Desenvolvimento Internacional (DFID) do Reino Unido, implementa projetos em vários países para melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua.
- Outros projetos bilaterais.
- Consumers International (CI) realizou uma pesquisa preliminar de vendedores de alimentos em 14 países africanos (Benin, Burundi, Camarões, Malawi, Mali, Marrocos, Moçambique, Nigéria, Senegal, Seychelles, Togo, Uganda, Zâmbia e Zimbábue) para:
  - Criar uma base de dados sobre disposições jurídicas, programas governamentais e de ONG para alimentos de rua;
  - Formular recomendações e diretrizes para melhorar o setor.

Aproveitando os esforços atuais para tratar da inocuidade dos alimentos vendidos na rua, a FAO e CI organizaram um seminário sub-regional em Lilongwe, Malawi, de 15 a 17 de junho de 2005, com o tema: *‘Alimentos vendidos nas ruas no sul e leste da África: equilíbrio entre segurança e subsistência’*. Trinta e três participantes de sete países do leste e sul da África (África do Sul, Malawi, Moçambique, Quênia, Uganda, Zâmbia e Zimbábue) compareceram ao seminário, junto com representantes da FAO e CI. Esse esforço para assegurar alimentos inócuos e melhorar a subsistência dos vendedores reuniu vários interessados para formular um plano consensual destinado a promover a inocuidade dos alimentos de rua e assegurar o sustento dos vendedores no leste e sul da África. As apresentações feitas no seminário permitiram que os participantes partilhassem experiências da região e aprendessem com as experiências da África Ocidental e Ásia. Em resultado do seminário, os participantes se comprometeram a realizar as seguintes atividades de acompanhamento:

1. Nos países que ainda não o fizeram, os participantes iniciarão pesquisas para determinar a extensão da venda de alimentos nas ruas, com ênfase especial no impacto dessa venda sobre os setores social, econômico e sanitário do país.
2. Os participantes convocarão reuniões de interessados para destacar a importância e contribuição da venda de alimentos na rua para as economias dos países e enfatizar a necessidade de equilibrar a inocuidade dos alimentos e a subsistência como estratégia de alívio da pobreza.
3. Os participantes ajudarão a criar uma rede de partes interessadas em cada país, incluindo a FAO e CI.

Na última década, muito foi feito para melhorar a situação dos vendedores de alimentos na rua e dos que consomem seus produtos. Contudo, em muitos países os esforços não se converteram em ações tangíveis ou melhorias na inocuidade dos alimentos. Portanto, é lógico que se habilitem os vendedores a liderar esses esforços para obter uma melhoria sustentável do setor. Com isso em mente, propõem-se as seguintes recomendações, algumas das quais citadas nas diversas iniciativas mencionadas, sobre uma abordagem coordenada para aumentar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua e melhorar a subsistência dos vendedores.

## **6. Recomendações**

1. Os vários interessados (governo nacional, governo local, indústria, cientistas, consumidores e vendedores) na venda de alimentos na rua devem trabalhar juntos de maneira coordenada para evitar a formulação de leis e regulamentos conflitantes.
2. As autoridades locais devem proporcionar aos vendedores informais instalações apropriadas em que possam exercer suas atividades, incluindo abrigos bem projetados, amplo abastecimento de água potável e instalações sanitárias (banheiros, lavatórios). Tudo isso deve ser feito em consulta com os vendedores de modo a criar locais favoráveis aos usuários.
3. As leis alimentares devem ser adaptadas às novas circunstâncias, mas devem manter a capacidade de assegurar a inocuidade dos alimentos. Os países membros devem adotar as Diretrizes do Codex para a Venda de Alimentos nas Ruas em suas leis e normas nacionais sobre alimentos.
4. Os vendedores de alimentos e inspetores sanitários devem entender as disposições das leis que governam os alimentos de rua, e essas leis devem ser redigidas em todos os idiomas nacionais.
5. Deve haver uma interferência mínima nas funções dos inspetores sanitários por parte de outros interessados nos locais de venda que podem ter interesses conflitantes com os dos inspetores.
6. Os inspetores sanitários devem ser continuamente treinados para assegurar a aplicação uniforme dos procedimentos legais e uma avaliação mais rigorosa durante as inspeções.

7. Os inspetores devem estar adequadamente equipados com as ferramentas necessárias para testes e medições no local.
8. Os vendedores de alimentos na rua devem ser treinados em todas as questões referentes à sua atividade, como higiene, leis alimentares e questões financeiras. Deve-se realizar campanhas de conscientização pelo rádio, televisão, cartazes e painéis.
9. Os vendedores devem formar associações que facilitem a comunicação com outros grupos, como consumidores e autoridades sanitárias.
10. Os consumidores devem estar informados sobre os requisitos dos alimentos saudáveis e inócuos, especialmente os vendidos na rua.
11. As autoridades locais devem estabelecer taxas de licenciamento razoáveis para encorajar os vendedores a se registrar.
12. Os vendedores devem receber ajuda para transformar sua atividade em negócios viáveis, que podem empregar várias pessoas e gerar renda real.

Deve-se realizar um trabalho adicional em outros países africanos sob um plano de ação comum. Isso deve ser apoiado por políticas concretas do governo nacional.

## 7. Conclusão

A venda de alimentos na rua está se tornando cada vez mais importante na maioria dos países africanos. Contudo, os vendedores continuam a funcionar em ambientes insatisfatórios. São necessários esforços combinados para melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua e o sustento desses vendedores na África. Os manipuladores de alimentos necessitam de mais informações sobre inocuidade dos alimentos, que podem ser divulgadas através de vários meios e comunicação como rádios, televisão, cartazes e painéis. Os vendedores reconhecem a necessidade de reenfatar os pontos importantes do manuseio higiênico dos alimentos mediante treinamento no local e visitas regulares dos inspetores sanitários. Deve-se encorajar os vendedores de alimentos a trabalhar em locais predeterminados e as autoridades locais devem proporcionar a infra-estrutura necessária para melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua.

## Bibliografia

1. Bryan, F.L., Jermini, M., Schmitt, R., Chilufya, E.N., Mwanza, M., Matoba, A., Mfume, E. & Chibiya, H. 1997. Hazards associated with holding and reheating foods at vending sites in a small town in Zambia. *Journal of Food Protection* **60**: p391-398.
2. Ehiri, J.E., Azubuike M.C., Ubbaoonu, C.N., Anyanwu, E.C., Ibe, K.M. & Ogbonna, M.O. 2001. Critical control points of complementary food preparation and handling in Eastern Nigeria. *Bulletin of the World Health Organization* **79**(5): p423-435.
3. FAO. 2001. To bring about proper coordination in the street food sector and consumer advocacy programmes: A strategy document. TCP/SAF/8924 (A)
4. FAO/WHO. 1999. Design of Control Measures for Street-Vended Foods in Africa. Codex Alimentarius Commission (CAC/GL-22-Rev.1)
5. FAO/WHO. 2003. Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems. Food and Nutrition Paper No. 76.

6. Franco, A. Street food situation in Mozambique. Trabalho apresentado num seminário da FAO/Consumers International sobre alimentos vendidos nas ruas no leste e sul da África: Balancing safety and livelihood, 15-17 de junho de 2005, Lilongwe, Malawi.
7. Graffham, A., Zulu, R., & Chibanda, D. 2005. Improving the safety of street vended foods in Southern Africa. Final Report, CPHP project R8272.
8. Kubheka, L.C., Mosupye, F.M. & von Holy, A. 2001. Microbiological survey of street-vended salad and gravy in Johannesburg city, South Africa. *Food Control* **12** (2): p127-131.
9. Martins, J.H. & Anelich, L.E. (2000). Improving street foods in South Africa. Financiado pela FAO, Roma, TCP/SAF/8924(A)
10. Masuku, H. 2005. Situation of street foods in Malawi. Trabalho apresentado num seminário da FAO/Consumers International sobre alimentos vendidos nas ruas no leste e sul da África: Balancing safety and livelihood, 15-17 de junho de 2005, Lilongwe, Malawi.
11. Mensah, P. Armar-Klemesu, M. Hammond, A.S., Haruna, A. & Nyarko, R. 2001. Bacterial contaminants in lettuce, tomatoes, beef and goat meat from Accra Metropolis. *Ghana Medical Journal* **35**(4): p162-167.
12. Mensah, P., Owusu-Darko, K., Yeboah-Manu, D., Ablordey, A., Nkrumah, F.K., & Kamiya, H. 1999. The role of street food vendors in the transmission of enteric pathogens in Accra. *Ghana Medical Journal* **33**(1): p19-29.
13. Mensah, P., Yeboah-Manu, D., Owusu-Darko, K. & Ablordey, A. 2002. Street foods in Accra, Ghana: how safe are they? *Bulletin of the World Health Organization* **80**(7): p546-554.
14. Mosupye, F.M. & von Holy, A. 1999. Microbiological quality and safety of ready-to-eat street-vended foods in Johannesburg, South Africa. *Journal of Food Protection* **62**: 1278-1284.
15. Mwangi, D.W. 2005. Situation of street foods in Kenya. Trabalho apresentado num seminário da FAO/Consumers International sobre alimentos vendidos nas ruas no leste e sul da África: Balancing safety and livelihood, 15-17 de junho de 2005, Lilongwe, Malawi.
16. Nago, C. Experiences on street foods in West Africa. Trabalho apresentado num seminário da FAO/Consumers International sobre alimentos vendidos nas ruas no leste e sul da África: Balancing safety and livelihood, 15-17 de junho de 2005, Lilongwe, Malawi.
17. Tomlins, K. & Johnson, P.N. 2004. Developing food safety strategies and procedures through reduction of food hazards in street-vended foods to improve food security for consumers, street food vendors and input suppliers. Crop Post Harvest Programme (CPHP) Project R8270. Financiado pelo DFID.
18. Umoh, V.J. & Odoaba, M.B. 1999. Safety and quality evaluation of street foods sold in Zaria, Nigeria. *Food Control* **10**: p9-14.

---

**Agradecimentos:** As seguintes pessoas contribuíram para a preparação deste documento: Dr. T.H. Gadaga (Universidade do Zimbábue), Sra. J. Tagwirei (Conselho de Alimentos e Nutrição), Sra. P. Zindi (Laboratório de Analistas do Governo), Sr. F. Chinyavanhu (Laboratório de Analistas do Governo), Sr. D. Chibanda (Cidade de Harare, Departamento de Saúde).

**Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África**  
Harare, Zimbabué, 3-6 de Outubro de 2005

**GARANTIR A QUALIDADE E A INOCUIDADE DOS ALIMENTOS  
NAS PEQUENAS E MÉDIAS EMPRESAS ALIMENTARES**  
(Comunicação apresentada pelo Botsuana)

**1. INTRODUÇÃO**

**1.1 Pequenas e médias empresas**

Não existe uma definição única, clara e consensual de pequenas e médias empresas (PME), pois as definições variam de país para país. Estas variações dependem em grande medida da dimensão da economia, dos tipos e da estrutura das empresas e dos níveis de desenvolvimento. São geralmente utilizados indicadores como o volume de negócios (vendas) anual e o número de trabalhadores para caracterizar as PME. A sigla PME é utilizada para designar micro, pequenas e médias empresas, que são também referidas por vezes como pequenas empresas e/ou empresas menos desenvolvidas (SLDB<sup>1</sup>, na sigla inglesa) (FAO/WHO, 2005).

No sector da indústria alimentar da maioria dos países, as PME são responsáveis pela percentagem mais elevada do PIB, bem como pela produção de uma elevada proporção dos alimentos consumidos no país. As PME são igualmente responsáveis por uma quota-parte significativa do emprego total no sector alimentar e prestam um contributo essencial para o bem-estar económico da comunidade, a nível local (FAO/WHO, 2005).

As PME promovem o desenvolvimento económico e industrial, através da utilização de matérias primas e recursos locais e da produção de bens intermédios, utilizando tecnologias adequadas e práticas tradicionais. Contribuem para as economias de muitos países de todo o mundo e proporcionam oportunidades de criação de emprego e de desenvolvimento rural. Nos países onde a segurança alimentar da população não está garantida, as PME podem contribuir para uma utilização máxima da produção agrícola local e constituir uma fonte importante de produtos alimentares.

O sector das PME é extremamente diversificado. Numa das extremidades do espectro situa-se o sector das microempresas, designado com frequência por sector informal, constituído por entidades que empregam uma ou duas pessoas, sendo uma delas o proprietário (inclui o sector da venda ambulante de produtos alimentares). As pequenas empresas têm dimensões um pouco maiores e muitas delas funcionam numa base estruturada. Algumas estabeleceram ligações com médias e grandes empresas, que constituem o mercado dos bens e serviços que produzem. As médias empresas tendem a desenvolver uma abordagem mais voltada para o exterior na comercialização dos seus produtos ou serviços, procurando frequentemente

---

<sup>1</sup> O termo SLDB, tal como é aqui utilizado, significa empresas que, devido à sua dimensão, à insuficiência dos conhecimentos técnicos ou dos recursos económicos de que dispõem ou à natureza da sua actividade, têm dificuldade em aplicar o sistema HACCP (sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) na sua actividade de produção alimentar. A designação “empresa menos desenvolvida” refere-se à situação da empresa em termos do sistema de gestão da inocuidade dos alimentos e não ao número de trabalhadores ou ao volume de produção.

novos mercados para além das fronteiras nacionais. Podem também estabelecer ligações com empresas de maiores dimensões, para criar oportunidades. Porém, de um modo geral as PME abastecem os mercados locais e normalmente não participam no comércio internacional.

## 1.2 Considerações sobre inocuidade dos alimentos

A globalização do comércio alimentar, a urbanização, a evolução dos modos de vida, as viagens internacionais e os progressos das tecnologias alimentares conferiram mais complexidade à cadeia de produção e distribuição de produtos alimentares, o que contribui para que haja mais possibilidades de contaminação dos alimentos, através de fontes de contaminação mais diversificadas. Consequentemente, a inocuidade dos alimentos é uma questão de saúde pública que se reveste de importância crescente e os governos de todo o mundo têm vindo a intensificar os seus esforços neste domínio. Esses esforços procuram dar resposta a um número crescente de problemas relacionados com a inocuidade dos alimentos e de preocupações dos consumidores (WHO, 2001). As primeiras abordagens de garantia da inocuidade dos alimentos baseavam-se exclusivamente em análises do produto final, que não são já suficientes para garantir a inocuidade dos alimentos. Portanto, estão a ser agora substituídas por uma nova abordagem, baseada num sistema de gestão da inocuidade dos alimentos centrado na prevenção dos riscos em toda a cadeia alimentar. Esta nova abordagem inclui a aplicação de Boas Práticas Agrícolas (BPA)<sup>2</sup>, Boas Práticas Higiénicas (BPH)<sup>3</sup> e Boas Práticas de Fabrico (BPF), sistemas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)<sup>4</sup>, sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos e sistemas de rastreabilidade/retirada de produtos do mercado. As BPA, as BPH e as BPF são consideradas como sistemas ou programas que constituem requisitos prévios da aplicação dos sistemas HACCP.

Em muitos países as PME representam uma percentagem importante das empresas do sector alimentar e são responsáveis por uma elevada proporção dos alimentos consumidos no país. Por consequência, são também com frequência uma fonte importante de transmissão de doenças através dos alimentos (Walker *et al*, 2003). Além do mais, o sector informal, que abrange grande número de empresas alimentares, em muitos países funciona em más condições higiénicas e não dispõe de recursos e conhecimentos técnicos adequados, que permitam melhorar a situação. Nalguns casos, esta situação esteve na origem da criação de políticas/programas governamentais específicos destinados a apoiar o aumento da inocuidade dos alimentos produzidos pelas PME.

Reconhecendo a importância atrás referida das PME e os desafios em matéria de higiene alimentar com que o sector se confronta, o Comité do Codex Alimentarius sobre Higiene dos Alimentos deliberou em várias sessões sobre a melhoria da higiene alimentar nas PME. Na 35ª sessão foi referido que se tinham registado nalguns países experiências positivas em matéria de aplicação das BPH e do sistema HACCP, com base em códigos de higiene elaborados pela indústria para este sector específico, nos Princípios Gerais de Higiene Alimentar do Codex e nas Directrizes do Codex Alimentarius para a Aplicação do HACCP, e foi recomendada a adopção de abordagens semelhantes no caso das PME (CCFH, 2003).

