**AS NORMAS QUE GARANTEM A SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

*A segurança dos alimentos continua a ser um assunto de grande importância, ganhando cada vez mais relevância entre os consumidores e os fabricantes de produtos alimentícios. Em entrevista exclusiva à revista Aditivos & Ingredientes, Andréa da Silveira Estrella, Coordenadora da Comissão de Estudo Especial de Segurança de Alimentos (CEE/104), da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e diretora de Educação Profissional, Gerência de Desenvolvimento Educacional do Departamento Nacional do Sebrae, fala sobre o conceito, a importância e a abrangência das normas de segurança de alimentos.*

***O que é a ABNT? Qual a sua atuação na área alimentícia?***

A ABNT é uma entidade privada e sem fins lucrativos, membro fundador da *International Organization for Standardization* (Organização Internacional de Normalização - ISO), da *Comisión Panamericana de Normas Técnicas* (Comissão Pan-Americana de Normas Técnicas - Copant) e da *Asociación Mercosur de Normalización* (Associação Mercosul de Normalização - AMN). Desde a sua fundação, é também membro da *International Electrotechnical Commission* (Comissão Eletrotécnica Internacional - IEC).

A ABNT é o Foro Nacional de Normalização por reconhecimento da sociedade brasileira e confirmado pelo governo federal por meio de diversos instrumentos legais, sendo responsável pela elaboração das Normas Brasileiras (ABNT NBR), elaboradas por seus Comitês Brasileiros (ABNT/CB), Organismos de Normalização Setorial (ABNT/ONS) e Comissões de Estudo Especiais (ABNT/CEE).

Em 2001, foi criada a Comissão de Estudo Especial de Segurança de Alimentos (CEE/104), que tem como objetivo trabalhar normas no campo da segurança alimentar no que concerne ao seu sistema de gestão, requisitos, métodos de ensaios e terminologia.

***Qual o conceito de segurança de alimentos?***

Segurança de alimentos refere-se a todas as etapas que garantam a qualidade final dos alimentos. Para garantir esta segurança, torna-se necessário a implementação de programas de gestão de qualidade e segurança de alimentos.

***Qual a importância da normalização da segurança de alimentos?***

A normalização neste segmento é importante, pois possibilita a adequação da empresa às normas técnicas exigidas, que acaba se consolidando como referência para o mercado.

Aproveito para ressaltar que para a exportação de produtos, a normalização torna-se um diferencial importante o que torna a empresa mais competitiva e forte no referido mercado.

A normalização agrega valor aos produtos e serviços ofertados, o que resulta em melhorias do negócio.

***Qual a abrangência das normas de segurança de alimentos?***

As normas são elaboradas de acordo com as necessidades apresentadas pelo mercado e abrangem todo o percurso dos alimentos, desde a sua produção, até a hora em que ficam expostos em supermercados. São normas para Produtores, Transporte de gado vivo, Segurança de alimentos, Refrigeração para frigorifico, Transporte Refrigerado, Refrigeração para Supermercado, Expositores Refrigerador entre outras.

A norma de Segurança de Alimentos mais conhecida é a ABNT NBR ISO 22000:2006 - Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos, que pertence à Comissão de Estudo Especial de Segurança de Alimentos (ABNT/CEE-104), que especifica requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro no momento do consumo humano.

***Quais os desafios da área de segurança de alimentos?***

Garantir que o Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos seja incorporado às atividades administrativas da organização, a fim de entregar produtos alimentares seguros ao consumidor final.

A Segurança de Alimentos traz uma série de benefícios para a empresa, entre eles podem ser citados: redução de custos que diminui substancialmente a destruição ou reprocessamento de produtos; concentração dos recursos nos principais problemas e nas medidas preventivas associadas; consolidação da imagem e da credibilidade da empresa junto aos clientes; aumento da autoestima e da importância do trabalho em equipe; e aumento do nível de segurança dos alimentos.

***O surgimento de novos produtos e ingredientes funcionais tem tornado a área de segurança de alimentos mais abrangente. Como a segurança de alimentos se aplica aos ingredientes funcionais? Existem normas específicas para essa área alimentícia?***

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), regulamentou os alimentos funcionais através das resoluções:

- ANVISA/MS 16/99: Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos e/ou Novos Ingredientes, cuja característica é de não necessitar de um Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para registrar um alimento, além de permitir o registro de novos produtos sem histórico de consumo no país e também novas formas de comercialização para produtos já consumidos.

- ANVISA/MS 17/99: Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos que prova, baseado em estudos e evidências científicas, se o produto é seguro sob o ponto de risco à saúde ou não.

- ANVISA/MS 18/99: Regulamento Técnico que Estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos.

- ANVISA/MS 19/99: Regulamento Técnico para Procedimentos para registro de Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem.

***Qual a tendência no setor de ingredientes com relação a segurança de alimentos?***

A cada dia percebe-se mais que os consumidores, em sua maioria, tem a preocupação de verificar a data de validade e procedência dos alimentos que consomem, afinal, ninguém quer ter um problema de saúde ocasionado por um produto estragado. O Brasil tem criado legislações específicas, visando a garantia da segurança dos alimentos ao consumidor final e a ABNT possui diversas normas que garantem a segurança dos alimentos.

**Frases**

"*O Brasil tem criado legislações específicas, visando a garantia da segurança dos alimentos ao consumidor final e a ABNT possui diversas normas que garantem a segurança dos alimentos*".

"*Para a exportação de produtos, a normalização torna-se um diferencial importante o que torna a empresa mais competitiva e forte no referido mercado*".

"*As normas são elaboradas de acordo com as necessidades apresentadas pelo mercado e abrangem todo o percurso dos alimentos, desde a sua produção, até a hora em que ficam expostos em supermercados*".