



Alcançando um consenso científico para regulamentação e legislação de segurança de alimentos, para assegurar a disponibilidade global de alimentos seguros e saudáveis para todos os consumidores.

Harmonização: Alimentando pessoas, Promovendo Inovação

UM COMUNICADO COMPARTILHADO DA GHI

As diferenças nas regulamentações de segurança de alimentos entre os países dificultam a comercialização de alimentos, levando à destruição de alimentos perfeitamente saudáveis em um mundo em que um bilhão de pessoas não têm o suficiente para comer. Além disso, os regulamentos conflitantes impedem a inovação e o investimento em novas tecnologias em toda a cadeia de suprimento de alimentos - tecnologias que aumentam a eficiência da produção, reduzem os riscos de perigos alimentares e melhoram a capacidade de distribuição para os mercados globais. As decisões de apreender, embargar ou condenar e destruir alimentos são tomadas nas fronteiras internacionais todos os dias, devido a determinações de que alimentos não são seguros para o consumo humano. É evidente que sempre há riscos potenciais para a adulteração de alimentos durante o manuseio, transporte e armazenamento, e os alimentos adulterados não devem ser distribuídos posteriormente. No entanto, a verdade é que uma quantidade significativa de alimentos seguros e saudáveis é destruída a cada ano, devido a diferenças nas regulamentações de segurança de alimentos que não podem ser justificadas cientificamente.

Vários cientistas de alimentos de todo o mundo acham inaceitável que um bilhão de pessoas passem fome, enquanto alimentos seguros e nutritivos são destruídos. Como resultado, a [Global Harmonization Initiative \(GHI\)](#), Iniciativa Global de Harmonização, uma rede internacional de cientistas e organizações científicas sem fins lucrativos, foi oficialmente estabelecida em 2007, trabalhando em conjunto para promover a harmonização global dos regulamentos e legislação de segurança de alimentos.

As regulamentações existentes não são intrinsecamente erradas, mas muitas carecem de uma base científica. Sem regulamentações de segurança de alimentos globalmente harmonizadas e baseadas na ciência, alimentos nutritivos necessários a milhões de pessoas em todo o mundo continuarão a ser desnecessariamente rejeitados, apesar de, muitas vezes, não representarem risco à saúde do consumidor.

Qual é o problema? Comunicação Desconexa

Não faltam dados científicos. Há milhares de publicações científicas revisadas por pares sobre segurança de alimentos e mais dados são gerados todos os dias em todo o mundo. O problema que precisa ser abordado é o uso apropriado dos dados e sua comunicação com as partes interessadas. Cientistas se comunicam bem entre si, mas menos apropriadamente com aqueles que influenciam, desenvolvem ou instituem as regulamentações finais. Estes incluem os formuladores de políticas e políticos, o público em geral, meios de comunicação, “lobistas” e ativistas do consumidor.

O conceito de toxicidade, ou a definição do que é tóxico, é um exemplo claro dessa comunicação inadequada. Há centenas de anos, sabe-se que “a dose faz o veneno”, isto é, que uma substância pode produzir um efeito prejudicial associado a suas propriedades tóxicas somente se atingir, em uma concentração suficientemente alta, um sistema biológico suscetível dentro do corpo. Paracelsus, o pai da toxicologia, baseou esse princípio nas evidências clínicas descobertas no século XVI. Mais recentemente, muitos cientistas notáveis, incluindo Bruce Ames e Edward Calabrese, fundamentaram e publicaram pesquisas em revistas científicas internacionais comprovando esse princípio básico da toxicologia. Fora dos círculos científicos, no entanto, “a dose faz o veneno” é uma expressão pouco compreendida e mal comunicada, como evidenciado por normas de segurança de alimentos conflitantes, que resultam na destruição de alimentos e em manchetes que criam percepções errôneas sobre o que constitui um alimento “seguro”.

Os gráficos simples à esquerda ajudam a ilustrar essas percepções errôneas:

Gráfico A

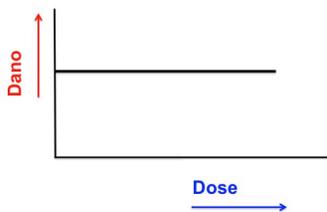
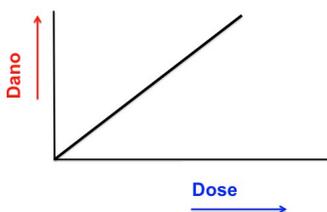


Gráfico B



O [Gráfico A](#) mostra a interpretação da toxicidade pelo público em geral e muitos agentes influenciadores de políticos e formuladores de políticas: Uma substância tóxica causa dano independentemente da dose e, portanto, por tal raciocínio conclui-se, o dano só pode ser evitado se a substância estiver totalmente ausente ou eliminada.