<sup>2</sup> Para mais informações sobre o conceito de BPA da FAO e o trabalho da FAO neste domínio, consultar [w.fao.org/prods/GAP/gapindex\\_en.htm](http://w.fao.org/prods/GAP/gapindex_en.htm).

<sup>3</sup> Para mais informações sobre o trabalho da FAO relacionado com as BPH, as BPF e o sistema HACCP, bem como para um manual de formação já publicado sobre este tema, consultar: [http://www.fao.org/es/ESN/food/quality\\_haccp\\_en.stm](http://www.fao.org/es/ESN/food/quality_haccp_en.stm).

<sup>4</sup> O sistema HACCP é definido como “um sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos alimentos” (CAC, 2003).



## 2. IMPORTÂNCIA ECONÓMICA E SOCIOECONÓMICA DAS PEQUENAS E MÉDIAS EMPRESAS ALIMENTARES

É geralmente reconhecido que as PME do sector alimentar apresentam uma série de características económicas e sociais potencialmente importantes (Ntsika, 2000; SACOB, 1999; UN-ECE, 1994), tais como:

- Criam oportunidades de emprego;
- Podem actuar como um viveiro de competências empresariais e de inovação;
- Aumentam a competitividade do mercado e colocam um travão às posições monopolistas das grandes empresas;
- Contribuem para o produto interno bruto (PIB);
- Promovem a igualdade de oportunidades económicas na economia;
- São mais flexíveis e adaptáveis à evolução da procura e da oferta de mercado;
- Contribuem para uma utilização óptima das matérias primas locais;
- Promovem a produção alimentar tradicional;
- Reforçam a oferta de alimentos nutritivos e baratos;
- Prestam apoio social aos grupos mais desfavorecidos da população (sector informal);
- Prestam um contributo importante para uma segurança alimentar sustentável;
- Promovem o desenvolvimento económico dos centros rurais, reduzindo a migração das populações rurais para as zonas urbanas;
- Promovem a produção, a distribuição e o comércio dos produtos agrícolas locais;
- Actuam como subcontratadas de empresas de maiores dimensões na economia;
- As suas actividades têm um efeito multiplicador das actividades socioeconómicas;
- Podem constituir a porta de entrada do grande empresariado na economia: muitas organizações multinacionais surgiram a partir de PME.

Muitos países reconheceram já que as PME se revestem de importância crucial para a reestruturação industrial e o desenvolvimento económico e social, pelo que formularam políticas e criaram programas nacionais destinados a incentivar o crescimento e a competitividade das PME.

Por exemplo, no Botsuana, no âmbito da aplicação da política para as pequenas, médias e microempresas (*Small, Medium and Micro Enterprises Policy (SMMEs)*, 1999) e da legislação conexas (*Small Business Act*, 2004), foram criadas e mandatadas várias agências que prestam apoio financeiro e técnico às PME. Na África do Sul, a aplicação da estratégia nacional para as pequenas empresas (*National Small Business Strategy, White Paper*, 1995), a lei nacional das pequenas empresas (*National Small Business Act*, 1996) e outras políticas criaram condições favoráveis ao desenvolvimento e à expansão das PME, nomeadamente entre os grupos mais desfavorecidos da população. Da mesma forma, a aplicação de uma política em matéria de PME na Tanzânia (PME, 2002) permitiu criar e reforçar várias instituições de apoio às PME, atribuindo especial relevo às empresas do sector alimentar exploradas por mulheres. No Zimbabué existe um Ministério das Pequenas e Médias Empresas que se destina especificamente a promover e ajudar as PME. Verificou-se uma evolução semelhante em muitos outros países desta e de outras regiões.

Tal como foi já referido anteriormente, o termo “PME” é utilizado para designar micro, pequenas e médias empresas. Os diferentes países utilizam diferentes medidas da dimensão das empresas, em função do respectivo nível de desenvolvimento. Os indicadores mais vulgarmente utilizados são o número total de trabalhadores, o investimento total e o volume de negócios. Por exemplo:

- a) No Botsuana, as PME são classificadas da seguinte forma (*SMMEs*, 1999):
- i) Microempresas: menos de 6 trabalhadores, incluindo o proprietário;
  - ii) Pequenas empresas: menos de 25 trabalhadores e um volume de negócios anual compreendido entre 60 000 e 1,5 milhões de pulas (1 USD = cerca de 5 pulas);
  - iii) Médias empresas: menos de 100 trabalhadores e um volume de negócios anual compreendido entre 1,5 e 5 milhões de pulas.
- b) A Tanzânia define as PME da seguinte forma (*SME*, 2002):
- i) Microempresa: 1–4 trabalhadores e capital investido até ao montante máximo de 5 milhões de xelins tanzanianos (1 USD = cerca de 1 050 xelins tanzanianos);
  - ii) Pequena empresa: 5–49 trabalhadores e capital investido no montante de 5 a 200 milhões de xelins tanzanianos;
  - iii) Média empresa: 50–99 trabalhadores e capital investido no montante de 200 a 800 milhões de xelins tanzanianos;
  - iv) No caso de uma empresa que se inclui em mais do que uma categoria, o nível de investimento é o factor decisivo.
- c) O *South African National Small Business Act* define cinco categorias de PME (quadro 1), a saber:
- i) Empresa de sobrevivência: o rendimento gerado é inferior ao rendimento mínimo de subsistência (fica abaixo do limiar da pobreza). Esta categoria é considerada como pré-empresarial e inclui os vendedores ambulantes e os agricultores que praticam uma agricultura de subsistência (na prática, as empresas de sobrevivência são incluídas com frequência na categoria das microempresas);
  - ii) Microempresa: o volume de negócios é inferior ao limiar de inscrição no IVA (ou seja, 150 000 rands por ano). Estas empresas geralmente não estão registadas oficialmente. Incluem, por exemplo, os pequenos negócios de venda de géneros alimentícios de primeira necessidade (*spaza shops*), os táxis minibus e as indústrias caseiras. Empregam no máximo cinco pessoas;
  - iii) Muito pequena empresa: são empresas que empregam menos de 10 trabalhadores assalariados, à excepção dos sectores da indústria extractiva, da electricidade, da transformação e da construção, para os quais este número é de 20 trabalhadores. Estas empresas operam no mercado formal e têm acesso a tecnologia;
  - iv) Pequena empresa: o limite máximo são 50 trabalhadores. As pequenas empresas são geralmente mais estruturadas do que as muito pequenas empresas e utilizam práticas comerciais mais complexas;
  - v) Média empresa: o número máximo de trabalhadores é de 100, ou de 200 nos sectores da indústria extractiva, da electricidade, da transformação e da construção. Estas empresas caracterizam-se com frequência pela descentralização do poder a favor de uma camada adicional de gestores.

Quadro 1: Definição de PME na África do Sul, tal como consta do *National Small Business Act*.  
(1 USD = 7 rands)

| <b>Dimensão da empresa</b> | <b>Número de trabalhadores</b>             | <b>Volume de negócios anual</b>  | <b>Activo bruto, excluindo o imobiliário</b>                               |
|----------------------------|--|--|--|
| <b>Média</b>               | Menos de 100 até 200, em função do sector. | Menos de 4 milhões de rands até 150 milhões de rands, em função do sector. | Menos de 2 milhões de rands até 18 milhões de rands, em função do sector.  |
| <b>Pequena</b>             | Menos de 50.                               | Menos de 2 milhões de rands até 25 milhões de rands, em função do sector.  | Menos de 2 milhões de rands até 4,5 milhões de rands, em função do sector. |
| <b>Muito pequena</b>       | Menos de 10 até 20, em função do sector.   | Menos de 200 000 rands até 500 000 rands, em função do sector.             | Menos de 150 000 rands até 500 000 rands, em função do sector.             |
| <b>Micro</b>               | Menos de 5.                                | Menos de 150 000 rands.  | Menos de 100 000 rands.  |

O sector da venda ambulante de produtos alimentares é uma componente importante do sector informal das PME, que está a crescer rapidamente em todo o mundo, dando emprego a milhões de pessoas. Pode fornecer alimentos frescos, baratos, nutritivos e saborosos, que incluem grande variedade de alimentos tradicionais. Além de constituir um sistema de apoio social aos grupos desfavorecidos da sociedade, a venda ambulante de produtos alimentares tem grande impacto na produção, distribuição e comércio de produtos agrícolas locais. A importância do sector da venda ambulante de produtos alimentares e os desafios colocados pela garantia da qualidade e da inocuidade dos alimentos do sector são analisados em pormenor em CAF 05/4.

### 3. APLICAÇÃO DE PROGRAMAS ADEQUADOS DE GARANTIA DA QUALIDADE NAS PME DO SECTOR ALIMENTAR

Há dois aspectos distintos, mas interrelacionados, que interessam ao produtor/transformador de produtos alimentares. O primeiro relaciona-se com a qualidade, em termos de conformidade com determinados requisitos de mercado, tais como a superioridade perceptível de atributos ou características desejáveis como o tamanho, a cor ou as propriedades organolépticas. O segundo relaciona-se com a qualidade enquanto sinónimo de inocuidade dos alimentos, que exige que os alimentos não apresentem níveis inaceitáveis de riscos físicos, químicos ou microbiológicos. Os governos de muitos países concentram uma percentagem mais importante dos seus recursos nos aspectos da qualidade relacionados com a inocuidade dos alimentos, com o intuito de proteger o consumidor, facilitar o comércio e preservar a reputação do país enquanto fornecedor de produtos alimentares seguros, o que pressupõe que o produtor aplique controlos adequados dos atributos de qualidade dos seus produtos alimentares.

De um modo geral, as PME não dispõem de pessoal qualificado e de conhecimentos em matéria dos métodos utilizados para aumentar a inocuidade dos alimentos. Práticas inadequadas de manipulação e armazenamento dos produtos alimentares, uma higiene deficiente, acesso limitado a fontes de água potável de boa qualidade, qualidade deficiente das matérias primas e problemas de eliminação dos resíduos e de ataques de pragas são alguns dos numerosos problemas de saúde pública com que se confrontam as PME do sector da produção alimentar.

### 3.1 Métodos tradicionais de controlo da qualidade

Os programas tradicionais de controlo da qualidade dos produtos alimentares baseavam-se na aplicação de controlos higiénicos eficazes. A confirmação da inocuidade dos alimentos e a identificação dos problemas potenciais eram geralmente efectuadas através de análises dos produtos finais. Este sistema de garantia da qualidade e da inocuidade dos alimentos, que era frequentemente o único utilizado, apresentava os seguintes problemas (Huss *et al*, 2004):

- Custos elevados de laboratórios bem equipados e pessoal qualificado. Os custos de funcionamento desses laboratórios são também elevados, bem como os custos dos produtos “perdidos” em ensaios destrutivos.
- Resultados retrospectivos (podem ser necessários vários dias para que estejam disponíveis os resultados das análises dos produtos finais); foram já incorridos todos os custos de produção e todas as despesas quando são identificados riscos no decurso das análises dos produtos finais.
- As probabilidades de detectar um risco são variáveis, mas geralmente muito baixas. No entanto, o trabalho intensivo necessário para a recolha de amostras e a realização das análises dão ideia de que está tudo sob controlo e criam uma sensação de falsa segurança.
- Não existem análises que produzam sempre resultados absolutamente fiáveis, sem falsos resultados, positivos ou negativos.

Os sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos sofreram uma evolução importante, abandonando estes métodos de controlo tradicionais a favor de sistemas de controlo preventivos, em que as empresas alimentares são as principais responsáveis pela qualidade e pela inocuidade dos produtos alimentares. O papel dos governos, além de garantirem o cumprimento da legislação alimentar nacional, deve consistir também em prestar apoio às PME na criação de sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos, nomeadamente de BPH. O apoio do Governo deve ser prestado igualmente sob a forma de divulgação da informação e de formação, para que as PME possam assumir plenamente a responsabilidade pela inocuidade dos seus produtos alimentares. Por consequência, o estabelecimento de parcerias eficazes entre o Governo e as PME do sector alimentar, no âmbito de associações comerciais e industriais, reveste-se de especial importância sob este ponto de vista (FAO/WHO, 2005).

### 3.2 Abordagens modernas dos sistemas de garantia da qualidade e da inocuidade dos alimentos

Os sistemas mais conhecidos de garantia da inocuidade dos alimentos são as BPA/BPH/BPF e os sistemas HACCP. Os princípios básicos destes sistemas foram também adoptados no âmbito de outros sistemas de gestão da qualidade centrados na inocuidade dos alimentos.

#### 3.2.1 BPA/BPH/BPF

As BPA, as BPH e as BPF são medidas que constituem requisitos de produção de alimentos seguros. São requisitos prévios dos sistemas HACCP cujo cumprimento é essencial em todas as empresas alimentares.

As BPA são princípios básicos de inocuidade dos alimentos associados à minimização dos riscos biológicos, químicos e físicos nas etapas da produção primária. As BPH exigem que todas as pessoas que trabalham em contacto directo com os produtos alimentares, as superfícies com que esses produtos possam entrar em contacto e os materiais de embalagem de produtos alimentares sejam conformes com as práticas

higiénicas e sanitárias na medida necessária para proteger os produtos alimentares da contaminação proveniente de fontes directas ou indirectas.

A legislação alimentar de numerosos países exige que os operadores do sector alimentar sejam responsáveis pelas condições higiénicas das suas empresas alimentares. Um dos principais elementos das BPH consiste em que as empresas alimentares avaliem as suas próprias normas e tomem decisões sobre práticas e processos que garantam as boas práticas de higiene alimentar. Podem ser elaborados manuais industriais de boas práticas higiénicas, através da cooperação entre a indústria alimentar e o Governo, com base no código internacional de práticas recomendadas “Princípios gerais de higiene alimentar” do Codex Alimentarius (CAC, 2003). A elaboração de manuais industriais permite integrar o que há de melhor na regulamentação governamental e na auto-regulação, em benefício mútuo do Governo e da indústria.

Para que um manual industrial de boas práticas higiénicas seja reconhecido oficialmente, a indústria deve demonstrar que o manual apresenta as seguintes características (Holt and Henson, 2000):

- Define adequadamente o sector a que se aplica;
- Presta orientações sobre o cumprimento de todos os aspectos da regulamentação relevantes para o sector;
- Assenta em bases técnicas justificadas;
- Estabelece uma distinção clara entre as directrizes em matéria de cumprimento dos requisitos legais de inocuidade dos alimentos e as directrizes relacionadas com as boas práticas de fabrico ou os requisitos de qualidade;
- Foi elaborado por uma secção representativa do sector industrial em causa, que incluía representantes das PME, em consulta com organismos de fiscalização e organizações de consumidores;
- Respeita o formato aconselhado pelo Governo.

### 3.2.2 HACCP

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP) do Codex Alimentarius é reconhecido a nível mundial como o principal instrumento que permite garantir a inocuidade dos alimentos em toda a cadeia alimentar, desde a produção primária até ao consumo final, nomeadamente quando é utilizado em combinação com programas de pré-requisitos (CAC, 2003).

O HACCP é uma abordagem sistemática que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos alimentos (CAC, 2003). Garante a inocuidade dos alimentos, através de uma abordagem que assenta em bases criadas pelos programas de pré-requisitos de BPA, BPH e BPF, e identifica os pontos em que o processo de produção alimentar exige um controlo e um acompanhamento constantes, que assegurem que o processo se mantém dentro de limites especificados. A abordagem estabelecida no Codex é aplicável ao longo de toda a cadeia alimentar.

O sistema HACCP baseado no Codex Alimentarius constitui hoje um requisito do comércio alimentar mundial; porém, não é uma panaceia para todos os problemas em matéria de inocuidade dos alimentos - deve ser combinado com programas de pré-requisitos eficazes. A combinação das BPA/BPH/BPF com o HACCP é especialmente vantajosa, na medida em que a aplicação eficaz das BPA/BPH/BPF permite que o sistema HACCP se centre nos principais factores que determinam a inocuidade dos alimentos. As empresas alimentares (incluindo as PME) podem demonstrar que adoptam uma abordagem sistemática de garantia da qualidade e da inocuidade dos seus produtos alimentares, aplicando uma abordagem metodológica baseada no sistema HACCP.

