



Organização das Nações Unidas
para a Alimentação
e a Agricultura



7 Junho 2023 | Dia Mundial da Segurança dos Alimentos



Guia para o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2023

Vamos começar

Promover a segurança dos alimentos faz diferença. Graças aos esforços dedicados de formuladores de políticas, autoridades de segurança dos alimentos, agricultores, empresários do setor alimentício, cozinheiros, cientistas, professores, estudantes e consumidores, a conscientização sobre segurança dos alimentos está aumentando. As atividades realizadas nas quatro comemorações anteriores do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos realizadas até agora, levaram ao crescimento no número, impacto e nível de engajamento.

Todos podemos desempenhar um papel ativo na prevenção de doenças transmitidas por alimentos e o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos oferece uma oportunidade para celebrar. Use esta guia para gerar ideias para sua participação no dia 7 de junho de 2023 (ou próximo a esta data).

Tema

As normas alimentares salvam vidas

Quando você come, como você sabe que sua comida é segura? Você provavelmente lavou as mãos, limpou os utensílios de cozinha e cozinhou a comida na temperatura certa, todas estas são boas práticas de segurança dos alimentos. Você provavelmente já leu os rótulos das embalagens de alimentos para ver quais os ingredientes que estão presentes no produto ou como deve cozinhá-lo. E talvez, sem perceber, você confiou que todos os envolvidos no cultivo, processamento, embalagem, distribuição e preparação dos seus alimentos os realizaram de maneira certa para que você possa consumi-los sem adoecer. Sua comida era segura e sua confiança justificada porque as pessoas envolvidas na produção de sua comida, seja perto de sua casa ou do outro lado do mundo, seguiram as práticas de segurança dos alimentos estabelecidas, que estão disponíveis com clareza na forma de padrões. Em outras palavras, os padrões alimentares formam a base da confiança para todos nós.

Os padrões alimentares são uma forma de garantir a segurança e a qualidade.

Eles fornecem orientações sobre a manipulação higiênica de alimentos para agricultores e processadores. Eles definem os níveis máximos de aditivos, contaminantes, resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários que podem ser consumidos com segurança por todos. Além disso, os padrões especificam como os alimentos devem ser medidos, embalados e transportados para mantê-los seguros. Graças à aplicação de padrões sobre itens como rotulagem nutricional e alérgenos, os consumidores podem saber se o alimento será bom para eles.

A maioria dos governos e organizações adota e aplica normas alimentares

baseados em avaliações de risco científicas, abrangendo perigos de natureza biológica, química e física. As normas podem ser desenvolvidos por governos ou organizações individuais, ou por órgãos normativos regionais ou intergovernamentais. Um desses órgãos internacionais de definição de normas de qualidade e segurança dos alimentos é a Comissão do Codex Alimentarius, ou para abreviar, o Codex. O Codex é o local onde representantes de 188 países membros e 1 organização membro (a União Europeia) trabalham em conjunto para garantir que os alimentos sejam seguros.

O Codex opera com o mandato de proteger a saúde do consumidor e garantir práticas justas no comércio de alimentos.

Os comitês técnicos trabalham para desenvolver textos de normas, diretrizes e códigos de práticas de forma transparente e inclusiva. Fundamentados por pareceres científicos de grupos de especialistas globais liderados pela FAO e pela OMS, os textos são desenvolvidos com contribuições de 243 organizações observadoras, incluindo associações da indústria e de consumidores.

Usados por governos e pela indústria de alimentos, os normas do Codex orientam a legislação nacional de segurança dos alimentos e garantem a aplicação de boas práticas.

A Organização Mundial do Comércio também usa os normas do Codex como referência. Se a sua comida vier do exterior, ela deve atender a esses padrões.

Os normas do Codex são um elemento central para a segurança dos alimentos.

Eles existem há seis décadas. A cada ano, o “código alimentar” cresce: novas normas são introduzidas e as normas existentes são atualizadas quando novos dados estão disponíveis. Em 2023, no ano em que o Codex completa 60 anos, comemoramos que as normas alimentares definem o caminho para uma alimentação segura para todos em todos os lugares..

1945 A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) é fundada.

1948 Nasce a Organização Mundial da Saúde (OMS).

1950 Começam as reuniões conjuntas de especialistas da FAO/OMS sobre nutrição, aditivos alimentares e áreas relacionadas.

