

Consumidor também deve ficar atento à segurança dos alimentos

Ter 07 junho

O Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, comemorado nesta terça-feira (7/6), tem o objetivo de chamar a atenção e inspirar ações que ajudem a prevenir, detectar e gerenciar riscos de origem alimentar.

A data é promovida pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), junto à Organização Mundial

da Saúde (OMS). De acordo com dados da FAO, anualmente, uma em cada dez pessoas no mundo adoece após consumir alimentos contaminados, o que afeta todos os países.

Em Minas, a [Fundação Ezequiel Dias \(Funed\)](#) contribui para uma alimentação saudável da população por meio da realização de várias práticas, como diversas análises em alimentos e águas, que avaliam, por exemplo, o nível de contaminação por resíduos de agrotóxicos e até por metais pesados. A Funed também participa ativamente de um grupo de trabalho, coordenado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que discute os contaminantes em alimentos.

De acordo com Milton Cabral, analista e pesquisador do Serviço de Gerenciamento de Amostras da Funed, a responsabilidade para assegurar que a sociedade tenha acesso a alimentos seguros não é de uma única pessoa ou instituição. “Cada pessoa tem um papel a desempenhar na cadeia de alimentos, seja cultivando, processando, transportando, armazenando, vendendo, comprando, preparando, ou servindo alimentos. Todos nós podemos assumir posturas para garantir a segurança na alimentação”, afirma.

Comportamento

O comportamento da sociedade e a forma como os sistemas alimentares e as cadeias de abastecimento de alimentos são construídas podem evitar que perigos químicos (contaminantes, toxinas, resíduos de medicamento veterinários, agrotóxicos), físicos e biológicos (bactérias, vírus e parasitas), cheguem à mesa. “A realização de mudanças sistemáticas, orientadas à melhorar a saúde, proporcionam alimentos mais seguros, que são considerados elementos essenciais para o desenvolvimento humano a longo prazo e pré-requisito para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS)”, lembra Milton.

Individualmente, além de conhecer essa cadeia e exigir práticas mais seguras, os consumidores podem praticar a manipulação segura de alimentos em casa, seguindo as cinco chaves para alimentos mais seguros, recomendadas pela OMS:

- Mantenha a limpeza;
- Separe alimentos crus dos cozidos;
- Cozinhe completamente os alimentos;
- Mantenha os alimentos a temperaturas seguras;
- Use água e matérias-primas seguras.

“Uma vez que a saúde é um bem coletivo, influenciada por diferentes culturas, é importante que ações de regulação (normas e orientações) sejam pensadas e trazidas à população com clareza”, ressalta Milton. Dessa maneira, ao longo desse mês pretendemos desenvolver ações que possibilitem ao cidadão reconhecer a relevância do tema.