

Riscos

alimentares

Julia Guivant é doutora em Sociologia Ambiental pela Unicamp, fez pós-doutorado na Wageningen Agricultural University, na Holanda, e atualmente leciona no Departamento de Sociologia e Ciência Política da Universidade Federal de Santa Catarina, onde coordena o Núcleo Interdisciplinar em Sustentabilidade e Redes Agroalimentares. Nesta entrevista, Julia fala das atuais dificuldades e desafios na área de

segurança sanitária dos alimentos. Problemas que afetam diretamente o consumidor e que requerem dele uma postura cada vez mais alerta, crítica e atuante perante o mercado e os organismos reguladores do setor.

Revista do Idec: O controle de qualidade dos alimentos no Brasil é confiável, isto é, podemos consumir com segurança?

Julia Guivant: A segurança sanitária dos alimentos inclui a produção primária dos alimentos (aspectos agrícolas e veterinários), processos industriais, estocagem, distribuição e comercialização. Envolve assuntos como o controle dos elementos patogênicos, produtos químicos tóxicos, irradiação, aditivos e danos físicos, além de temas como nutrição, qualidade dos alimentos, rotulagem e educação. Em todos esses planos podemos afirmar que lamentavelmente o sistema não é confiável. O estado tem papel central no estabelecimento dos padrões de segurança e na fiscalização, mas a estrutura governamental de controle da segurança é altamente ineficiente, além de envolver conflitos dentro do sistema. Isso gera fragmentação das políticas, desintegração e conflito de interesses nas ações locais e federais, o que afeta diretamente a sua eficiência.

Revista do Idec: Que alimentos oferecem maior risco ou deveriam ser mais bem monitorados?

Julia Guivant: Com os muitos avanços tecnológicos, o sistema alimentar tem evoluído de um patamar de produtos minimamente processados a um que inclui produtos altamente processados, prontos para ser consumidos ou que requerem mínima preparação, como os congelados. Também os sistemas de distribuição têm se transformado. Esses avanços trazem novos riscos, por exemplo, de contaminação microbiana e de presença de ingredientes não identificados. Entre as fontes que mais frequentemente se associam com doenças de veiculação alimentar estão as carnes bovina e de frango, maionese, queijos, leite, mel, temperos etc. Somam-se a estes riscos os ligados aos aditivos químicos, a componentes

transgênicos e agrotóxicos. Sobre resíduos de agrotóxicos carecemos de dados suficientes, e o controle é insignificante, apesar de se saber que a situação é grave. Entre os poucos levantamentos posso citar o realizado em 2003 pela Anvisa em alguns estados, que detectou 33 ingredientes ativos de pesticidas não autorizados em diversas culturas.

Revista do Idec: Com a enorme variedade de produtos oferecidos no mercado, a ciência tem dado conta de avaliar todos os riscos envolvidos?

Julia Guivant: Por um lado, sim, por exemplo, com a formulação de novos métodos de avaliação e controle de riscos como o programa Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que possibilita a prevenção da disseminação de elementos patogênicos e outros riscos em todas as etapas do sistema alimentar. Por outro lado, crescem as áreas de incerteza na avaliação de certos tipos de risco colocados pelos produtos químicos nos alimentos, doenças como a vaca louca e alimentos transgênicos. Essas “áreas cinzas” exigem dos cientistas uma nova ótica sobre os riscos alimentares, tendo que lidar com a incerteza. Os métodos convencionais são inadequados para lidar com essa incerteza porque nem todas as substâncias podem ser avaliadas no seu potencial de risco, nem podem ser avaliados os efeitos das combinações no nosso corpo e no meio ambiente; não consideram os efeitos cumulativos a longo prazo; projetam-se resultados estudados em animais para os humanos de forma controlada e ignoram-se fatores sociais que podem influenciar as peculiaridades da sensibilidade dos indivíduos. A segurança não é uma propriedade biológica intrínseca de um alimento, mas uma definição que se

“A estrutura governamental de controle da segurança dos alimentos é muito ineficiente.”

apoia em julgamentos do que a comunidade científica pode considerar em determinado momento como seguro.

Revista do Idec: E quanto à somatória dos riscos de cada produto? O que será de nós a longo prazo depois de consumir todos esses agrotóxicos, aditivos químicos, transgênicos etc.?

Julia Guivant: Isso é bem preocupante. Não que hoje tenhamos uma vida de mais riscos que antes, mas que estes são diferentes no que diz respeito às suas fontes e à sua abrangência. Os riscos aparecem com um caráter irreduzível, sem garantias, sem certezas, com efeitos globais, invisíveis e, às vezes, irreversíveis, como seria o caso dos pesticidas, transgênicos e outros ingredientes químicos nos alimentos. Trata-se de riscos globais porque o comércio de alimentos é globalizado. Os efeitos da combinação de todas essas transformações no sistema alimentar são difíceis de ser previstos pela ciência, que no geral tende a isolar um produto para estudo. E é impossível criar um espaço completamente protegido. Podemos optar pelo consumo de orgânicos, mas ainda no Brasil a oferta é limitada, os preços restritivos, a certificação nem sempre é 100% confiável etc.

Revista do Idec: Diante de todas essas incertezas, até que ponto o consumidor pode confiar na ciência quanto ao que faz bem ou mal à saúde?