1953 A Assembleia Mundial da Saúde adverte sobre a ameaça à saúde pública de produtos químicos nos alimentos.

1956 A reunião conjunta de especialistas da FAO/OMS começa a avaliar a segurança geral dos aditivos químicos e sua presença nos alimentos.

1961 A Conferência da FAO decide estabelecer a Comissão do Codex Alimentarius.

1963 A Assembleia Mundial da Saúde aprova a criação do Programa Conjunto de Padrões Alimentares da FAO/OMS e da Comissão do Codex Alimentarius.

1963 A Comissão do Codex Alimentarius realiza sua primeira reunião.

1985 A Assembleia Geral da ONU afirma que, sempre que possível, os governos devem adotar os padrões do Codex Alimentarius.

1991 A Conferência da FAO/OMS sobre Padrões Alimentares reconhece a importância de se basear em dados científicos sólidos e em princípios de avaliação de riscos.

1995 A Organização Mundial do Comércio (OMC) reconhece as normas do Codex como referência na resolução de disputas comerciais.

2023 A Comissão do Codex Alimentarius planeja realizar a sua 46ª sessão, marcando 60 anos de estabelecimento de normas.



Formas de comemorar

- Se você pretende organizar um evento, abaixo estão alguns exemplos para ajudá-lo a decidir como comemorar. É importante garantir que todos os eventos físicos atendam às medidas locais de prevenção da COVID-19. Reunir-se virtualmente é uma alternativa que também
- permite a participação à distância.



GRAVE UM VIDEO

Documente uma história sobre um agricultor, um profissional de saúde, um chef de cozinha ou um funcionário de uma empresa do setor alimentício. Compartilhar experiências pode ajudar as pessoas a entender o quão importante é a segurança dos alimentos.



TESTE SEUS CONHECIMENTOS

Existem inúmeras maneiras de aprender sobre segurança dos alimentos ou de compartilhar seu conhecimento, seja de forma presencial ou online. Realize uma competição ou um concurso de perguntas.



ORGANIZE UMA ATIVIDADE DESPORTIVA

Organize uma corrida, marcha, caminhada ou dança para promover a segurança dos alimentos. Atividades físicas são uma ótima maneira de incentivar as pessoas a se envolverem a favor de uma causa dentro de suas comunidades.



USE NOSSOS FOLHETOS

Aplique e compartilhe os conselhos contidos em uma série de documentos disponíveis nos sites da internet da FAO e da OMS, que se concentram na melhoria da segurança dos alimentos em diferentes contextos.



CAPACITE O PESSOAL

Aproveite para reforçar a cultura da segurança dos alimentos no trabalho, seja produzindo, servindo ou vendendo alimentos. Comemore suas conquistas.



MOSTRE BOAS PRÁTICAS

Convide as pessoas que cultivam, processam, vendem ou cozinham alimentos para explicar ou demonstrar o que fazem e por que a segurança dos alimentos é tão importante.



ORGANIZE UM WEBINAR

Reúna pessoas para discutir o tema deste ano. Acompanhe a discussão com uma sessão de perguntas e respostas para fornecer dicas ao público (virtual ou presencial)..



SEJA CRIATIVO

Componha uma música, crie uma dança, escreva um poema ou faça um desenho. A arte pode inspirar ações e gerar mudanças duradouras.



PARTICIPE PELAS REDES SOCIAIS

Conscientize e promova ações que ajudem as pessoas a manter seus alimentos seguros. Influencie dentro da sua rede de contatos para obter alimentos mais seguros para uma saúde melhor.

Slogan

Segurança dos alimentos, assunto de todos.

Não importa quem você é ou o que faz, você desempenha um papel importante em garantir que os alimentos sejam seguros para o consumo.

Se você trabalha para o governo, talvez esteja envolvido na garantia de que os sistemas de controle de alimentos sejam adequados ao objetivo, no desenvolvimento de padrões internacionais de segurança e qualidade dos alimentos ou na garantia de que as políticas governamentais incluam padrões destinados a proteger o abastecimento de alimentos de seu país. Você também pode ser encarregado de garantir que os consumidores e trabalhadores da indústria de alimentos estejam cientes das regras e regulamentos em vigor e dos perigos de negligenciar os padrões de segurança dos alimentos. Além disso, você também pode estar envolvido no incentivo à colaboração multissetorial dentro do sistema de controle de alimentos e na promoção do diálogo ao longo das cadeias de abastecimento de alimentos para garantir que as boas práticas sejam adotadas do campo à mesa. Você pode estar envolvido em mostrar como o governo protege os consumidores por meio da formulação de políticas e do estabelecimento de padrões ou também mostrar como o acesso aos alimentos é garantido por meio de programas de apoio, como a merenda escolar, a ajuda alimentar ou através dos estabelecimentos públicos de venda de alimentos.