**Sistemas baseados no HACCP:** as Directrizes para a Aplicação do Sistema HACCP do Codex Alimentarius proporcionam flexibilidade na interpretação da metodologia de aplicação do sistema, desde que esta se baseie nos sete princípios HACCP. Os métodos alternativos, designados com frequência por abordagens baseadas no sistema HACCP” (*HACCP Based Approaches*, OMAF, 2004), podem ser muito úteis, facilitando a aplicação do HACCP nas PME. Caso os governos nacionais decidam desenvolver abordagens metodológicas baseadas no HACCP, é importante que comecem por executar programas piloto antes de as porem plenamente em prática.

**Planos genéricos baseados no HACCP:** alguns governos e outras partes interessadas elaboraram planos genéricos HACCP destinados a prestar apoio às PME na aplicação do HACCP. Esta abordagem consiste em conceber previamente um plano geral HACCP que será depois ajustado e adaptado pelas empresas alimentares específicas (WHO, 1999). Dado que estes sistemas baseados no HACCP não são exactamente iguais aos sistemas HACCP concebidos de acordo com o modelo tradicional, é indispensável que os governos participem na concepção destes programas, principalmente quando o sistema HACCP é vinculativo, pois as autoridades responsáveis pela fiscalização podem não reconhecer a conformidade do sistema com a legislação.

Dado que as PME deparam com grandes dificuldades quando tentam aplicar plenamente o sistema HACCP do Codex Alimentarius (CCFH, 2003; FAO/WHO, 2005; Jirathana, 1998; Taylor, 2001; Taylor and Kane, 2004), têm sido adoptadas com êxito várias outras abordagens. Na concepção destas abordagens é importante que a saúde pública não seja comprometida, que haja diálogo com os interessados e uma apropriação suficiente por parte destes e que a abordagem se adapte às empresas alimentares nacionais que a vão aplicar.

### 3.2.3 Normas ISO de gestão da qualidade

A norma de garantia de qualidade mais conhecida da Organização Internacional de Normalização (ISO) é a ISO 9000. A ISO 9001:2000 é uma norma ISO 9000 cujos requisitos podem ser certificados por um organismo externo e que substitui por uma única norma as antigas normas ISO 9001, 9002 e 9003 (Huss *et al*, 2004).

O cumprimento da norma ISO 9001:2000 garante ao consumidor que a empresa concebeu procedimentos aplicáveis a todos os aspectos da sua actividade (e adere a esses procedimentos). Pode garantir a qualidade dos produtos, mas não garante necessariamente a inocuidade dos alimentos, a menos que o sistema seja combinado com sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos como as BPH e o HACCP. Para colmatar esta lacuna, a ISO está a finalizar actualmente a norma ISO 22000:2005 – *Sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos – Requisitos ao longo de toda a cadeia alimentar*, que combina os princípios HACCP do Codex Alimentaris com programas de pré-requisitos. Está também a ser elaborado um outro documento, *ISO 22004*, destinado a prestar orientações sobre a aplicação da ISO 22000, que inclui orientações dirigidas às PME e aos países em desenvolvimento (ISO, 2005). Estas novas normas ISO têm por objectivo contribuir para uma melhor compreensão do sistema HACCP do Codex, sem dificultar nem tornar mais complexa a aplicação das BPH e do HACCP pelas PME.

## 4. CONTROLO DA QUALIDADE E DA INOCUIDADE DOS ALIMENTOS NAS PME

Os sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos baseados nos princípios das BPH e do HACCP foram reconhecidos a nível mundial como instrumentos de gestão essenciais para aumentar a inocuidade dos alimentos e evitar as doenças transmitidas pelos alimentos. Estes princípios constituem agora requisitos exigidos pelos grandes mercados de exportação e pelos supermercados transnacionais. Porém, o grau de cumprimento dos princípios das BPH e do HACCP pelas PME de todo o mundo é baixo, devido a toda a

espécie de barreiras. A promoção de sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos nas PME exige, portanto, que seja adoptada uma abordagem lógica de superação dessas barreiras, explicando às PME, aos governos e aos consumidores os benefícios evidentes destes sistemas. Estas iniciativas dependem em grande medida de factores culturais, económicos, organizacionais e geográficos, que variam muito de país para país.

#### **4.1 Benefícios das BPH e do HACCP**

Os benefícios da aplicação das BPH e do sistema HACCP são evidentes, tanto para os governos, como para as empresas alimentares e os consumidores. Alguns dos benefícios previstos, que devem incentivar as empresas e os governos a aplicarem as BPH e o HACCP, são os seguintes (Jirathana, 1998; OMAF, 2004; Taylor 2000 e WHO, 1999):

##### ***Benefícios para os consumidores:***

- Redução dos riscos de doenças transmitidas pelos alimentos;
- Aumento da sensibilização para a questão da inocuidade dos alimentos;
- Aumento da confiança na oferta de produtos alimentares;
- Melhoria da qualidade de vida (em termos de saúde e socioeconómicos).

##### ***Benefícios para as empresas alimentares:***

- Aumento da confiança dos consumidores e do Governo;
- Produtos alimentares com mais garantias de inocuidade;
- Redução dos custos jurídicos e de seguro;
- Melhoria do acesso ao mercado;
- Redução dos custos de produção (redução das retiradas de produtos do mercado e do desperdício de produtos alimentares);
- Qualidade mais consistente dos produtos;
- Maior empenhamento do pessoal e da gestão das empresas na inocuidade dos alimentos;
- Redução dos riscos empresariais.

##### ***Benefícios para os governos:***

- Melhoria da saúde pública;
- Aumento da segurança alimentar;
- Controlo alimentar mais eficiente e mais direccionado;
- Redução dos custos de saúde pública;
- Facilitação do comércio;
- Aumento da confiança da comunidade na oferta de produtos alimentares.

#### **4.2 Panorama global dos obstáculos que dificultam a aplicação dos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos nas PME**

A transição para sistemas preventivos, baseados nos riscos, nas BPH e no HACCP, em que a responsabilidade é transferida para as empresas alimentares e os organismos governamentais, tem deparado com algumas dificuldades. A previsão e atenuação dessas dificuldades reveste-se de importância crítica para a implantação de um sistema científico bem sucedido. As dificuldades em causa colocam-se em

momentos cronológicos diferentes: antes da aplicação das BPH e do HACCP, durante o processo de aplicação e após a aplicação dos sistemas HACCP. As barreiras à aplicação do HACCP, que estão bem documentadas (Jirathana, P, 1998; OMAF, 2004; Taylor E, 2000; WHO, 1999; CCFH, 2003), são as seguintes:

**Obstáculos internos nas PME:**

- a) Higiene alimentar básica deficiente;
- b) Insuficiência dos conhecimentos técnicos e da informação;
- c) Restrições em termos de recursos humanos;
- d) Infra-estruturas e instalações inadequadas;
- e) Restrições financeiras, percebidas e reais.

**Obstáculos externos:**

- a) Insuficiência das infra-estruturas públicas e falta de empenho do Governo;
- b) Inexistência de requisitos legais (em matéria de BPH ou de HACCP);
- c) Falta de sensibilização das associações industriais e comerciais e inexistência de uma atitude positiva por parte dessas associações;
- d) Falta de sensibilização dos consumidores ou inexistência de uma procura de produtos alimentares conformes com as BPH e o HACCP por parte dos consumidores;
- e) Inexistência de programas de educação e formação eficazes;
- f) Acesso insuficiente das PME a conhecimentos técnicos, informação ou apoio técnico;
- g) Comunicações inadequadas.

### **4.3 Aplicação dos sistemas de gestão da qualidade e da inocuidade dos alimentos**

O empenhamento do Governo, o estabelecimento de parcerias entre as associações industriais e comerciais e o Governo e a prestação de apoio governamental a essas associações são provavelmente os factores mais importantes que contribuem para a criação de sistemas de gestão da qualidade alimentar, como o demonstra o caso de vários países que aplicaram com êxito as BPH e os sistemas HACCP (OMAF, 2004). A indústria alimentar é responsável pela criação e aplicação de sistemas que garantam a produção de alimentos seguros e de boa qualidade. Porém, após a entrada em funcionamento dos sistemas, compete ao Governo efectuar auditorias de sistemas, para verificar se estes cumprem os necessários requisitos (FAO/WHO, 2005).

Os seguintes elementos são considerados importantes para uma aplicação generalizada de sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos:

- a) Uma política nacional em matéria de inocuidade dos alimentos;
- b) Uma estratégia de aplicação dos sistemas de gestão da qualidade e da inocuidade dos alimentos (BPH/HACCP);
- c) Actividades que facilitem a aplicação pelas PME da estratégia de aplicação dos sistemas de gestão da qualidade alimentar.

#### **4.3.1 Política nacional em matéria de inocuidade dos alimentos**

Os governos são responsáveis pela protecção da saúde pública, bem como pela promoção do desenvolvimento económico. Ora o aumento da inocuidade dos alimentos pode ter um impacto positivo sob estes dois pontos de vista. A aplicação desta política exige a participação de vários departamentos



governamentais relevantes e das principais partes interessadas. Portanto, é importante que seja adoptada a nível do Governo uma política nacional em matéria de inocuidade dos alimentos e é também necessário que todas as actividades relacionadas com os sistemas de gestão da qualidade alimentar sejam integradas nesta abordagem interdepartamental e multidisciplinar coerente, com a participação plena das partes interessadas.

#### **4.3.2 Estratégias de aplicação dos sistemas de gestão da qualidade e da inocuidade dos alimentos nas PME**

Atendendo aos obstáculos que se colocam à aplicação das BPH e do HACCP nas PME, é evidente que deverão ser executadas numerosas actividades, em várias frentes distintas. Para que essas actividades permitam atingir os objectivos previstos no âmbito da política em matéria de inocuidade dos alimentos, será necessário organizá-las da forma mais eficiente e eficaz possível, e a melhor maneira de o conseguir consistirá em conceber uma estratégia coordenada. O principal factor de facilitação da aplicação das BPH e do HACCP nas PME será a concepção de uma estratégia que permita pôr em prática a política nacional em matéria de inocuidade dos alimentos.

A sequência lógica das etapas de concepção de uma estratégia bem sucedida é a seguinte (FAO/WHO, 2005):

- 1) Recolha de informações;
- 2) Definição dos obstáculos e identificação das respectivas causas;
- 3) Concepção e selecção de possíveis soluções;
- 4) Elaboração de uma proposta de estratégia e realização de uma ampla consulta;
- 5) Elaboração de uma avaliação do impacto potencial da estratégia;
- 6) Alteração e publicação da estratégia;
- 7) Aplicação da estratégia (incluindo o acompanhamento dos resultados e o *feedback*).

#### **4.3.3 Actividades de facilitação da aplicação de um sistema de gestão da qualidade e da inocuidade dos alimentos nas PME**

Após a elaboração da estratégia, devem ser criados vários mecanismos de apoio e preparação para a aplicação da mesma, que incluem, mas que se não limitam necessariamente aos seguintes (FAO/WHO, 2005):

- Apoio financeiro (por exemplo, à formação, à concepção de planos, etc.);
- Directrizes e informações explicativas (por exemplo, manuais, brochuras, folhetos e vídeos);
- Programas e manuais de formação em matéria de aplicação da estratégia;
- Modelos genéricos de sistemas de gestão da qualidade alimentar;
- Projectos piloto (para demonstração às PME);
- Análises de amostragem de riscos;
- Formação dos auditores em matéria de reconhecimento dos riscos;
- Programas facultativos;
- Disposições vinculativas (legislação e regulamentação) e aplicação dessas disposições;
- Disponibilização de conhecimentos técnicos (por exemplo, consultores).

A selecção dos vários elementos do sistema nacional de gestão da inocuidade dos alimentos a aplicar deve ser efectuada a nível nacional, para dar resposta às necessidades nacionais.

#### 4.4 Estudos de casos sobre abordagens dos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos

As abordagens adoptadas em relação ao sistema HACCP variam consideravelmente a nível global. Alguns países integraram na sua legislação alimentar os requisitos do HACCP ou de sistemas baseados no HACCP. Noutros países a aplicação do HACCP continuou a ser facultativa, ao passo que outros ainda adoptaram uma abordagem de aplicação faseada do HACCP, começando pela aplicação facultativa das BPH e do HACCP e evoluindo posteriormente para a aplicação obrigatória do sistema (FAO/WHO, 2005; OMAF, 2004). O papel importante das BPA, das BPH e das BPF é sublinhado em todos os casos.

O Reino Unido é o exemplo de um país onde é obrigatória no âmbito da legislação alimentar nacional a aplicação de um sistema baseado no HACCP, pelo menos. O Reino Unido, tal como os outros Estados-Membros da União Europeia, é obrigado a cumprir a Directiva 93/43/CEE (2003), aplicável a todas as fases da cadeia alimentar à excepção da produção primária. Esta directiva exige que os operadores do sector alimentar garantam que sejam aplicados, mantidos e revistos procedimentos de segurança adequados, baseados no sistema HACCP.

Muitos Estados-Membros da UE adoptaram uma abordagem faseada de aplicação do sistema HACCP que concedia bastante tempo para a transição de um sistema prescritivo de garantia da inocuidade dos alimentos, baseado na inspecção, para um sistema HACCP baseado nos resultados. Nesta fase de transição eram apoiados os dois sistemas, mas colocando a tónica na transição para o novo sistema.

Nos EUA, actualmente o sistema HACCP só é obrigatório para as instalações de transformação de carne, aves domésticas e crustáceos e moluscos. Países como o Canadá, a Austrália e a Nova Zelândia, onde o sistema HACCP começou por ser facultativo, estão agora na fase de transição para o HACCP obrigatório. A regulamentação da África do Sul em matéria de aplicação do HACCP nas empresas do sector alimentar (RSA/HACCP, 2003) cria um quadro destinado a permitir a aplicação vinculativa do sistema HACCP, inclusive no sector da venda ambulante de produtos alimentares.

As PME de todos estes países não integraram os sistemas HACCP no mesmo grau do que as empresas de maiores dimensões, devido aos numerosos obstáculos com que se confrontavam. Porém, é geralmente reconhecido que a qualidade e a inocuidade dos alimentos são aspectos importantes e que é necessário elevar o nível de higiene e melhorar a abordagem sistemática da produção alimentar, mas também que para tal será necessário prestar mais apoio às empresas.

A pressão exercida pelos países importadores de produtos alimentares é um dos principais factores que contribuem para a aplicação do HACCP em muitos outros países; no que se refere aos mercados locais, é aplicada uma regulamentação de base em matéria de higiene destinada a garantir a inocuidade dos alimentos. Apesar do apoio prestado pelos governos, as PME confrontam-se com grandes dificuldades na aplicação das BPA/BPH/BPF, que constituem a regulamentação de base a pôr em prática antes da entrada em vigor do sistema HACCP.

As duas abordagens, facultativa e vinculativa, têm vantagens e colocam desafios. Uma das vantagens dos sistemas vinculativos de gestão da qualidade alimentar reside no facto de colocarem em pé de igualdade todas as instalações de transformação de produtos alimentares no que se refere à inocuidade dos alimentos, ao passo que um dos desafios colocados por um sistema vinculativo consiste em promover a apropriação do sistema pela indústria. Dado que as empresas tendem a considerar o processo como mais uma exigência do Governo, podem ter também tendência a esperar que a entidade reguladora resolva os seus problemas no que se refere à aplicação e manutenção de sistemas de gestão da qualidade alimentar. Uma das vantagens do sistema facultativo é a de que as empresas podem desenvolver ao seu próprio ritmo os processos de concepção e aplicação do sistema. Dado que são as próprias instalações de transformação

que optam por aplicar o sistema, é mais provável que o queiram fazer da melhor forma. Uma das desvantagens associadas aos sistemas facultativos de gestão da inocuidade dos alimentos consiste na possibilidade de instalações de alto risco continuarem a funcionar sem utilizarem os sistemas mais conhecidos de garantia da inocuidade dos alimentos.

