

Segurança alimentar e vigilância sanitária

Wilma Maria Coelho Araújo ()*

Desde épocas imemoriais, o homem tenta controlar tanto os elementos essenciais para a sobrevivência em coletividade quanto aqueles que ameaçam a saúde e a qualidade de vida. As primeiras ações da vigilância sanitária tinham como finalidade o controle sanitário do ambiente, dos alimentos, do exercício da medicina e farmácia e, gradativamente, de numerosos produtos, tecnologias e serviços envolvidos no contexto saúde-doença-cuidado-qualidade de vida.

Mas foi somente a partir dos anos 60 do século passado que autoridades passaram a dedicar particular atenção à segurança alimentar – entendida como a aquisição de alimentos de boa qualidade, livre de contaminantes de natureza química, biológica, física ou de quaisquer substâncias que causem danos à saúde. Uma atenção que vem crescendo nos últimos anos, graças à melhor compreensão de conceitos como “cidadania” – que leva o consumidor a exigir informações sobre os produtos que consome.

Na Índia, 300 a.C., uma lei proíbia a adulteração de cereais, além de medicamentos e perfumes. Em 1202, a Inglaterra proclamou a primeira legislação sobre alimentos e proibiu a adulteração do pão com feijões e outros ingredientes. Mas no Brasil, desde o período colonial, o conceito de vigilância sanitária evoluiu lentamente até chegar à implementação de meios legais que garantissem a qualidade da comida que chega à mesa da população.

Sob a vigência da 1.^a Constituição Republicana, em 1923, o Regulamento Sanitário Federal abrangia os mais distintos objetos de interesse da saúde. A concepção de polícia sanitária dominava as ações e o termo “vigilância sanitária” era usado indistintamente para o controle sanitário de pessoas doentes ou suspeitas de doenças transmissíveis, estabelecimentos e locais. Em 1946, a nova Constituição manteve a saúde no status anterior. Mas, após a Segunda Guerra, a indústria de alimentos apresentou crescimento importante, expandiram-se as indústrias de agrotóxicos, e o Código Nacional de Saúde, promulgado em 1961, incorporou o controle sanitário de alimentos; o registro dos produtos tornou-se obrigatório.

A legislação brasileira de alimentos somente passou a existir a partir da segunda metade da década de 60, justamente quando começavam a

crescer a agroindústria e a produção de comida industrializada; regulamentaram-se os produtos alimentícios. A democratização da saúde fortaleceu-se no movimento pela reforma sanitária e organizou suas propostas na VIII Conferência Nacional de Saúde, em 1986. Mesmo assim, apenas os acidentes, como os casos de sucos e gelatinas contaminados com excesso de conservantes, a tragédia com o Césio em Goiânia, a importação de alimentos contaminados na área do acidente radioativo Chernobil e o uso de anabolizantes na pecuária de corte, tornaram a vigilância sanitária mais conhecida. Até que a Constituição de 1988 proclamou a saúde como direito de todos e dever do Estado e determinou a criação do Código de Defesa do Consumidor, dois anos depois.

A partir daí, na década de 90, assistimos a uma bem-vinda sistematização de mecanismos para regulamentar a comercialização de produtos alimentícios. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) teve suas competências estabelecidas por lei em 1999. O sistema produtivo se ampliou e também o número de casos de não atendimento às normas estabelecidas pela legislação. Para responder à crise, em 1998, uma lei alterou dispositivos do Código Penal para incluir a falsificação de produtos de interesse da saúde na classificação de delitos hediondos. Outra lei, do mesmo ano, regulamentou o aumento nos valores de multas e introduziu novas penalidades, como a intervenção no estabelecimento que recebesse recursos públicos.

É possível, como se vê, acompanhar através da legislação brasileira a crescente compreensão governamental da necessidade de medidas de segurança alimentar no país. Mas, ainda que as ações de vigilância sanitária sejam competência exclusiva do Estado, cidadãos e profissionais de saúde não estão isentos do dever de envolverem-se ativamente na defesa do direito à informação e à qualidade de produtos, serviços e ambientes.

A implantação e a implementação dessas ferramentas legais só fazem sentido quando se tem do produtor/fabricante a garantia de estar oferecendo alimentos seguros e do consumidor a exigência de que leis sejam cumpridas. Não é por mero acaso ou por boa vontade dos governos que a legislação brasileira sobre os alimentos vem se tornando cada vez mais rigorosa. Esse aperfeiçoamento é proporcional ao nível de conscientização da população quanto ao direito não só de consumir alimentos saudáveis quanto de ter informações precisas sobre o produto que está consumindo.

(*) **Wilma Maria Coelho Araújo** é doutora em Tecnologias de Alimentos pela Universidade de Campinas; coordenadora acadêmica do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB), além de coordenadora do grupo de pesquisa em gastronomia e segurança alimentar do Centro e professora do Departamento de Nutrição da UnB