Se você trabalha em uma empresa ou no comércio de alimentos, definitivamente será responsável por garantir que os alimentos sejam seguros. Seja definindo e implementando padrões de qualidade e segurança dos alimentos em sua organização, exigidos pelas autoridades nacionais, ou comunicando mensagens de segurança dos alimentos aos funcionários, a segurança dos alimentos e a proteção do consumidor estão em suas mãos. A comunicação das empresas de alimentos é fundamental tanto para a equipe quanto para os clientes que se beneficiam ao saber e entender como os alimentos permanecem seguros, seja na fase de produção ou após a compra.

No entanto, **a segurança dos alimentos é um fator importante em qualquer local de trabalho**. Qualquer local de trabalho precisa de garantir que os funcionários possam fazer refeições seguras e saudáveis durante o dia de trabalho. Isso significa estabelecer políticas que garantem a aplicação e o cumprimento de padrões de segurança dos alimentos, garantir o acesso a instalações para lavar as mãos e a locais limpos para comer e para armazenar alimentos adequadamente. Na escola ou no colégio, os jovens precisam de aprender sobre a segurança dos alimentos e sobre práticas de higiene.

Todos precisamos que os alimentos sejam seguros. Há coisas que você pode e deve fazer ao comprar, armazenar, cozinhar e comer alimentos para garantir que eles permaneçam seguros. O Dia Mundial da Segurança dos Alimentos oferece a oportunidade de aprender sobre a segurança dos alimentos, de fazer mais e de compartilhar a mensagem com outras pessoas.



Mensagens-chave

Não há segurança alimentar sem segurança dos alimentos

A segurança dos alimentos é uma parte essencial da segurança alimentar. Somente quando o alimento for seguro, ele atenderá às necessidades dietéticas e ajudará os adultos a viverem uma vida ativa e saudável e as crianças a crescerem e se desenvolverem.

A segurança dos alimentos tem um impacto direto na saúde

Alimentos seguros permitem a ingestão de nutrientes, promovem o desenvolvimento humano a longo prazo e a realização de vários Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). A segurança dos alimentos é uma responsabilidade compartilhada, que envolve toda a cadeia de abastecimento, desde os produtores, até consumidores. Nesse contexto, a maioria das doenças transmitidas por alimentos pode ser evitada com manipulação e educação adequadas, em todos os níveis.

A ciência é a chave para uma boa gestão da segurança dos alimentos

A monitorização, a vigilância e atividades de recolha de dados, seguidas por sua avaliação, juntamente com a pesquisa científica, garantem que tenhamos o conhecimento e as informações para desenvolver o parecer científico especializado, necessário para manter alimentos seguros, apesar das mudanças que podem ocorrer no ambiente de produção, na tecnologia de processamento e nos hábitos dos consumidores.

A segurança dos alimentos tem um impacto positivo nas economias e nos meios de subsistência

Ao garantir que seus produtos atendam aos padrões alimentares, os produtores e comerciantes de alimentos ganham a confiança do mercado e garantem sua renda. Alimentos inseguros no comércio podem levar a proibições de exportação e arruinar empresas, mas os governos podem ajudar a proteger os meios de subsistência dos trabalhadores do setor de alimentos ao estabelecer um sistema robusto de

controle de alimentos e aplicar controles rigorosos de exportação.

Os padrões alimentares protegem os consumidores

Quando os padrões de segurança dos alimentos são aplicados, os consumidores estarão protegidos graças aos esforços que são realizados para garantir que os alimentos consumidos sejam seguros. Os padrões de segurança dos alimentos fornecem uma base comum para o entendimento e, ao mesmo tempo, para a adoção de medidas conjuntas para garantir que todos possamos beneficiar de alimentos seguros.