Ponto 9 da Ordem de Trabalhos

CAF 05/6

**Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África**  
Harare, Zimbabué, 3-6 de Outubro de 2005

**COOPERAÇÃO INTERNACIONAL, REGIONAL, SUB-REGIONAL E NACIONAL  
NA ÁREA DA INOCUIDADE DOS ALIMENTOS EM ÁFRICA**  
(Apresentado por Escritório Regional Africano da OMS, BP 06, Brazzaville, República do Congo)

### **Introdução**

Em muitos países africanos a segurança alimentar não está adequadamente garantida, o que dá origem a uma situação em que até 60% da oferta de produtos alimentares pode ser importada para suplementar a produção local em alguns países. A garantia da inocuidade dos produtos alimentares, tanto dos importados como dos que são produzidos a nível local, começa na exploração agrícola e continua ao longo de toda a cadeia alimentar, até que os alimentos cheguem à mesa do consumidor. Esta tarefa importante de garantia da inocuidade dos alimentos exige a adopção de uma abordagem multidisciplinar que abranja, entre outras, as áreas da produção agrícola, das ciências e tecnologias alimentares, da saúde pública, da toxicologia, da microbiologia, da química e da legislação alimentar. Uma pressão demográfica crescente esteve também na origem da globalização do comércio alimentar, associada a um aumento substancial da produção alimentar e da circulação de produtos alimentares, no âmbito do comércio internacional. Esta circulação maciça de produtos alimentares e o risco de uma contaminação generalizada levam a que as intervenções individuais no domínio da inocuidade dos alimentos sejam ineficazes. Por consequência, é imperativo que os governos, os consumidores do sector privado e outras partes interessadas colaborem de forma concertada nesta responsabilidade comum de garantir a inocuidade dos alimentos “do prado ao prato”. A cooperação a nível nacional, sub-regional, regional e internacional proporciona oportunidades de promoção de sinergias e obtenção de benefícios máximos, a bem da saúde humana e do desenvolvimento económico.

Na presente comunicação são discutidas as modalidades de melhoria da cooperação no domínio da garantia da inocuidade dos alimentos, através de uma descrição da coordenação entre os múltiplos organismos responsáveis pelos sistemas de controlo alimentar de países seleccionados. São analisadas igualmente as boas práticas de cooperação e colaboração em matéria de inocuidade dos alimentos a nível nacional, regional e internacional e são formuladas recomendações a ter em consideração pelos Estados Membros.

### **Sistemas de controlo alimentar em África**

A OMS efectuou em 2002 uma avaliação da situação dos programas de inocuidade dos alimentos da Região Africana e recolheu dados sobre a existência de legislação alimentar e a respectiva cobertura, os sistemas de inspecção alimentar, os mecanismos de acompanhamento das exportações e importações de produtos alimentares, os sistemas de vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos e de monitorização microbiológica, o desenvolvimento dos recursos humanos e o ensino público. A análise das respostas de 28 países da Região Africana da OMS revelou a existência de lacunas significativas na legislação alimentar nacional e uma interligação insuficiente entre as estratégias de garantia da inocuidade dos alimentos. O estudo demonstrou também que a legislação em vigor estava frequentemente desactualizada, era excessivamente prescritiva ou não abordava adequadamente todas as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos. Estudos realizados por outras organizações internacionais permitiram identificar

problemas semelhantes, relacionados com a legislação e regulamentação alimentar, os laboratórios, os serviços de inspecção e fiscalização alimentar, os serviços administrativos responsáveis pelo controlo alimentar, o desenvolvimento dos recursos humanos e o financiamento dos programas de garantia da inocuidade dos alimentos. Nos exemplos apresentados seguidamente são descritos sistemas de controlo alimentar de países africanos seleccionados onde existem várias instituições que colaboram com vista à realização do objectivo comum da protecção da saúde do consumidor. Estes sistemas estão associados a duplicações de funções, devido à inexistência de directrizes claras em matéria de competências e mandatos.

Em Moçambique, a Repartição de Higiene dos Alimentos, tutelada pelo Departamento de Saúde Ambiental do Ministério da Saúde, é responsável pela regulamentação, pelas normas, etc. Os principais parceiros do Ministério da Saúde na área do controlo alimentar são o Ministério da Agricultura, o Ministério do Comércio, o Ministério das Pescas e o Instituto Nacional de Normalização e Qualidade. No Malawi, o Ministério da Saúde e da População, o Ministério do Governo Local, o Instituto de Normalização do Malawi e a Associação de Consumidores do Malawi partilham a responsabilidade pela aplicação da legislação alimentar. A Unidade de Controlo Alimentar do Botsuana é tutelada pela Divisão de Serviços de Saúde Comunitários do Ministério da Saúde, ao passo que, nas Comores, o Ministério do Ambiente e o Ministério da Agricultura são responsáveis pela aplicação da política alimentar. Na República Democrática do Congo, ao abrigo de vários decretos, o Ministério da Agricultura é responsável pela sanidade animal, o Ministério da Saúde pelo controlo da inocuidade dos alimentos e da higiene dos alimentos nas fronteiras, o Ministério do Comércio Externo pela inspecção das exportações e das importações e o Ministério da Justiça pela regulamentação alimentar.

A legislação alimentar e sobre medicamentos do Gana (*PNDC Law 305 B*), alterada pelo *Amendment Act 523*, procura garantir que só sejam disponibilizados para consumo público produtos alimentares, medicamentos e outras substâncias inócuos e saudáveis. A produção e a venda de produtos alimentares são regidas pelas normas alimentares estabelecidas e promulgadas pelo Instituto da Alimentação e do Medicamento (*Food and Drugs Board*) do Ministério da Saúde do Gana. Existe regulamentação e legislação secundária de controlo da higiene alimentar e o *Metropolitan Medical Officer* é a autoridade responsável pela execução dessa legislação. O Instituto de Normalização do Gana e os Ministérios da Agricultura e do Comércio do Gana, bem como as autoridades aduaneiras, partilham as responsabilidades em matéria de inocuidade dos alimentos. Existem sistemas semelhantes no Benim, na República Centro-Africana, na Libéria, na Nigéria, na Tanzânia e no Zimbabué.

No Uganda, tal como em muitos outros países, as actividades de garantia da inocuidade dos alimentos e de controlo alimentar são descoordenadas e estão dispersas por diferentes organismos e autoridades, que derivam os seus mandatos de várias leis e regulamentos diferentes. No âmbito do Ministério da Saúde, que é o guardião da legislação alimentar, existem dois organismos que detêm funções relacionadas com a inocuidade dos alimentos. O Departamento de Saúde Ambiental coordena as questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos e supervisiona as unidades semi-autónomas da administração local responsáveis pelas inspecções de saúde e alimentares. O Instituto Nacional do Medicamento controla a utilização e a venda de medicamentos para uso humano e veterinários, bem como a importação de suplementos alimentares. Outros organismos, tais como o Ministério da Agricultura, são responsáveis pelo controlo das sementes, pelas questões fitossanitárias, pela comercialização de produtos alimentares, etc. As competências em matéria de questões relacionadas com a OMC, tais como os acordos SPS e TBT, de promoção das exportações de produtos alimentares e de certificação são detidas por outros organismos diferentes. A inspecção das instalações da indústria alimentar, bem como a inspecção da carne nos matadouros, são da competência da administração local.

O Departamento de Saúde, o Departamento de Agricultura e o Instituto de Normalização da África do Sul são os principais organismos responsáveis pelo controlo alimentar na África do Sul. O sistema de

controlo alimentar funciona a nível nacional, provincial e local, controlando a aplicação da legislação e das normas no dia a dia. Uma avaliação do sistema efectuada em 1995 revelou que era impossível determinar qual era o departamento que representava o país em matéria de política de controlo alimentar. A avaliação recomendava que fosse criado um novo sistema de controlo alimentar moderno, eficaz e reconhecido a nível internacional. Existe um consenso generalizado no que se refere às medidas a tomar, mas aguarda-se ainda a aprovação ao mais alto nível e a aplicação dessas medidas.

Com o objectivo de resolver os problemas associados à fragmentação dos sistemas de controlo alimentar e à falta de cooperação entre os diferentes sectores, alguns países criaram organismos de controlo alimentar únicos, modernos e eficazes, reconhecidos a nível internacional, ou autoridades nacionais de controlo alimentar onde estão representados os diferentes ministérios e departamentos competentes. O Reino de Marrocos criou um departamento governamental único, a *Agence du contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments* (ACQSA) (Agência de Controlo da Qualidade e da Segurança Sanitária dos Alimentos), para o qual transferiu todas as funções de controlo alimentar. A criação da ACQSA teve várias vantagens, tais como a modernização do sistema de controlo alimentar, o aumento da eficácia da análise de riscos, uma utilização mais eficiente dos recursos materiais e financeiros e o reforço da visibilidade e da credibilidade do sistema.

Alguns países, tais como, por exemplo, a Etiópia, o Senegal e a Gâmbia, estão a criar autoridades nacionais únicas de controlo alimentar. Na Etiópia, as principais instituições governamentais responsáveis pela inocuidade dos alimentos são o Ministério da Saúde, o Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, a Autoridade de Normalização e Qualidade da Etiópia, o Ministério do Comércio e da Indústria e a Associação das Indústrias de Transformação da Etiópia. Estas instituições colaboram entre si na organização de *workshops* de formação, na definição de normas e na elaboração de regulamentação. Os organismos em causa criaram em 2002 um Comité Técnico responsável pela aplicação de sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos conformes com os requisitos do mercado internacional, que é apoiado pela Organização de Desenvolvimento Industrial das Nações Unidas (UNIDO). Porém, a coordenação das actividades ao nível mais baixo da hierarquia não está ainda assegurada e deverá ser reforçada. As competências e os mandatos não foram ainda claramente definidos, demarcados ou racionalizados, o que está na origem de uma coordenação insuficiente das actividades, de uma duplicação de esforços, de uma utilização ineficaz dos recursos humanos e do desperdício dos poucos recursos financeiros atribuídos ao sector. Com vista a resolver estes problemas, o Comité Técnico etíope criou o Conselho Nacional de Inocuidade dos Alimentos, onde têm assento representantes das entidades reguladoras, dos institutos de investigação, da indústria, dos consumidores e das instituições de ensino superior ligadas à inocuidade dos alimentos. Foi também criado na Gâmbia um Conselho de Nutrição onde estão representados todos os organismos competentes em matéria de inocuidade dos alimentos e que se encontra sob a tutela directa do Gabinete do Presidente. Na Serra Leoa, o Instituto de Normalização do Ministério da Saúde, que é o ponto de contacto nacional do Codex Alimentarius, colabora com todos os intervenientes na área da inocuidade dos alimentos, no âmbito de vários comités técnicos, nomeadamente o Comité para os Animais e os Produtos Animais, o Comité para as Plantas e os Produtos Vegetais, comités de finalidades gerais e comités especiais. Todos os organismos competentes em matéria de inocuidade dos alimentos colaboram activamente com a polícia, no âmbito de uma campanha nacional contra os produtos fora de validade.

### **Cooperação a nível nacional e local**

#### ***Colaboração e coordenação entre laboratórios relacionados com a inocuidade dos alimentos***

Os laboratórios estão na base de todos os sistemas de controlo alimentar. Mas para que possam satisfazer os requisitos prescritos pelas normas internacionais, os laboratórios devem dispor de equipamento de ponta, bem como de recursos humanos qualificados e treinados que trabalhem com esse equipamento. Os

laboratórios utilizados no controlo alimentar, nomeadamente os dos serviços de inspecção e certificação das exportações, devem ser acreditados de acordo com as normas internacionais. É também necessário pessoal qualificado em número suficiente nas áreas das ciências e das tecnologias alimentares, da bioquímica, da microbiologia, da química e noutras áreas relacionadas.

A modernização dos laboratórios e de outros sistemas exige igualmente o investimento de grandes recursos, de que muitas economias africanas não dispõem. O DFID avaliou em 125 000 USD os custos anuais por laboratório das actividades de vigilância e monitorização dos alimentos relacionadas com as aflatoxinas. Cato (1998)<sup>1</sup> quantificou os custos de cumprimento das medidas sanitárias e fitossanitárias nos países em desenvolvimento e demonstrou que a melhoria das condições sanitárias no Bangladesh exigiria cerca de 17,6 milhões de USD e que seriam necessários 2,2 milhões de USD por ano para manter o sistema. Estes custos seriam menores se os diferentes laboratórios especializados tentassem promover sinergias, através da coordenação e da colaboração, mas infelizmente essa colaboração e coordenação são quase inexistentes. As instalações existentes poderiam ser avaliadas, para determinar a sua capacidade, facilitando assim a partilha das mesmas. Essa capacidade poderia ser reforçada, permitindo a partilha das instalações a nível nacional e regional. Por exemplo, o Instituto de Investigação do Tabaco do Zimbabué, que presta serviços de análise de produtos alimentares e da água, tem capacidade para detectar as modificações genéticas dos alimentos. Os Estados Membros da região poderiam partilhar essas instalações para determinar a composição dos produtos alimentares disponibilizados aos consumidores africanos.

Na Serra Leoa, tal como em muitos outros Estados Membros, alguns laboratórios privados, tais como os Laboratórios de Química e Ciências Biológicas da Universidade da Serra Leoa, efectuem análises laboratoriais para o Ministério da Saúde. Estes laboratórios e o seu pessoal técnico poderiam receber uma acreditação a nível internacional que lhes permitisse desempenhar essa importante função. No Zimbabué, a cooperação entre o Departamento Veterinário, o Departamento de Assuntos Internos e o Departamento de Saúde Ambiental assegura a restrição da circulação de bovinos quando se verificam surtos de carbúnculo ou de outras zoonoses. Em caso de surtos de cólera, são também transmitidas rapidamente a outras províncias mensagens de alerta.

### ***Comunicação entre os laboratórios de controlo alimentar, os ministérios, a indústria, as ONG, os consumidores e as associações de consumidores***

Os laboratórios de controlo alimentar devem estabelecer uma comunicação eficaz com todos os intervenientes na cadeia alimentar, que incluem os organismos públicos, os institutos de investigação e as instituições universitárias, o sector da produção e transformação de produtos alimentares e os consumidores. Uma opinião pública activa e informada e uma indústria que possua os necessários conhecimentos são indispensáveis a uma gestão eficaz dos riscos. A comunicação e o conhecimento são os únicos instrumentos que permitem dar uma resposta eficaz às preocupações e receios dos consumidores. São necessários sistemas e procedimentos transparentes, que garantam que os consumidores e as outras partes interessadas sejam correctamente informados tanto sobre os casos esporádicos de doenças transmitidas pelos alimentos, como sobre as emergências em matéria de inocuidade dos alimentos. Os procedimentos de gestão desses riscos devem contar com a participação de todos os interessados. Esta afirmação aplica-se também às questões de rotina relacionadas com a inocuidade dos alimentos: será necessário elaborar e distribuir à população resumos simples das questões correntes relacionadas com a inocuidade dos alimentos.

A comunicação com os consumidores é uma função especialmente importante da indústria alimentar. A indústria utiliza em grande medida programas de comunicação integrados, que incluem a

---

<sup>1</sup> Cato, JC. 1998. Economic issues associated with seafood and implementation of seafood HACCP programmes. Roma, FAO.

publicidade, o *marketing* e a promoção dos produtos. A rotulagem dos produtos é um outro meio de comunicação que permite ao consumidor tomar decisões informadas sobre os produtos. Por consequência, os rótulos não devem prestar informações falsas ou enganosas em matéria de saúde. A publicidade e a rotulagem não devem ser utilizadas como sistemas de comunicação de sentido único, mas antes devem permitir o *feedback* da informação entre os consumidores e os produtores e distribuidores do sector alimentar.

### **Cooperação a nível regional e sub-regional**

#### ***Colaboração e coordenação entre os laboratórios de controlo alimentar e de saúde pública***

Além da importância da cooperação a nível nacional e local entre os laboratórios de controlo alimentar, a cooperação a nível regional e sub-regional permitirá identificar centros de excelência, incentivando assim a partilha de instalações e conhecimentos técnicos especializados.