O [Gráfico B](#) mostra a interpretação da toxicidade por muitos políticos e formuladores de políticas, que por sua vez influenciam os reguladores: quanto mais alta a dose, mais danos à saúde, então concentrações muito baixas de substâncias com propriedades tóxicas intrínsecas são aceitáveis, considerando que pouquíssimas pessoas (isto é, eleitores) devem sofrer efeitos prejudiciais à saúde.

Harmonização: Alimentando pessoas, Promovendo Inovação

(CONT.)

Gráfico C

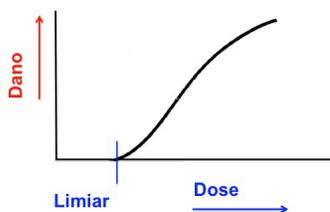
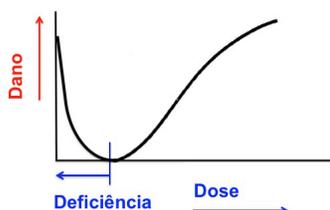


Gráfico D



O Gráfico C mostra a opinião baseada em evidências dos toxicologistas: Para muitas substâncias, a situação é como Paracelsus descobriu: se a dose é muito alta, o dano ocorre, mas há também um limiar abaixo do qual não há efeito. Em outras palavras, abaixo de uma certa dose, não haverá danos. Por exemplo, no corpo humano, órgãos como o fígado e os rins desintoxicam substâncias nocivas antes que elas desencadeiem um efeito adverso à saúde. Para algumas substâncias, uma concentração muito baixa também pode representar um risco para a saúde, como é o caso das vitaminas e minerais. Deficiências ou excesso de qualquer um dos nutrientes essenciais, como a vitamina A ou o ferro, causam doenças no corpo e podem até ser letais (Gráfico D).

Juntos, esses gráficos ilustram algumas das informações desconexas e percepções errôneas que levam globalmente ao desenvolvimento de regulamentações sem base científicas e conflitantes, o que por sua vez pode levar à destruição de alimentos seguros e nutritivos. O fato é que todos os alimentos naturalmente contêm substâncias que são intrinsecamente nocivas e podem ser prejudiciais se a dose for muito alta. O café, por exemplo, contém dezenas de substâncias genotóxicas, mas não há evidências de que as pessoas que bebem quantidades moderadas de café tenham uma incidência maior de câncer do que aquelas que não bebem. A mera presença de toxinas no café (ou em batatas ou maçãs, entre outros) ou de resíduos químicos em alimentos não implica em regulamentação que obrigue sua total ausência, a fim de garantir a segurança do alimento.

● GHI: Criando Conexões, Construindo Consenso

Uma das prioridades da GHI é coletar e comunicar sólidos princípios da ciência da segurança de alimentos a influenciadores e tomadores de decisão, do público em geral e imprensa a políticos, formuladores de políticas e autoridades reguladoras. O objetivo é melhorar a compreensão e melhor informar todas as partes interessadas, para que os conceitos científicos objetivos, e não a conveniência política ou a publicidade da mídia, se tornem a base da elaboração de uma legislação e regulamentação de segurança de alimentos, construída de forma compreensiva e harmonizada em todos os países.

Além de facilitar a realização de reuniões do Grupo de Trabalho da GHI para criar consenso na comunidade científica, a GHI dedica-se a criar comunicações científicas que sejam concisas, fáceis de entender e que possam ser traduzidas para as línguas locais. Com a ajuda de voluntários ativos na área de comunicação, a GHI está trabalhando para desenvolver uma variedade de materiais educacionais, recursos e plataformas que são acessíveis por todo o mundo. Além disso, muitos membros da GHI contribuem com artigos e entrevistas para a imprensa nacional e internacional, e servem como Embaixadores oficiais da GHI para países ou regiões específicas, compartilhando e distribuindo informações sobre a GHI e promovendo harmonização em nível local.

Para obter mais informações sobre a [Iniciativa Global de Harmonização](#) e seus esforços para alimentar pessoas e estimular a inovação por meio da harmonização dos regulamentos globais de segurança de alimentos baseados em ciência, visite-nos on-line em www.globalharmonization.net.



Traduzido do inglês por Adriana P. Ariseto and Amauri Rosenthal, GHI Ambassadors in Brazil and Cristina L. M. Silva, GHI Ambassador in Portugal