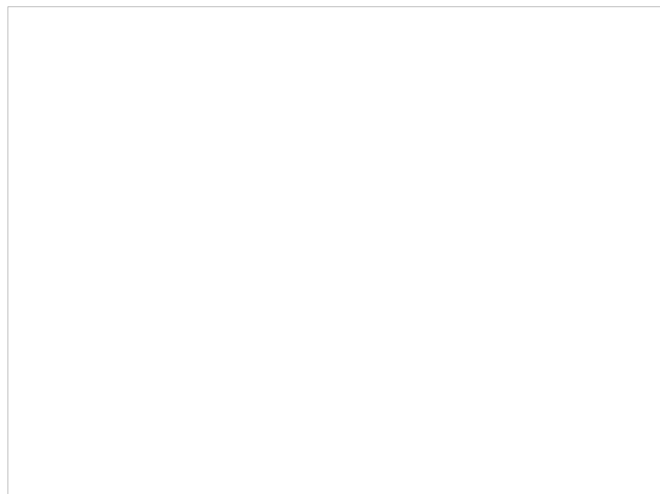


Fundação Ezequiel Dias é referência na área de segurança de alimentos

Qui 04 maio

A [Fundação Ezequiel Dias \(Funed\)](#), por meio do trabalho realizado na Divisão de Vigilância Sanitária e Ambiental (Divisa), conquistou mais um importante espaço nas discussões sobre contaminantes em alimentos. Após a participação na 16ª Reunião do Comitê Codex Alimentarius de Contaminantes em Alimentos, na cidade de Utrecht, na Holanda, o servidor Milton Cabral foi selecionado como membro do Comitê Conjunto de Especialistas em Aditivos Alimentares em avaliação de exposição a químicos em alimentos.

O JECFA, como é chamado o grupo, é um comitê internacional de especialistas científicos, administrado conjuntamente pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS), responsáveis por conduzir ações destinadas a erradicar a fome, combater a pobreza e fomentar a promoção da segurança alimentar e seguridade dos alimentos.



Codex Alimentarius / Divulgação

O comitê conta, no Brasil, com cinco representantes e, em todo o mundo, com 101 membros. Segundo Milton Cabral, é graças a especialistas internacionais que o grupo continua a fornecer consultoria científica para o estabelecimento dos padrões globais de segurança alimentar do Codex Alimentarius e

de outros fóruns. “Os resultados produzidos pelo JECFA possibilitam aos países gerenciar o risco expositivo associado ao consumo de alimentos e, portanto, afetam diretamente à saúde da população, uma vez que todos nós somos consumidores”, ressalta.

O pesquisador da Divisa acrescenta, ainda, que é a partir dos estudos fornecidos pelos membros do comitê, por exemplo, que limites máximos regulatórios são produzidos e que se torna possível avaliar se uma população exposta a um determinado contaminante está em condição potencial de adoecimento ou não. “O JECFA fornece a países que não possuem um processo estruturado de Avaliação de Risco informações que possibilitam a implementação de ações sanitárias amparadas na ciência. Já para aqueles que possuem esse processo já estruturado, os relatórios do JECFA funcionam como um meio de corroborar ou confrontar as informações já produzidas”, explica Milton Cabral.

Para Milton, o desafio profissional e institucional se tornou maior devido à responsabilidade e o

reconhecimento da FAO/OMS. “Agora precisamos estar cada vez mais preparados para atuar em duas frentes que possuem estreita relação de dependência. A primeira, responsável por criar evidências científicas relacionadas à exposição a perigos químicos (JECFA); e a segunda, responsável por, a partir das evidências, pensar e estabelecer medidas mitigadoras do risco pelo consumo de alimentos (Codex Alimentarius), ambas de impacto direto na vida humana e no ambiente global”, acrescenta.

Codex Alimentarius

A 16ª Reunião do Comitê Codex Alimentarius de Contaminantes em Alimentos ocorreu entre os dias 17 e 21 de abril, na cidade de Utrecht, na Holanda, e contou com a participação do servidor da Divisa, Milton Cabral, como membro da delegação brasileira. Na ocasião, foram apresentados e aprovados os respectivos limites máximos para chumbo (limites máximos regulatórios): 0.15 mg/kg (soft brown sugar, raw e non-centrifugar), que corresponde à rapadura, açúcar mascavo e açúcar bruto. Foi ainda estabelecido o limite de 0.02 mg/kg de chumbo para alimentos prontos para o consumo, destinados a crianças.

Para o servidor, a relevância desse trabalho está no fato do elemento chumbo, um contaminante ambiental, não possuir doses expositivas seguras, podendo causar danos irreversíveis como perda do QI (coeficiente de inteligência) em crianças, aumento da pressão arterial e ainda ser nefrotóxico (causar danos às células dos rins). “Portanto, estabelecer limites regulatórios baseados na menor quantidade possível de chumbo, alcançável na cadeia produtora de alimentos, é imprescindível para a proteção e promoção da saúde e para práticas comerciais justas. Não pode ser esquecido que o Brasil é o maior produtor mundial de açúcar e que esse alimento é amplamente consumido pela população brasileira”, enfatiza. “Esse trabalho continuará e ainda seguimos protagonistas na proposição de limites para outros alimentos em 2023, para discussão em 2024”, complementa.

Também foi aprovado o documento elaborado pelo Brasil, denominado plano de amostragem para aflatoxina total em certos cereais e produtos à base de cereais. Igualmente importante, a aflatoxina é uma toxina fúngica, genotóxica e carcinogênica, que pode ter a sua quantidade diminuída, quando seguidas as boas práticas agrícolas. Contudo, a sua determinação é feita por meio de análises laboratoriais, que requerem, para a segurança analítica, estarem amparadas em planos de amostragem exequíveis. “Neste sentido, foi proposto e aprovado o trabalho, após onze anos, desde o início da discussão”, comemora o servidor.

Para o chefe da Divisa, Kleber Baptista, o trabalho realizado na Funed, baseado em pesquisas científicas, é fundamental para a manutenção da segurança dos alimentos. “Quando conseguimos compreender as causas de determinadas doenças transmitidas por alimentos, temos condições de fornecer evidências científicas que podem amparar o desenvolvimento de diretrizes, medidas de controle e regulamentações. Isso nos possibilita refletir sobre a necessidade de desenvolvermos linhas de pesquisas aplicáveis à identificação de novos perigos, efeitos e processos, entre outros mecanismos, para prontamente respondermos às demandas da saúde”, reforça.