Existe uma boa cooperação entre os Estados Membros da Comunidade de Desenvolvimento da África Austral (SADC) em caso de emergências de contaminação alimentar. Um desses casos foi a adulteração de produtos alimentares com o corante carcinogénico Sudan Red, em que a informação proveio do Botsuana, que advertiu todos os países membros para que retirassem do mercado os produtos alimentares afectados. O Fórum Consultivo da SADC para o SPS/Questões de Inocuidade dos Alimentos, reunido em Windhoek em Novembro de 2002, observando que a capacidade laboratorial dos Estados Membros estava distribuída de forma irregular, recomendou que as instalações existentes fossem modernizadas, de modo a transformá-las em centros de excelência regionais. Essas instalações poderiam ser depois partilhadas entre vários Estados, no âmbito de um acordo sustentável que permitisse obter mais eficiência em termos de custos e resolver o problema da insuficiência das estruturas laboratoriais de alguns países.

Um Grupo de Peritos da OMS, no decurso de uma reunião sobre aflatoxinas e saúde (2005), recomendou que a capacidade dos laboratórios do sector da saúde fosse reforçada de modo a incluir a capacidade de detecção de aflatoxinas em seres humanos e em amostras de produtos alimentares, através da colaboração com o sector da agricultura e com outros sectores. Efectivamente, poderia ser efectuada uma avaliação dos laboratórios que participam no trabalho relacionado com a inocuidade dos alimentos, a fim de identificar os pontos fortes e os pontos fracos dos laboratórios existentes na região. Esta informação poderia ser disponibilizada aos Estados Membros, indicando-lhes a quem deveriam recorrer para obter apoio laboratorial; além disso, poderia ser também utilizada para elaborar planos de acção em matéria de reforço da capacidade dos laboratórios a nível regional.

Esta cooperação poderia funcionar eficazmente através da criação de Centros de Colaboração da OMS para a inocuidade dos alimentos na região. Estes centros têm funções claramente definidas, que incluem o trabalho colectivo nas seguintes áreas: (i) recolha, análise e divulgação de informação; (ii) formação, incluindo formação em investigação; (iii) coordenação das actividades desenvolvidas pelas várias instituições.

#### ***Colaboração em matéria de estabelecimento de normas internacionais***

O objectivo da Comissão do Codex Alimentarius consiste em proteger a saúde dos consumidores e em garantir a aplicação de práticas correctas no comércio alimentar. Este objectivo é realizado através do trabalho da Comissão na área do estabelecimento de normas. O Acordo SPS (medidas sanitárias e fitossanitárias) da OMC reconhece as normas do Codex como normas de referência para o comércio internacional e o Acordo TBT (obstáculos técnicos ao comércio) relaciona-se também com a utilização de



normas internacionais. A participação a nível individual dos países africanos no trabalho do Codex tem sido difícil, devido a problemas de custos e de capacidade. Porém, a aceitação alargada das normas do Codex, bem como a criação do *FAO/WHO Trust Fund for Enhanced Participation in Codex* (Fundo Fiduciário da FAO/OMS de apoio à participação dos países em desenvolvimento nos trabalhos da Comissão do Codex Alimentarius), contribuíram para aumentar o interesse dos países pelas actividades da Comissão do Codex Alimentarius. A elaboração e apresentação das posições nacionais sobre as diversas questões exigem frequentemente grandes esforços, pelo que a FAO/OMS criaram um “pacote” de formação em matéria do trabalho e dos procedimentos do Codex destinado a prestar apoio aos Estados Membros. Os países da região não só devem comparecer nas reuniões do Codex, como também necessitam de apoio para fornecer dados relevantes ao sistema do Codex e ser parte activa do processo de estabelecimento de normas. O reforço da capacidade regional e dos esforços de colaboração destinados a promover a coesão regional, de modo a permitir que todos os países da região tenham uma voz comum mais eficaz, revestem-se da maior importância. Atendendo ao facto de que as normas aplicadas às exportações da região são ditadas com frequência pelos parceiros internacionais e são geralmente mais rigorosas do que as do Codex, os Estados Membros poderiam ter em consideração a possibilidade de elaborar e aplicar aos produtos alimentares normas regionais baseadas nos textos do Codex.

### ***Partilha de experiências em matéria de controlo alimentar***

Não existe na região um mecanismo de intercâmbio regular de informação técnica sobre as medidas sanitárias e fitossanitárias e as questões de inocuidade dos alimentos. No interior dos países a situação não é melhor, pois é frequente que as informações detidas por um organismo não sejam partilhadas ou acessíveis a outros. Ora é mais económico que essa informação seja disponibilizada a nível regional. O processo poderia ser iniciado a nível nacional e sub-regional e a informação seria depois introduzida num sistema de nível regional. Por conseguinte, é importante criar uma rede regional de intercâmbio de informação a que todos os Estados Membros tenham acesso, que inclua um sítio na Internet, publicações periódicas e outros meios de comunicação disponíveis.

### ***Parcerias público/privadas de reforço da capacidade regional e sub-regional na área da inocuidade dos alimentos***

A garantia da inocuidade dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar exige o estabelecimento de parcerias e a educação a todos os níveis, nomeadamente a nível do sector privado e dos consumidores. A formação e a coordenação são elementos essenciais de aplicação do sistema HACCP e de execução de todas as outras actividades relacionadas com a produção de alimentos seguros. Ora para que seja possível produzir alimentos seguros, todos os trabalhadores do sector da produção alimentar devem receber formação adequada em matéria das suas responsabilidades. Nomeadamente, a direcção das empresas deve conhecer os riscos associados à actividade das empresas alimentares e tomar medidas adequadas de atenuação desses riscos. Os responsáveis políticos devem incentivar as empresas privadas a aplicarem as Boas Práticas de Higiene (BPH), utilizando o código de Princípios de Higiene Alimentar do Codex, bem como outras directrizes específicas do Codex aplicáveis a determinados tipos de alimentos, como instrumentos de atenuação desses riscos. O Ministério da Agricultura ou os trabalhadores dos serviços de extensão rural podem também prestar formação ao sector privado no domínio da aplicação das BPH, dos textos do Codex e da utilização segura de pesticidas, herbicidas, antibióticos, etc.

A educação é também essencial no caso do sector informal do comércio alimentar. O sector da venda ambulante de produtos alimentares exige uma atenção especial, uma vez que dá emprego a mais de 20% da população, que de outra forma estaria desempregada. No âmbito de um estudo efectuado em Acra, no Gana, verificou-se que o sector da venda ambulante de produtos alimentares contava com 15 000 vendedores ambulantes e dava emprego a 60 000 pessoas; o volume de negócios do sector ascendia a 114

milhões de USD, com lucros de 24 milhões de USD (Obeng-Asiedu 2000)<sup>2</sup>. O facto de os vendedores ambulantes de produtos alimentares receberem educação no domínio da manipulação segura dos alimentos e da higiene pessoal contribuirá para promover a inocuidade dos produtos alimentares vendidos na rua, proteger este sector importante das economias de países pobres e melhorar a protecção do consumidor. A prestação de formação aos vendedores ambulantes do sector privado, através de programas de extensão organizados pelo sector público e pelas ONG, poderá facilitar este processo.

As empresas privadas dos países em desenvolvimento poderiam também executar estes programas de extensão, transmitindo mensagens eficazes aos consumidores, aos educadores, aos trabalhadores da saúde, etc. e prestando assim um serviço público muito válido. O apoio prestado através da divulgação de brochuras e de outros materiais promocionais completaria os esforços dos governos. Poderia recorrer-se também a campanhas na comunicação social e à interacção com os responsáveis da administração local e as escolas, a fim de educar os consumidores em matéria de inocuidade dos alimentos. Essas actividades poderiam ser executadas através da colaboração entre os governos, as associações profissionais e as organizações de consumidores. A indústria alimentar poderia também dar apoio aos governos na prestação de formação em matéria de manipulação correcta dos produtos alimentares, utilizando as directrizes da OMS para alimentos mais seguros (*The Five Keys for Safer Foods*) e outros instrumentos disponibilizados pela FAO, pela OMS e por outras organizações.

As organizações não governamentais, nomeadamente as ONG de defesa do consumidor, deveriam participar nas actividades de garantia da inocuidade dos alimentos, cuja finalidade última consiste em proteger os consumidores dos efeitos negativos de alimentos contaminados. Portanto, poderiam estar representadas em comités governamentais nacionais sobre inocuidade dos alimentos, para discutir as novas questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos, prestar o seu contributo para a definição de uma agenda de investigação nacional e actuar como uma fonte de aconselhamento independente às autoridades nacionais responsáveis pela inocuidade dos alimentos. Poderiam também participar em consultas relacionadas com a inocuidade dos alimentos, para orientar o processo de acordo com as preocupações dos consumidores, assegurando simultaneamente que estes tenham acesso aos dados e informações necessários, de forma transparente. O consumidor seria assim instruído em matéria de manipulação segura dos alimentos e de gestão das doenças transmitidas pelos alimentos, através de mensagens facilmente compreensíveis.

## **Cooperação entre a FAO, a OMS, outras organizações e os Estados Membros**

### ***Actividades de reforço da capacidade***

Participam nas actividades a nível nacional relacionadas com a inocuidade dos alimentos muitas organizações internacionais, entre as quais se destacam a FAO, a OMS, a UNIDO, a UNESCO e várias organizações não governamentais. Estas organizações em muitos casos detêm mandatos diferentes. Porém, atendendo à complexidade da cadeia alimentar e aos problemas que se colocam aos vários níveis, o trabalho efectuado isoladamente pode produzir soluções fragmentadas. Portanto, é imperativo estabelecer uma colaboração estreita entre todos os intervenientes a nível nacional, para evitar a fragmentação dos esforços. A nível nacional, a FAO, a OMS, a UNIDO e o PNUD executaram alguns projectos comuns de garantia da inocuidade dos alimentos e de monitorização ambiental e organizaram conjuntamente seminários e cursos de formação. Os representantes destas organizações internacionais poderiam reforçar essa relação, assinando protocolos conjuntos que funcionariam como uma plataforma para a criação de sistemas de alerta rápido e o tratamento de questões relacionadas com a inocuidade dos alimentos e mobilizando fundos provenientes dos países doadores e das associações financeiras.

---

<sup>2</sup> Obeng-Asiedu, Socioeconomic survey of street-vended foods in Accra, 2000.

A FAO e a OMS desenvolvem desde sempre actividades no domínio da promoção da inocuidade dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar. Na 16ª Sessão da Comité de Coordenação do Codex para a África, realizada em Janeiro de 2005, foi apresentado um relatório sobre as actividades de reforço da capacidade e de prestação de aconselhamento científico, no âmbito dos pontos 3 e 4 da ordem de trabalhos. O reforço da capacidade, bem como a prestação de aconselhamento técnico, têm tido lugar através da colaboração entre organizações internacionais, governos nacionais, instituições financeiras internacionais e regionais e ONG. As actividades executadas incluem a avaliação das estruturas institucionais de controlo alimentar e a formulação de recomendações no domínio da formação dos responsáveis pelo controlo alimentar, dos inspectores alimentares e dos técnicos que efectuem as análises aos produtos alimentares, através da organização de seminários, *workshops* e visitas de estudo. A FAO e a OMS elaboram também manuais de formação e directrizes comuns, apoiam a criação e o reforço de Comités Nacionais do Codex e prestam aconselhamento político e assistência à elaboração de quadros regulamentares. A FAO e a OMS colaboram igualmente na prestação de assistência técnica aos Estados Membros para apresentação de candidaturas ao Fundo Fiduciário do Codex.

A FAO/OMS trabalham de forma complementar, para garantir uma utilização eficaz dos recursos. Organizaram com êxito dois Fóruns Globais de Órgãos Reguladores de Inocuidade dos Alimentos, o primeiro em Marraquexe, em Marrocos, em 2002, e o segundo em Bangucoque, na Tailândia, em 2004. Em Junho de 2005, a FAO e a OMS promoveram uma reunião de organizações não governamentais de consumidores em que foram elaboradas umas directrizes de promoção de sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos dirigidas às organizações de consumidores (*Guidelines for Consumer Organizations to Promote National Food Safety Systems*). Foram executadas muitas outras actividades conjuntas, descritas na publicação informativa CAC/28 INF.5, distribuída na 28ª Sessão da Comissão do Codex Alimentarius (CAC28)<sup>3</sup>. A presente Conferência sobre Inocuidade dos Alimentos em África é fruto da colaboração entre as duas organizações irmãs.

As duas organizações esforçam-se por melhorar constantemente os seus mecanismos de coordenação e comunicação, nomeadamente a nível nacional, regional e da sede. Esta necessidade nunca foi mais urgente, nomeadamente no que se refere à designação de representantes para participação em reuniões internacionais. Nem sempre é comunicada oportunamente informação exacta às partes relevantes, o que leva a que os países se não façam representar adequadamente nos eventos organizados pela FAO/OMS. Os contactos com os países que se candidatam ao apoio prestado pelo Fundo Fiduciário do Codex evidenciam claramente esta necessidade.

### ***Normas alimentares internacionais***

A FAO e a OMS colaboram no âmbito da Comissão do Codex Alimentarius na elaboração de normas alimentares internacionais e de textos conexos; prestam também aconselhamento científico aos países membros do Codex, através de grupos de peritos como o Grupo FAO/OMS de Especialistas sobre Aditivos e Contaminantes (JECFA), a Reunião Conjunta FAO/OMS de Especialistas sobre Resíduos de Pesticidas (JMPR), o Grupo FAO/OMS de Especialistas em Avaliação de Riscos Microbiológicos (JEMRA). Com vista a facilitar a participação efectiva dos Estados Membros nas actividades de estabelecimento de normas internacionais da Comissão do Codex Alimentarius, a FAO e a OMS disponibilizam financiamentos para participação e formação, através do Fundo Fiduciário Comum FAO/OMS do Codex.

---

<sup>3</sup> Disponível em: [ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28\\_05e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28_05e.pdf).

### **Monitorização da contaminação dos alimentos e vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos**

O Sistema Global de Monitorização Ambiental/Programa de Monitorização e Avaliação da Contaminação de Alimentos (GEMS/Food) da OMS foi criado em 1976. O programa recolhe e disponibiliza informações sobre os contaminantes químicos dos alimentos e a sua ingestão através da alimentação, com vista a avaliar o seu significado para a saúde pública e o comércio; tem também recolhido dados sobre os teores de contaminantes prioritários, tais como os pesticidas organoclorados e organofosfatados, os metais tóxicos e as aflatoxinas, em alimentos seleccionados e na dieta total. Estes dados podem ser utilizados para calcular o teor de contaminantes da dieta a aplicar na avaliação de riscos e no estabelecimento de limites do teor destes contaminantes, no âmbito dos processos de estabelecimento de normas nacionais e internacionais. O programa mantém e utiliza uma rede de Centros de Colaboração da OMS, pontos focais nacionais e instituições participantes. Em África, está prevista a realização de estudos da dieta total no Benim, no Burkina Faso, nos Camarões, em Djibuti, no Egipto, no Quênia, em Madagáscar, no Senegal, na África do Sul e na Tunísia. O GEMS/Food estabeleceu ligações com várias organizações internacionais, tais como a FAO, a Agência Internacional da Energia Atómica (AIEA), o Programa das Nações Unidas para o Ambiente (PNUA) e organizações não governamentais como a *International Union of Food Technology* (IUFoST) e a *International Union of Pure and Applied Chemists* (IUPAC). A OMS está a definir actualmente dietas mais representativas e relevantes para o programa e os países africanos foram convidados a cooperar, fornecendo os necessários dados.

A Rede Global Salm-Surv da OMS é um programa de colaboração entre a OMS, o Instituto de Investigação Alimentar e Veterinária da Dinamarca, os Centros de Prevenção e Controlo das Doenças dos Estados Unidos, a Rede Internacional dos Institutos Pasteur (*Réseau International des Instituts Pasteur*), o Ministério Federal da Saúde do Canadá (*Health Canada*), o *Animal Sciences Group- Netherlands*, o Instituto do Medicamento (*Food and Drugs Administration*) dos Estados Unidos, a rede europeia *Enter-net-human enteric pathogen surveillance network* (vigilância de infecções gastrintestinais em humanos) e a rede australiana *OzFoodNet – Enhanced Food-borne Disease Surveillance Network* (vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos). O programa propõe-se reduzir a nível mundial as doenças transmitidas pelos alimentos, através do reforço da capacidade de vigilância baseada no trabalho laboratorial e da capacidade de detecção e resposta aos surtos dessas doenças. As actividades do programa promovem a colaboração e a comunicação entre epidemiologistas e microbiólogos, a nível nacional e internacional. Na Região Africana, foram organizados cursos em dez países francófonos. São executados projectos nacionais e regionais destinados a promover a colaboração e o desenvolvimento contínuo de competências e conceitos e a respectiva aplicação. Está a ser executado actualmente pelos países participantes da Região Africana o projecto *Salmonella hadar* e o Instituto Pasteur detectou estirpes múltiplas resistentes aos antibióticos em isolados. Para que os dados recolhidos através da vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos possam ser eficazes, devem ser combinados com dados de monitorização dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar, o que contribuirá para permitir que os agentes patogénicos contidos nos alimentos sejam relacionados com os agentes etiológicos da doença nos seres humanos.