Os padrões alimentares ajudam os produtores

A aplicação de normas, diretrizes e códigos de prática ao longo da cadeia de abastecimento de alimentos garantem que os alimentos sejam seguros e nutritivos quando chegam ao consumidor, contribuindo para afirmar a confiança que os consumidores têm nos produtos. Tanto os governos, quanto os produtores, processadores e comerciantes de alimentos são importantes para garantir que os padrões alimentares sejam atendidos. Os padrões internacionais de segurança dos alimentos do Codex Alimentarius promovem práticas justas no comércio internacional.

Os padrões alimentares são baseados na ciência

Os padrões alimentares ajudam a garantir que os alimentos sejam seguros. Eles são estabelecidos seguindo conselhos especializados de cientistas de alimentos, microbiologistas, veterinários, médicos e toxicologistas, para citar alguns. Eles aconselham os formuladores de políticas sobre quais práticas de produção, processamento, manuseio e preparação de alimentos são necessárias para tornar os alimentos seguros.

Todas as pessoas são gestores de riscos

Todos avaliam os riscos relacionados à segurança dos alimentos como parte de suas escolhas diárias. Essas escolhas são feitas por cada indivíduo e também de forma coletiva por famílias, comunidades, empresas e governos.

Dados e números

Anualmente, **uma em cada dez pessoas** no mundo adocece após consumir alimentos contaminados. Isso afeta todos os países.

Mais de 200 doenças são causadas pela ingestão de alimentos contaminados com bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas, como metais pesados.

Crianças com menos de cinco anos constituem 9% da população, mas representam **40% da carga relacionada às doenças** transmitidas por alimentos.

Os padrões de segurança dos alimentos protegem a vida de todas as pessoas e os meios de subsistência de muitos. Eles estabelecem os critérios que os alimentos devem atender **para proteger os consumidores e criar confiança** no produto.

A Comissão do Codex Alimentarius estabelece **padrões alimentares internacionais há 60 anos**.

O Codex Alimentarius contém 236 normas, 84 diretrizes, 56 códigos de práticas, 126 níveis máximos de contaminantes em alimentos e mais de 10.000 normas quantitativas que regulam os níveis máximos de aditivos alimentares e os limites máximos de resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários nos alimentos. (Em fevereiro de 2023).

Os microrganismos resistentes aos antimicrobianos podem ser transmitidos pela cadeia dos alimentos, através do contato direto entre animais e humanos ou através do meio ambiente. Estima-se que, anualmente, **cerca de cinco milhões de pessoas morrem** em todo o mundo por causa de infecções resistentes aos antimicrobianos.

A **contaminação microbiana, química ou física dos alimentos pode ser reduzida** ou minimizada através da aplicação de padrões de segurança dos alimentos.

Desde 2016, o **Fundo Fiduciário do Codex**, um programa conjunto da FAO e da OMS que visa aumentar a participação no Codex, ajudou 50 países em desenvolvimento e com economias de transição no fortalecimento de suas instituições para que participem de forma mais efetiva no Codex. .

Alimentos seguros e nutritivos **beneficiam o crescimento e o desenvolvimento infantil**, pois melhoram o potencial físico e intelectual, bem como aumentam o desempenho escolar e a produtividade no trabalho durante a vida adulta.

A segurança dos alimentos é afetada pela saúde dos animais, plantas e do ambiente em que são produzidos. Adotar **o conceito de Saúde Única**, que é uma abordagem holística para a segurança dos alimentos, proporcionará um melhor sistema.

A segurança dos alimentos contribui para a realização de vários **ODS** e é uma área verdadeiramente transversal.



Materiais de comunicação

Os materiais de divulgação e comunicação estão disponíveis para seu uso e distribuição em árabe, chinês, espanhol, francês, inglês e russo:

[Site do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos](#)

[Quadro Trello do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos](#)

[Pasta compartilhada do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos](#)

Conte-nos sobre o seu evento

Compartilhe os seus planos e, em seguida, envie fotos, links de vídeos e notícias sobre o evento. Certifique-se de documentar as suas atividades para que possamos incluí-las no site, no álbum de fotos e no relatório do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2023.

Para se inspirar,

dê uma olhada nos eventos, fotos e histórias dos anos anteriores:

www.fao.org/world-food-safety-day

Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2023

Padrões alimentares salvam vidas



Para nos informar sobre o seu evento ou fazer uma pergunta, por favor envie um e-mail para

World-Food-Safety-Day@fao.org Foodsafety@who.int

www.fao.org/world-food-safety-day

www.who.int/world-food-safety-day

#SegurançadosAlimentos