Julia Guivant: Precisamos aceitar os limites inevitáveis do conhecimento científico para determinar os riscos a longo prazo de forma precisa e definitiva. Os próprios cientistas e os órgãos governamentais deveriam entender que aceitar isso não implica o fim da ciência, mas uma transformação necessária. Esse reconhecimento poderia contribuir para reconstituir a confiança na ciência, não mais uma confiança cega, mas sim crítica e alerta, e também angustiada. Não há vida sem risco, e a ciência pode contribuir na tomada de decisões considerando custos e benefícios. Deveríamos ter sempre o direito de optar entre diversos tipos de risco conhecidos ou reconhecidamente ignorados. Aqui a informação é crucial.

Revista do Idec: No Brasil existe transparência nas informações ao consumidor?

Julia Guivant: Não há transparência porque se desconhece quem toma as decisões e como, além de faltar dados sobre contaminações alimentares. Estima-se que só entre 1% e 10% dos casos são registrados pelas estatísticas oficiais. No Brasil há necessidade de demanda por sistemas de informação mais transparentes e abertos, especialmente no caso de riscos controversos, para que a informação ajude os consumidores a fazer escolhas e tomar decisões.

Revista do Idec: Isso quer dizer que estamos comprando muita coisa no escuro e que ninguém está livre de riscos?

Julia Guivant: Diante da generalizada precariedade do controle e

fiscalização dos alimentos, o consumidor está longe de uma expectativa de controle zero dos riscos, como pode estar o europeu. Há talvez mais uma atitude de resignação ou indiferença perante os riscos junto com o desconhecimento da sua dimensão. O avançado Código de Defesa do Consumidor é ainda pouco usado pelos consumidores em relação à qualidade dos alimentos. Consumidores mais preocupados com os riscos alimentares e com maior poder aquisitivo podem buscar segurança amparando-se nos sistemas de controle do setor privado (supermercados, grandes empresas do setor de alimentos e crescente oferta de produtos orgânicos), que também são limitados. Ninguém está completamente livre. Até a qualidade de alguns produtos usados em restaurantes de alto padrão pode ser duvidosa, e vários têm sido autuados pela Vigilância Sanitária. Mas os setores mais carentes têm menos opções e enfrentam riscos sobretudo por viver em condições precárias, que facilitam a contaminação dos alimentos, além de estar à mercê de produtos adulterados ou de origem clandestina. Esses riscos, associados com a desnutrição, podem agravar muito as condições de vida.



Revista do Idec: Por que no Brasil as exigências quanto à qualidade dos alimentos são menores do que na Europa, por exemplo, e como podemos reverter isso?

Julia Guivant: Há uma tradição cultural e política que tem levado as autoridades a desconsiderar a relevância e prioridade da segurança sanitária dos alimentos para a saúde pública. Os consumidores também não têm tradição na defesa de seus direitos. O processo para reverter esse quadro é gradual, e aqui o papel de instituições como o Idec é decisivo.

Revista do Idec: A população, que é a parte mais interessada, nunca é chamada a participar das grandes decisões que dizem respeito aos alimentos. Mas não é a sociedade que deveria decidir que riscos quer assumir?

Julia Guivant: Talvez uma das mais relevantes consequências da crise provocada pelos transgênicos seja a de ter gerado condições mais favoráveis à participação pública nas decisões sobre que riscos assumir, em especial quanto aos que ainda são incertos. Devemos considerar que tanto leigos quanto peritos são atores com racionalidades e interesses diversos. As percepções dos consumidores não podem simplesmente ser consideradas como erradas e suscetíveis de correção científica. O governo do PT tem deixado passar essa oportunidade, ao não abrir o debate público sobre os transgênicos.

Revista do Idec: Quais seriam os itens prioritários de uma política de segurança sanitária?


Julia Guivant: Esta política deveria visar ações preventivas, coordenadas e com responsabilidades unificadas. Isso demandaria um único representante federal com

autoridade para implementar políticas em todas as atividades nacionais e que poderia falar pelo governo com diversos representantes de produtores, distribuidores, consumidores, mídia e pesquisadores. Isso poderia ser feito com a criação de um Ministério dos Alimentos ou de uma agência unificadora das ações, que não tivesse uma estrutura temporária e facilmente influenciada por agendas e pressões políticas. Outra prioridade seria o trabalho das agências governamentais com parceiros não-governamentais, da indústria alimentar aos consumidores. Mas para isso é imprescindível que o sistema tenha recursos adequados para que as principais funções, como promover a saúde pública, sejam atingidas. Também deveriam ser instalados comitês e grupos de peritos nas áreas cinzas da política, ciência e indústria alimentar, incorporando representantes de diferentes disciplinas, de grupos alternativos de peritos e também de consumidores.

Revista do Idec: Como consumidores, qual é o nosso papel?

Julia Guivant: Atuar como consumidores cidadãos e exigir que os órgãos responsáveis assumam práticas efetivas de controle da qualidade dos alimentos. Os consumidores têm papel fundamental no controle de riscos alimentares, tanto nas práticas de manipulação quanto na demanda por um sistema de segurança sanitária eficiente. As associações de consumidores também têm um papel relevante e são de fato as que mais têm assumido esse desafio. ■

 **Serviço**

Leia a íntegra no site do Idec .