### **Cooperação na partilha de informação**

A globalização rápida da produção e do comércio alimentar aumentou as probabilidades de incidentes internacionais de contaminação microbiana e/ou química dos alimentos. Os incidentes ocorridos numa parte do mundo alastram facilmente a outras, através das viagens aéreas. Portanto, o intercâmbio de informações de rotina sobre inocuidade dos alimentos e o acesso rápido à informação em caso de emergências é imperativo. A criação de mecanismos de promoção do intercâmbio de informação em matéria de inocuidade dos alimentos e de melhoria da colaboração entre autoridades responsáveis pela inocuidade dos alimentos, a nível nacional e internacional, facilitará uma gestão adequada e oportuna dos riscos alimentares. Existem vários sistemas de alerta rápido e os sistemas que permitem um intercâmbio

rápido de informação entre os Estados Membros têm provado a sua utilidade. Um desses sistemas é a Rede Internacional de Autoridades de Inocuidade dos Alimentos (INFOSAN), através da qual foram comunicadas aos Estados Membros, entre outras, informações sobre a *Salmonella agona* associada aos leites infantis que permitiram localizar e retirar do mercado esses produtos na Região Africana. A rede conta com Pontos de Contacto INFOSAN e INFOSAN Emergência nos Estados Membros, que recebem e divulgam a informação, quando necessário. Para mais informações sobre este projecto, financiado pelos governos da Austrália, da Irlanda, de Espanha, do Reino Unido e dos Estados Unidos da América, consultar o sítio Internet da OMS, em: [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/). Estes sistemas de comunicação podem não ser eficazes na ausência de um reforço dos sistemas de vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos e dos sistemas de monitorização dos alimentos, bem como de sistemas que permitam localizar e retirar rapidamente do comércio os alimentos contaminados.

O portal internacional sobre inocuidade dos alimentos e sanidade animal e vegetal ([www.ipfsaph.org](http://www.ipfsaph.org)), uma iniciativa conjunta da FAO, do Codex, da IPPC, da OIE, da OMS e da OMC, permite ter acesso às normas internacionais e a outras informações oficiais prestadas pelos organismos parceiros internacionais. O portal dá também acesso à legislação nacional e a textos relacionados da UE e dos EUA, bem como a outros conjuntos de dados mais restritos, facultados por um grupo piloto em expansão de países em desenvolvimento (21 000 registos em Maio de 2005). A versão mais recente do portal inclui informações actualizadas sobre os limites máximos de resíduos (LMR) em medicamentos veterinários e pesticidas estabelecidos pelo Codex e avaliações dessas substâncias efectuadas pelo JECFA e pela JMPR; permite a consulta em inglês, francês e espanhol; e inclui um "help desk" de resposta a perguntas dos utentes sobre o portal. Continua o trabalho (efectuado em colaboração com parceiros dos países em desenvolvimento e financiado pela *Standards and Trade Development Facility*, um mecanismo de financiamento da elaboração de normas e do desenvolvimento do comércio) destinado a explorar os resultados obtidos até à data pelo projecto do portal; este trabalho abrange actividades de gestão da informação e de normalização de metadados executadas em colaboração com proprietários nacionais de dados e com utilizadores nacionais da informação prestada pelo portal. Os primeiros *workshops* regionais de demonstração serão organizados brevemente.

## Conclusões

A garantia da inocuidade dos alimentos é uma responsabilidade comum de todos os interessados, nomeadamente governos, sociedade civil, consumidores e indústria, que exige uma visão comum para que possa ser bem sucedida. Em África, a garantia da inocuidade dos alimentos inclui actividades executadas por vários organismos e instituições cujos mandatos nem sempre estão claramente definidos, o que está na origem de uma fragmentação do sistema de controlo alimentar e de uma utilização ineficiente dos recursos. A cooperação e a coordenação, a nível nacional, sub-regional, regional e internacional, são indispensáveis para reforçar a eficácia dos sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos e, por consequência, a protecção da saúde do consumidor, tanto a nível interno, como nos países para onde os produtos alimentares são exportados.

## Recomendações

Os seguintes aspectos serão tidos em consideração pela Conferência na elaboração de recomendações sobre este tema importante, dirigidas aos governos dos Estados Membros e à FAO/OMS.

**Os Estados Membros são instados a:**

- Criar a nível nacional, sub-regional e regional quadros técnicos permanentes de garantia da inocuidade dos alimentos e comités científicos destinados a disponibilizar dados e a efectuar as análises de risco relevantes;
- Promover as sinergias entre os diferentes laboratórios especializados, através da coordenação e da colaboração;
- Criar redes regionais de laboratórios alimentares acreditados e de acreditação de programas de inspecção alimentar;
- Criar um quadro de cooperação e colaboração que permita controlar as importações clandestinas de produtos alimentares através de fronteiras nacionais porosas;
- Considerar a possibilidade de criar organismos únicos de controlo alimentar modernos e eficazes, reconhecidos a nível internacional ou, em alternativa, autoridades nacionais de controlo alimentar onde estejam representados os vários ministérios e departamentos competentes;
- Conceber sistemas e procedimentos transparentes de partilha de todos os tipos de informação, para garantir que os consumidores e outras partes interessadas sejam correctamente informados tanto sobre casos esporádicos de doenças transmitidas pelos alimentos, como sobre as emergências em matéria de inocuidade dos alimentos;
- Identificar centros de excelência, para incentivar a partilha de instalações e conhecimentos técnicos especializados relacionados com a inocuidade dos alimentos;
- Promover o reforço da capacidade e os esforços de cooperação a nível regional, para fomentar a coesão entre todos os países da região, de modo a que adoptem uma posição comum nos processos de estabelecimento de normas internacionais;
- Criar uma rede regional de partilha de informação que inclua componentes como um sítio Internet, publicações periódicas e outros meios de comunicação disponíveis;
- Promover a participação de todos os intervenientes no processo de garantia da inocuidade dos alimentos, incluindo os sectores público e privado, os consumidores e as ONG.

**A FAO/OMS deve:**

- Continuar a apoiar os Estados Membros nos seus esforços de promoção da inocuidade dos alimentos;
- Reforçar os esforços conjuntos dos Estados Membros no domínio do reforço da capacidade, do estabelecimento de normas internacionais, da monitorização da contaminação alimentar, da partilha de informação, etc.;
- Continuar a promover a participação dos parceiros internacionais e das ONG que trabalham na área da inocuidade dos alimentos.

**5. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES****5.1 Conclusões:**

- Infra-estruturas deficientes e instalações inadequadas podem colocar grandes dificuldades à aplicação de sistemas de gestão da qualidade e da inocuidade dos alimentos nas PME. A intervenção do Governo reveste-se de importância crítica neste domínio.
- A procura por parte dos consumidores pode constituir uma força motriz importante, que incentiva as empresas a aplicarem sistemas eficazes de gestão da qualidade alimentar. Os governos e as

organizações internacionais desempenham um papel importante na educação dos consumidores sob este ponto de vista.

- As PME não dispõem com frequência de mão-de-obra e de conhecimentos técnicos adequados, devido à formação deficiente dos trabalhadores e ao desinteresse e desconhecimento da direcção da empresa em matéria de sistemas de gestão da qualidade e da inocuidade dos alimentos. A insuficiência dos conhecimentos técnicos é perpetuada pelo facto de os currículos das escolas profissionais não incluírem o ensino na área da inocuidade dos alimentos.
- As PME não dispõem com frequência dos conhecimentos técnicos necessários à aplicação de sistemas de gestão da qualidade e da inocuidade dos alimentos e, portanto, podem ter necessidade de apoio externo. A capacidade de prestação de apoio técnico do Governo e das associações industriais e comerciais é um factor que se reveste de importância crítica para uma aplicação bem sucedida de sistemas de gestão da qualidade alimentar pelas PME.
- As BPH e o HACCP são considerados como os sistemas de referência de garantia da inocuidade dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar. Porém, as PME confrontam-se com grandes dificuldades na aplicação do HACCP; portanto, na presente conjuntura a aplicação obrigatória do HACCP pelos governos pode ser prematura. Contudo, a aplicação das BPH está na base do HACCP e da garantia da qualidade e da inocuidade dos alimentos.
- Dado que a aplicação plena do sistema HACCP é bastante complexa e exige recursos vários que colocam desafios às PME de todo o mundo, as partes interessadas da Região Africana devem promover as boas práticas de higiene, bem como aplicar outros programas de pré-requisitos. O principal objectivo consistirá em apoiar e sensibilizar as PME para as questões da higiene alimentar, de modo a garantir a oferta de produtos alimentares mais seguros e o aumento da satisfação dos consumidores e, por consequência, o aumento da rentabilidade para as empresas.
- Tendo em conta as dificuldades com que se confrontam, deve reconhecer-se o mérito das PME que aplicam sistemas baseados no HACCP destinados a melhorar a qualidade e a inocuidade dos alimentos, quando está disponível apoio adequado.
- O empenho do Governo e a promoção da sensibilização da indústria alimentar para os benefícios das BPH e do sistema HACCP e para a necessidade de introdução dessas práticas são os principais factores que contribuem para o êxito das iniciativas de concepção e aplicação de um sistema de gestão da qualidade alimentar. As associações industriais e comerciais do sector alimentar têm um papel importante a desempenhar, promovendo estas iniciativas das PME.

## 5.2 Recomendações

- i) Os governos devem conceber e aplicar políticas e estratégias nacionais em matéria de inocuidade dos alimentos que incluam disposições destinadas a iniciar e acelerar a aplicação das BPH e, eventualmente, de sistemas HACCP nas PME.
- ii) O Governo e as associações industriais e comerciais devem promover a aplicação dos “Princípios Gerais de Higiene Alimentar” do Codex Alimentarius, de códigos de boas práticas e da legislação nacional relevante em matéria de higiene alimentar nas PME do sector alimentar. Se necessário, deve ser elaborada legislação nacional adequada.
- iii) Os governos devem criar programas de mentores em que empresas que aplicaram com êxito os princípios das BPH e do sistema HACCP prestem apoio a outras PME na concepção e aplicação dos seus próprios planos.

- iv) A FAO, a OMS e outros parceiros do desenvolvimento devem prestar assistência técnica de apoio aos governos, às associações industriais e comerciais e às PME no domínio da aplicação das BPH e do sistema HACCP.
- v) As organizações de consumidores devem exigir o aumento da inocuidade dos alimentos, através da aplicação das BPH e/ou do sistema HACCP.
- vi) Os princípios básicos de higiene, de sanidade e das BPH devem ser introduzidos e/ou desenvolvidos nos currículos escolares, a todos os níveis; as escolas profissionais de ciências alimentares, de hotelaria e de áreas relacionadas devem ministrar ensino em matéria de aplicação do sistema HACCP.

### Referências bibliográficas

CAC. 2003. Codex Alimentarius Commission - *Recommended International Code of Practice: General Principles of Food Hygiene including Annex on Hazard Analysis Control Point (HACCP) and Guidelines for its Application*. CAC/RCP 1-1969 Rev 4.

CCFH. 2003. Codex Committee on Food Hygiene 35<sup>th</sup> Session – CX/FH 03/4-Add.1 *Consideration of obstacles to the application of HACCP, particularly in small and less developed businesses and approaches to overcome them*.

Directiva 93/43/CEE. 1993. Directiva do Conselho relativa à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial das Comunidades Europeias nº L 175/1, Vol. 36.

FAO/WHO. 2005. *Draft Guidance to Governments on the Application of HACCP, in small and/or less developed businesses* (em preparação).

Holt, G and Henson, S. 2000. *Information for good hygiene practices in small businesses*, British Food Journal Vol.102, No.4 pp 320-337.

Huss, H.H., Ababouch, L. & Gram, L. 2004. *Assessment and management of seafood safety and quality*, FAO Fisheries Technical Paper 444.

International Organization for Standardization (ISO). 2005. *Communication from ISO-Report of activities relevant to Codex work*, CAC 28/INF/2 May 2005.

Jirathana, P. 1998. *Constraints experienced by developing countries in the development and application of HACCP*. Food Control Vol 9 No 2-3 pp 97-100.

*National Small Business Act*. 1996. No 102, Pretoria: Government Printer. South Africa.

Ntsika. 2000. Annual Review: State of Small Business in South Africa. Pretoria: Ntsika Enterprise Promotion Agency and the Development of Trade and Industry. Pretoria, South Africa.

OMAF. 2004. *Background information on HACCP*. The Ontario Ministry of Agriculture and Food, Canada.  
RSA/HACCP. 2003. - *Regulations relating to the application of Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP)* No. R. 908, South Africa, Department of Health.



- SACOB. 1999. South African Chamber of Business -*Developing the Small Business Sector in South Africa: a Review of Regulatory and Other Obstacles* by the South African Chamber of Business. RSA.
- Small Business Act. 2003. Act No 7 of 2004 Government Printer Gaborone, Botswana.
- SMMES. 1999. *Policy on Small, Medium and Micro Enterprises in Botswana*, Government Paper No.1 of 1999.
- SME. 2002. *Small and Medium Enterprise Development Policy 2002*, United Republic of Tanzania, Ministry of Industries.
- Taylor, E, and Kane, K. 2004. *Reducing the burden of HACCP on SMEs*. Food Control (2004).
- Taylor, E. 2001. *HACCP in small companies: benefit or burden*. Food Control 12:217-222.
- UN-ECE. 1994. UN-ECE Operational Activities, Small and medium-sized enterprises in countries in Transition in 1994.
- Walker, E., Pritchard, C. & Forsythe, S. (2003) *Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium size food businesses*, Food Control 14. 2003. 169-174.
- WHO. 2001. World Health Organization *Food Safety and food-borne illness* Fact Sheet No 237.
- WHO. 1999. Report of a WHO *Consultation. Strategies for Implementing HACCP in small and/or less developed businesses*. Food Safety Programme. World Health Organization.
- White Paper 1995 on *National Strategy for the Development and Promotion of Small Business in South Africa*. Pretoria: Government Printer. South Africa.

## LISTA DE DOCUMENTOS DE SALA DE CONFERÊNCIAS

| <b>Tema do programa</b> | <b>Assunto</b>   | <b>No. de CRD</b> | <b>Língua</b> |
|-------------------------|--|-------------------|---------------|
| 5.                      | National Food System in Ethiopia – A situation analysis  | CRD 1             | E             |
| 5.                      | Analyse de la situation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments en République du Congo                                       | CRD 2             | F             |
| 5.                      | Food Safety Situation in Sierra Leone  | CRD 3             | E             |
| 5.                      | Communication sur la situation de la sécurité sanitaire des aliments de la Guinée Bissau   | CRD 4             | F             |
| 5.                      | Analyse de la situation de la sécurité sanitaire des aliments au Bénin   | CRD 5             | F             |
| 5.                      | National food safety systems: A situational analysis (Zimbabwe)  | CRD 6             | E             |
| 5.                      | Analyse de la situation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments de la République de Madagascar                               | CRD 7             | F             |
| 5.                      | Analyse de la situation des systèmes de sécurité sanitaire des aliments en République centrafricaine                                 | CRD 8             | F             |
|                         | Sécurité sanitaire des produits alimentaires au Sénégal  | CRD 9             | F             |
| 5.                      | Système national de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et halieutique au Cameroun                                     | CRD 10            | F             |
| 8.                      | Assuring food safety and quality in SME enterprises - Zimbabwe   | CRD 11            | E             |
| 5.                      | Situation nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments au Bénin   | CRD 12            | F             |
| 5.                      | Système national de sécurité sanitaire des aliments en Côte d'Ivoire   | CRD 13            | F             |
| 7.                      | Improving street food vending in South Africa: Achievements and lessons learned – IUMS/ South Africa                                 | CRD 14            | E             |
| 5.                      | Análise da Situação dos Sistemas De Segurança Sanitária Dos Alimentos Em Angola – Angola + Summary in English                        | CRD 15<br>CRD 15A | P<br>E        |
| 5.                      | Système national de sécurité sanitaire des aliments et ses impacts socio-économiques et sanitaires - Côte d'Ivoire                   | CRD 16            | F             |
| 5.                      | Kenya National Food Safety Situation   | CRD 17            | E             |
| 5.                      | Contrôle de la sécurité des aliments en Mauritanie (Mauritanie)  | CRD 18            | F             |
| 7.                      | Le Secteur informel de distribution des denrées alimentaires: importance et problèmes- (aliments vendus sur la voie publique) – Chad | CRD 19            | F             |
| 10.                     | Strategic Action Plan for the African Region   | CRD 20            | E, F, P       |
| 5.                      | Sécurité sanitaire des aliments au Gabon <sup>1</sup>  | CRD 21            | F             |
| 5.                      | National food safety situation in Kenya  | CRD 22            | E             |
| 6.                      | Prioritization and Coordination of Capacity Building Activities in Kenya   | CRD 23            | E             |
| 7.                      | Informal Food Distribution Sector - Kenya  | CRD 24            | E             |
| 8.                      | Assuring Food Safety and Quality Assurance in SMEs - Kenya   | CRD 25            | E             |
| 9.                      | International, regional, subregional and national cooperation in   | CRD 26            | E             |

<sup>1</sup> No electronic copy available

| <b>Tema do programa</b> | <b>Assunto</b>  | <b>No. de CRD</b> | <b>Língua</b> |
|-------------------------|---|-------------------|---------------|
|                         | food safety - Kenya   |                   |               |
| 5.                      | Food safety situation in Ghana  | CRD 27            | E             |
| 5.                      | Salubrité des aliments : Analyse de la situation et Perspectives – Burkina Faso | CRD 28            | F             |
|                         | Actions contre la commercialisation des produits alimentaires nocifs            | CRD 29            | F             |
| 5                       | National food safety systems in Africa: A situation analysis                    | CRD 30            | E             |
| 5.                      | Tunisian national food safety system  | CRD 31            | E             |
| 5.                      | Situation analysis of food safety systems in Malawi                             | CRD 32            | E             |
|                         | Presentation de la délégation nationale du Mali                                 | CRD 33            | F             |
| 5.                      | Analysis of the food safety situation in Zambia                                 | CRD 34            | E             |

## RESOLUÇÃO

### Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África Harare, 3-6 de Outubro de 2005

#### PLANO ESTRATÉGICO QUINQUENAL EM MATÉRIA DE INOCUIDADE DOS ALIMENTOS RECOMENDADO PARA A ÁFRICA

A CONFERÊNCIA REGIONAL FAO/OMS SOBRE INOCUIDADE DOS ALIMENTOS EM ÁFRICA,

Recordando os debates sobre a necessidade de elaborar um plano estratégico em matéria de inocuidade dos alimentos adaptado à África que foram travados em vários fóruns, tais como a 15ª Sessão do Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África (CCÁfrica - Campala, Uganda, Novembro de 2002) e o Primeiro Fórum Global FAO/OMS de Entidades Reguladoras de Inocuidade dos Alimentos (FG1 – Marraquexe, Marrocos, 28-30 de Janeiro de 2002).

Reconhecendo que:

- (a) a inocuidade dos alimentos é um elemento essencial da segurança alimentar, sendo também necessária para a saúde e o bem-estar dos povos de África;
- (b) os sistemas de garantia da inocuidade dos alimentos da maioria dos países da Região têm actualmente uma capacidade limitada no que se refere a garantir eficazmente a inocuidade dos alimentos produzidos internamente e importados, a fim de proteger a saúde dos consumidores;
- (c) para tirar pleno partido das oportunidades de comércio internacional de produtos alimentares, os países da Região devem garantir a inocuidade dos alimentos que produzem;

Considerando que:

- (a) as dificuldades existentes na maior parte dos países da Região são semelhantes e que os esforços de melhoria da inocuidade dos alimentos devem ser conjugados de modo a tirar partido das sinergias proporcionadas pela partilha das experiências e dos recursos disponíveis a nível regional;
- (b) é responsabilidade dos países da Região empreenderem as actividades necessárias para garantir a inocuidade dos alimentos, prestarem apoio financeiro e político às organizações nacionais e sub-regionais, governamentais e não governamentais, que desenvolvem esforços de melhoria da inocuidade dos alimentos e garantirem a coordenação das necessárias actividades, a nível nacional, sub-regional e regional;
- (c) o reforço da cooperação no interior de cada uma das autoridades responsáveis por garantir a inocuidade dos alimentos e entre as diferentes autoridades, a nível nacional, sub-regional e regional, constitui condição prévia da segurança alimentar, da saúde dos consumidores e do aumento das oportunidades de comércio de produtos alimentares;

1. Recomenda o Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos para a África incluído em anexo;

2. Convida a FAO e a OMS a transmitirem a presente Resolução e o Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África, incluído em anexo, aos seus órgãos directivos relevantes, para ratificação, e a outros organismos especializados das Nações Unidas e instituições internacionais relevantes, nomeadamente a União Africana, para consideração;
3. Convida os países doadores, os outros organismos especializados e as instituições financeiras regionais e internacionais a prestarem apoio aos países da Região na execução do Plano Estratégico, disponibilizando os fundos necessários, apoio em espécie (assistência técnica directa, projectos de geminação, etc.) e assegurando a coordenação e a colaboração com outros projectos bilaterais e multilaterais em curso na Região;
4. Insta os Governos da Região a porem em prática os princípios do Plano Estratégico, atribuindo mais prioridade à inocuidade dos alimentos, a apoiarem e participarem na execução do Plano Estratégico e a fazerem tudo o que estiver ao seu alcance para mobilizar os recursos necessários à sua execução;
5. Insta os Estados Membros da FAO e da OMS a apoiarem o Comité de Acompanhamento criado no âmbito do presente Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África e a participarem activamente, se for caso disso, nos trabalhos do Comité.

(Aprovado em 6 de Outubro de 2005)

ANEXO 12  
(Documento 20 de Sala de Conferências)

## PLANO ESTRATÉGICO EM MATÉRIA DE INOCUIDADE DOS ALIMENTOS RECOMENDADO PARA A ÁFRICA

### INTRODUÇÃO

A inocuidade dos alimentos e a sua regulamentação são hoje motivo de grande preocupação internacional. Surto recentes de doenças de origem alimentar, ocorridos na Região e fora dela, e a forte mediatização dos problemas relacionados com a inocuidade dos alimentos geraram uma crise de confiança entre os consumidores, na indústria alimentar e nas instituições públicas encarregadas de zelar pela inocuidade dos alimentos. A escalada recente de activismo dos consumidores em matéria de inocuidade dos alimentos não é já uma característica exclusiva dos países desenvolvidos, mas também uma força de mudança cada vez mais importante nos países em desenvolvimento.

Além disso, na sequência da globalização do comércio alimentar e dos requisitos dos acordos da Organização Mundial do Comércio (OMC) relativos à qualidade e inocuidade dos produtos alimentares, os Governos dos países em desenvolvimento alimentam receios crescentes de que as normas e os regulamentos internacionais em matéria de inocuidade dos alimentos criem obstáculos à entrada dos seus produtos alimentares nos mercados internacionais. Inclusive quando fizeram esforços no sentido de cumprir as normas internacionais (tais como as do Codex Alimentarius), os países da Região continuam a ter dificuldade em penetrar em certos mercados, devido a requisitos nacionais rigorosos em matéria de qualidade e inocuidade dos alimentos. Por outro lado, os consumidores e as entidades reguladoras dos países desenvolvidos temem que a falta de capacidade dos países em desenvolvimento nesse domínio comprometa o nível de protecção preconizado pelas normas internacionais.

As doenças de origem alimentar constituem um problema grave para os povos de África, pois estão na origem de custos de saúde pública inaceitáveis e de prejuízos económicos maciços. A OMS estima que as doenças transmitidas pelos alimentos e pela água causam anualmente a morte a cerca de 700 000 pessoas em África. Estas doenças são provocadas por vários agentes patogénicos, tais como bactérias, parasitas, vírus, toxinas e resíduos químicos. Os surtos de doenças de origem alimentar são apenas a ponta do icebergue, pois muitos outros casos esporádicos não são notificados. Outras regiões têm tido problemas semelhantes. A encefalopatia espongiforme bovina (BSE) e as aves domésticas contaminadas com dioxinas são exemplos bem conhecidos de surtos de doenças deste tipo registados na Europa. Em África, um surto de aflatoxicose aguda provocada por milho contaminado causou a morte de mais de 120 pessoas na África Oriental, em 2004. Neste caso específico, os custos económicos associados incluíram o fornecimento de 166 000 toneladas de produtos alimentares de substituição às zonas afectadas. Numerosos casos de proibição de importações de produtos da pesca e de outros produtos alimentares provenientes da Região custaram aos países africanos milhões de USD em receitas perdidas, receitas essas que teriam contribuído para melhorar a vida dos africanos.

Em África, os exemplos atrás citados são sintomáticos da inexistência de sistemas eficientes de garantia da inocuidade dos alimentos. Muitos países não dispõem de políticas e programas adequados em matéria de inocuidade dos alimentos que permitam dar resposta aos desafios actuais neste domínio. Os sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos caracterizam-se com frequência pela existência de numerosos organismos com mandatos sobrepostos, que colaboram pouco entre si, o que está na origem de uma utilização ineficiente dos recursos, devido a duplicações e a lacunas na cobertura de questões

importantes relacionadas com a inocuidade dos alimentos. A legislação alimentar da maioria dos países da Região está ultrapassada ou é incompleta, não proporcionando as bases jurídicas indispensáveis a um controlo eficiente da inocuidade dos alimentos. Por outro lado, os organismos fiscalizadores não dispõem dos meios necessários para desempenharem as suas funções de controlo alimentar, tais como recursos humanos com formação adequada e estruturas de inspecção e laboratoriais eficientes. As partes interessadas, que incluem a indústria alimentar e os consumidores, não participam em muitos casos na definição da política em matéria de inocuidade dos alimentos e não prestam o necessário contributo para a melhoria da inocuidade dos alimentos.

Neste contexto, na 15ª Sessão do Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África (CCÁfrica - Campala, Uganda, Novembro de 2002) foi sublinhada a necessidade de elaborar um plano estratégico em matéria de inocuidade dos alimentos especialmente adaptado à Região Africana. A Conferência Regional FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos em África (Harare, Zimbabué, Outubro de 2005) reconheceu esta situação e a necessidade de criar sistemas multisectoriais bem integrados, que abranjam toda a cadeia alimentar, para que seja possível garantir a inocuidade dos alimentos produzidos e consumidos na Região.

O Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África constitui uma tentativa para encontrar soluções africanas para os desafios associados à melhoria da inocuidade dos alimentos, tendo em conta o contexto internacional em que os países da Região devem exercer a sua actividade económica. Atendendo a esta situação, foram já iniciadas pela FAO e pela OMS, em colaboração com os Estados Membros da Região Africana, várias actividades destinadas a definir os elementos necessários para atingir esse objectivo: por exemplo, foi efectuada uma avaliação dos sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos em 20 países (Escritório Regional da FAO para a África, Novembro de 2004) e em 28 países da Região (Escritório Regional da OMS para a África, Outubro de 2002). Por outro lado, por ocasião da 16ª Sessão do Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África (Roma, Janeiro de 2005), a FAO e a OMS organizaram um seminário sobre “Sistemas de controlo alimentar eficazes - abordagens práticas para a África”, que constituiu uma oportunidade para apresentar a situação nos países da Região e debater várias questões referentes à inocuidade dos alimentos: Além deste, foram também organizados muitos outros encontros semelhantes.

Na 16ª Sessão do Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África foi iniciado um debate sobre um Plano Estratégico do Codex para a África que constituirá sem dúvida uma base importante para o reforço das actividades do Codex na Região. O Plano Estratégico do Codex será um complemento importante do Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África, que tem um carácter mais global.

A execução desse Plano Estratégico só será possível mediante um compromisso político forte por parte dos dirigentes africanos ao mais alto nível, para garantir a mobilização dos recursos humanos e financeiros necessários para executar as actividades propostas.

## **I. ELEMENTOS DO PLANO ESTRATÉGICO**

### **ELEMENTO 1 - Políticas e programas em matéria de inocuidade dos alimentos**

#### *1.1 Os Governos dos países da Região são chamados a:*

1.1.1 Garantir que o presente documento seja apresentado à instância política e de decisão de mais alto nível da Região, tal como a União Africana.

1.1.2 Garantir que os decisores políticos sejam sensibilizados para a importância da inocuidade dos alimentos, com vista a assegurar que haja a vontade política necessária para executar o presente Plano Estratégico.

1.1.3 Adotar políticas claras e coerentes em matéria de inocuidade dos alimentos, no âmbito de uma estratégia global nacional baseada na partilha das responsabilidades em matéria de inocuidade dos alimentos entre as autoridades públicas, a indústria e os consumidores e tendo em conta toda a cadeia alimentar, do prado ao prato.

1.1.4 Criar os mecanismos necessários para assegurar uma coordenação eficaz entre os diferentes agentes no domínio da inocuidade dos alimentos e promover a participação activa de todas as partes interessadas, tais como as instituições públicas competentes, os representantes do sector privado e as associações de consumidores, em todo o processo de decisão em matéria de inocuidade dos alimentos.

1.1.5 Conceber e executar programas nacionais em matéria de inocuidade dos alimentos coerentes com o Plano Estratégico, destinados a reduzir os riscos de doenças de origem alimentar e a reforçar a inocuidade da oferta alimentar. Esses programas, que devem ser elaborados com base numa ampla consulta entre todas as partes interessadas (autoridades públicas e representantes do sector privado), devem ser avaliados e revistos periodicamente, para assegurar a respectiva pertinência e eficácia.

1.1.6 Reforçar a capacidade dos sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos, dotando-os dos recursos humanos e materiais necessários ao desempenho do seu mandato, a fim de que possam garantir, na máxima medida possível, a inocuidade dos alimentos.

1.1.7 No contexto das políticas de descentralização adoptadas em vários países da Região, desenvolver esforços no sentido de promover uma descentralização efectiva da capacidade técnica e a participação das autoridades locais nos programas em matéria de inocuidade dos alimentos, nomeadamente nos que prevêm acções de base comunitária como a organização do sector informal de distribuição de alimentos.

## **ELEMENTO 2 - Aspectos legislativos e institucionais**

2.1 *Os Governos dos países da Região são chamados a:*

No plano nacional:

2.1.1 Criar um quadro legislativo e institucional harmonizado e integrado, aplicando a abordagem da análise de risco no tratamento das questões da inocuidade dos alimentos, em toda a cadeia alimentar.

2.1.2 Promover a harmonização dos regulamentos, das normas e dos processos de controlo aplicáveis aos produtos para exportação e para consumo interno, importados ou produzidos internamente.

No plano regional (para os elementos 1 e 2):

2.1.3 Promover o intercâmbio de experiências no domínio da organização e da coordenação e harmonizar a legislação dos países da Região em matéria de inocuidade dos alimentos.

## **ELEMENTO 3 - Normas e regulamentos**

3.1 *Os Governos dos países da Região são chamados a:*



No plano nacional:

3.1.1 Promulgar regulamentação sobre controlo alimentar reunindo as disposições fragmentadas que regem esses aspectos em vários países, que nem sempre permitem abordar a problemática da inocuidade dos alimentos de forma integrada e coerente; essa regulamentação deve garantir a inocuidade dos alimentos e a protecção dos consumidores contra as práticas fraudulentas.

3.1.2 Actualizar e/ou rever os regulamentos e as normas nacionais, para os harmonizar com os requisitos internacionais, nomeadamente com as normas do Codex Alimentarius.

No plano regional:

3.1.3 Promover a harmonização dos regulamentos e das normas em matéria de inocuidade dos alimentos entre os países da Região, dedicando especial atenção às normas relativas aos produtos que podem ter mais interesse para o comércio regional e internacional.

3.2 *No que se refere aos elementos 1, 2 e 3, as organizações internacionais relevantes são chamadas a:*

No plano nacional:

3.2.1 Prestar aos países da Região o apoio necessário para os ajudar a reforçar a capacidade dos sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos e, nomeadamente, a criar um quadro jurídico, regulamentar e organizacional adequado e eficaz em matéria de controlo alimentar.

No plano regional:

3.2.2 Apoiar a harmonização das normas e da regulamentação alimentar entre os países da Região e a criação de uma rede de intercâmbio de informações e experiências entre as autoridades nacionais competentes em matéria de inocuidade dos alimentos.

3.2.3 Prestar o apoio necessário a uma iniciativa regional destinada a multiplicar a nível dos países da Região as experiências bem sucedidas de certos países em matéria de organização do controlo alimentar e de elaboração de legislação alimentar de base, nomeadamente das que integraram com êxito a análise de riscos.

**ELEMENTO 4 - Programas e técnicas de inspecção alimentar**

4.1 *Os Governos dos países da Região são chamados a:*

No plano nacional:

4.1.1 Adoptar programas de inspecção dos géneros alimentícios coerentes e eficazes, que definam prioridades nas acções a executar e que se baseiem no paradigma da análise de riscos, que compreende três componentes distintas, mas complementares: avaliação dos riscos, gestão dos riscos e comunicação sobre os riscos.

4.1.2 Criar serviços de assessoria aos produtores do sector alimentar, para os incentivar e ajudar a efectuar todas as diligências razoáveis, aplicando sistemas facultativos de controlo da inocuidade dos alimentos baseados em normas internacionais, e promover auditorias oficiais a esses sistemas de gestão da inocuidade dos alimentos, em substituição do controlo dos produtos acabados.

4.1.3 Identificar e aplicar métodos de inspeção adaptados às necessidades específicas do sector dos alimentos vendidos na rua, completados pela prestação de assessoria aos operadores do sector, com vista a uma melhoria progressiva das condições de preparação, manipulação e apresentação dos produtos aos consumidores.

4.1.4 Melhorar as competências técnicas dos inspectores, através da formação contínua e colocando à sua disposição todas as ferramentas necessárias à inspeção alimentar (guias, manuais, compilações de normas e regulamentos, equipamentos de controlo preliminar dos alimentos no local e de detecção das fraudes).

4.1.5 Garantir uma utilização coordenada e harmonizada das ferramentas elaboradas pelas organizações internacionais, nomeadamente a FAO e a OMS, no domínio da inocuidade dos alimentos, das boas práticas agrícolas, das boas práticas de fabrico e das boas práticas de higiene.

4.2 *As organizações internacionais relevantes são chamadas a:*

4.2.1 Ajudar os países da Região a harmonizarem os seus métodos de inspeção e a criarem um sistema de alerta rápido para os produtos importados que não cumpram as normas em matéria de inocuidade dos alimentos.

4.2.2 Apoiar a elaboração de um programa regional uniforme de inspeção das importações e exportações de alimentos, bem como o estabelecimento de procedimentos de reconhecimento mútuo dos respectivos sistemas de inspeção e certificação a adoptar pelos países da Região.

4.2.3 Organizar a nível regional/sub-regional sessões de formação e cursos avançados sobre os princípios de gestão dos riscos e as técnicas de inspeção dos géneros alimentícios e facilitar o acesso dos países ao material relevante publicado sobre o assunto.

## **ELEMENTO 5 - Laboratórios de controlo da qualidade e da inocuidade dos alimentos**

5.1 *Os Governos dos países da Região são chamados a:*

No plano nacional:

5.1.1 Reforçar a capacidade dos laboratórios oficiais, dotando-os de recursos humanos e equipamentos adequados e promovendo a sua acreditação de acordo com as normas internacionalmente reconhecidas.

5.1.2 Incentivar o sector privado a criar laboratórios que dêem resposta às necessidades do sector público e privado e assegurar o reconhecimento oficial desses laboratórios, de acordo com critérios preestabelecidos e em conformidade com as normas internacionais.

5.1.3 Criar uma rede de laboratórios nacionais que facilite o intercâmbio de informações e conhecimentos e a criação de centros de excelência.

5.1.4 Criar/reforçar as estruturas nacionais de acreditação dos laboratórios e promover o reconhecimento dessas estruturas a nível regional e internacional.

5.1.5 Incentivar o desenvolvimento e a disponibilização de métodos de detecção rápida, nomeadamente para a detecção da contaminação por micotoxinas através da análise de amostras de alimentos.

No plano regional:

5.1.6 Promover a criação de uma rede africana de laboratórios de referência, especializados em disciplinas complementares, bem como o intercâmbio oficial de informações, estagiários e pedidos de análises entre esses laboratórios.

5.2 *As organizações internacionais relevantes são chamadas a:*

No plano nacional:

5.2.1 Apoiar a importação de produtos químicos e reagentes de laboratório (incluindo materiais biológicos de referência) cuja importação ou comércio estão sujeitos actualmente a restrições, mas que são necessários para efectuar investigação e controlos da inocuidade dos alimentos.

5.2.2 Apoiar os esforços dos países no domínio do reforço da capacidade dos seus laboratórios e da formação do pessoal de laboratório.

No plano regional:

5.2.3 Apoiar a criação de uma rede regional de laboratórios e de centros especializados em disciplinas complementares.

5.2.4 Organizar acções de formação do pessoal de laboratório que dêem resposta às necessidades regionais.

**ELEMENTO 6 - Vigilância das doenças de origem alimentar e controlo da inocuidade dos alimentos colocados no mercado**

6.1 *Os Governos dos países da Região são chamados a:*

No plano nacional:

6.1.1 Organizar e executar programas de controlo da inocuidade dos alimentos, a nível nacional e local, para evitar possíveis problemas e apoiar a aplicação de políticas e programas específicos nesse domínio.

6.1.2 Reforçar e, se necessário, criar um sistema de alerta e de referência para a vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos, com os seguintes objectivos: medir a incidência dessas doenças, acompanhar as tendências e as formas assumidas pelas doenças endémicas, detectar os focos de doença, examinar as causas das doenças e contribuir para a definição de prioridades neste domínio. Este trabalho destinar-se-á a melhorar continuamente a qualidade e a inocuidade da oferta alimentar.

6.1.3 Incentivar todas as partes interessadas na inocuidade dos alimentos a comunicarem e partilharem de forma transparente as informações de que possam dispor sobre a incidência das doenças de origem alimentar, com vista a reforçar os mecanismos de alerta e de vigilância.

No plano regional:

6.1.4 Estabelecer parcerias regionais e internacionais estreitas, que reforcem as acções de prevenção e controlo das doenças de origem alimentar executadas a nível nacional.

6.2 *As organizações internacionais relevantes são chamadas a:*

No plano nacional:

6.2.1 Apoiar os esforços dos países da Região no domínio do reforço dos sistemas de vigilância das doenças de origem alimentar, no contexto de programas de reforço da capacidade como o programa de vigilância das salmoneloses “WHO Global Salmonella Surveillance Programme”; e apoiar a formação do pessoal em causa, nomeadamente com vista a uma melhor utilização dos serviços oferecidos pelos sistemas globais de alerta e de resposta aos surtos epidémicos.

No plano regional:

6.2.2 Apoiar a criação de uma rede regional de alerta rápido e de intercâmbio de informações sobre as doenças de origem alimentar e a ligação dessa rede a outras redes globais especializadas como a GOARN, a INFOSAN, a GLEWS, etc.

**ELEMENTO 7 - Participação no Codex**

7.1 *Os Governos dos países da Região são chamados a:*

No plano nacional:

7.1.1 Aplicar, em coordenação com os outros países da Região e de acordo com as modalidades definidas, o Plano Estratégico proposto pelo Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África, após a aprovação desse plano. No que a este ponto se refere, os Governos devem reforçar a sua participação nas actividades do Codex, a fim que as normas, directrizes e recomendações que emanam do Codex tenham em conta a situação existente nos países da Região. Neste contexto, os países devem:

- Reforçar e, se necessário, criar um comité nacional do Codex, com a participação activa de todas as partes interessadas, tais como responsáveis do sector público e do sector privado e consumidores;
- Reforçar e, se necessário, criar um ponto nacional de contacto com o Codex e dotá-lo dos necessários recursos financeiros, humanos, materiais e logísticos.

No plano regional:

7.1.2 Promover uma participação mais eficaz dos países da Região Africana no sistema do Codex, através de uma colaboração dinâmica e sustentada com o Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África. Os países devem, na medida do possível, definir posições comuns sólidas e bem fundamentadas.

7.2 *As organizações internacionais relevantes são chamadas a:*

No plano nacional:

7.2.1 Prestar aos países da Região o apoio necessário para criarem e/ou reforçarem os comités nacionais do Codex e os pontos de contacto nacionais com o Codex.

No plano regional:

7.2.2 Prestar ao Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África o apoio necessário para a execução do seu Plano Estratégico.

7.2.3 Organizar a nível regional encontros periódicos destinados a debater temas de interesse regional, relacionados com o Codex e a inocuidade dos alimentos.

**ELEMENTO 8 - Comunicação e participação dos parceiros (operadores do sector e consumidores)**

8.1 *Os Governos dos países da Região são chamados a:*

No plano nacional:

8.1.1 Criar um órgão de coordenação permanente em matéria de inocuidade dos alimentos, que reúna periodicamente e que esteja aberto à participação dos operadores do sector alimentar e dos consumidores, e criar mecanismos dinâmicos de intercâmbio de informações e de opiniões.

8.1.2 Motivar os operadores do sector alimentar a efectuarem todas as diligências razoáveis, aplicando sistemas facultativos de controlo da inocuidade dos alimentos e participando em todas as actividades relevantes relacionadas com a inocuidade dos alimentos, tais como as reuniões do Codex, as sessões de formação, etc.

8.1.3 Prestar o apoio necessário às organizações nacionais de consumidores, ajudando-as a ter acesso e/ou a divulgar informações relacionadas com a inocuidade dos alimentos e a reforçar a sua participação na execução de programas nacionais em matéria de inocuidade dos alimentos.

8.1.4 Estabelecer uma parceria dinâmica com a comunicação social, pública e privada, com o objectivo de divulgar informações sobre o tema da inocuidade dos alimentos, promovendo a participação nessa parceria de todas as partes interessadas (consumidores, operadores do sector alimentar e autoridades governamentais).

No plano regional:

8.1.5 Promover programas de intercâmbio entre operadores do sector alimentar e consumidores de todos os países africanos.

8.2 *As organizações internacionais relevantes são chamadas a:*

No plano nacional:

8.2.1 Ajudar os países da Região a divulgarem junto dos operadores do sector alimentar sistemas facultativos de controlo da inocuidade dos alimentos como o HACCP e a divulgar ou, se necessário, a elaborar orientações específicas adaptadas, nomeadamente, aos sectores tradicional e informal.

No plano regional:

8.2.2 Organizar seminários e cursos de formação conjuntos, para difundir junto de todos os interessados informações sobre os métodos de gestão da inocuidade dos alimentos, a nível da produção e da distribuição alimentar, e para divulgar os documentos relevantes elaborados pelas organizações internacionais.

## **ELEMENTO 9 - Cooperação a nível nacional, regional e internacional**

9.1 *Os Governos dos países da Região são chamados a:*

### No plano nacional:

9.1.1 Ter em conta o carácter multidisciplinar das actividades relacionadas com a inocuidade dos alimentos e, consequentemente, a necessidade de reforçar a cooperação entre todas as partes interessadas, a nível nacional. Esta cooperação pode assumir várias formas: cooperação com os especialistas em várias disciplinas (nutrição, toxicologia, microbiologia, química, ciências jurídicas, saúde pública, etc.); cooperação dos sectores público e privado com todos os operadores do sector alimentar (produção, distribuição e restauração) interessados na inocuidade dos alimentos; cooperação vertical entre a administração central e as autoridades locais, municipais e regionais.

### No plano regional:

9.1.2 Reforçar a cooperação regional, sub-regional e internacional, no contexto da liberalização do comércio e tendo em conta o carácter transfronteiriço dos problemas de inocuidade dos alimentos. Esta cooperação pode concretizar-se através da execução de programas de cooperação em diversos domínios, tais como a inspecção alimentar, os laboratórios, as actividades do Codex, a harmonização da legislação e das normas, a certificação das importações e das exportações, a vigilância das doenças de origem alimentar.

9.2 *As organizações internacionais relevantes são chamadas a:*

9.2.1 Reforçar a assistência prestada aos países africanos no domínio da inocuidade dos alimentos, com base em avaliações exactas das necessidades a nível nacional e regional e através de uma selecção mais criteriosa das questões a tratar, prestando especial atenção aos seguintes aspectos:

- Reforçar as sinergias e a coordenação entre os projectos empreendidos a nível nacional e regional por diversas organizações e doadores;
- Privilegiar os projectos regionais e sub-regionais que permitam uma utilização óptima dos recursos disponibilizados pelas organizações responsáveis pela execução e pelos doadores, através da partilha desses recursos.

## **II. ACOMPANHAMENTO E EXECUÇÃO DO PLANO ESTRATÉGICO**

Os países da Região e as organizações internacionais, em particular a FAO e a OMS, com o apoio financeiro dos doadores e das instituições financeiras, são convidados a colaborar eficiente e eficazmente na execução do presente Plano Estratégico Quinquenal em matéria de Inocuidade dos Alimentos recomendado para a África. Nesse sentido, são solicitados a disponibilizar os recursos orçamentais e o apoio técnico em espécie necessários à execução das acções referidas seguidamente, destinadas a reforçar a capacidade dos países para assegurarem um acompanhamento regular da execução do plano em questão.

1. A Conferência decidiu que a sua Mesa, constituída pelos três Co-Presidentes e pelo Relator da Conferência e pelos Presidentes e Relatores dos Grupos de Trabalho, constituiria o Comité de Acompanhamento que se responsabilizará pelo acompanhamento da execução do Plano Estratégico. Terão também assento no Comité representantes da FAO e da OMS. O Comité elaborará relatórios sobre os progressos da execução do Plano Estratégico que publicará no sítio Internet da Conferência ([www.foodsafetyforum.org/african/index.asp](http://www.foodsafetyforum.org/african/index.asp)), de modo a poder receber os contributos de outros países da

Região, e reunirá virtual ou fisicamente o mais frequentemente possível, nomeadamente por ocasião de reuniões regionais ou internacionais relacionadas com a inocuidade dos alimentos (por exemplo, do Codex).

2. A FAO e a OMS são solicitadas a:

2.1 Realizar um estudo de diagnóstico da situação em termos de inocuidade dos alimentos na Região, a fim de determinar as necessidades mais urgentes a nível regional e os domínios prioritários onde são necessárias melhorias, dotando assim os países africanos de uma base sólida para a execução do Plano Estratégico.

2.2 Organizar, assim que possível, um seminário destinado a definir as prioridades do Plano Estratégico e a identificar as fontes de financiamento possíveis para as pôr em prática.

2.3 Prever a organização, no âmbito das sessões ordinárias do Comité Coordenador do Codex Alimentarius (FAO/OMS) para a África, de reuniões destinadas a avaliar o grau de realização do Plano Estratégico, a debater as dificuldades encontradas e procurar soluções apropriadas para as superar e a definir as prioridades futuras.

2.4 Reforçar e melhorar a coordenação entre as actividades de reforço da capacidade executadas pelos organismos das Nações Unidas, pelos doadores e por outras fontes de assistência com vista a reforçar a capacidade dos sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos dos países da Região.

2.5 Conceber programas de formação no domínio dos sistemas facultativos de controlo e de gestão da qualidade no sector alimentar, dirigidos ao pessoal do sector privado

2.6 Promover, em colaboração com os doadores e com outros organismos de financiamento, a criação em África dos seguintes centros:

2.6.1 Centros sub-regionais de formação dos inspectores de controlo alimentar e do pessoal dos laboratórios. O número desses centros será função dos recursos disponíveis.

2.6.2 Um centro de vigilância das doenças transmitidas pelos alimentos e de coordenação das acções e programas executados neste domínio, tanto por iniciativa dos países da Região, como no âmbito de projectos financiados a nível bilateral ou multilateral.