



Organização das  
Nações Unidas para Alimentação  
e Agricultura



**OPAS**  
PANAFTOSA

**OBJETIVOS**  
DE DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL

7 de Junho de 2019 **Dia Mundial da Segurança dos Alimentos**

# Segurança dos alimentos, responsabilidade de todos



**Guia para o Dia Mundial da  
Segurança dos Alimentos 2019**

# Vamos começar!

Pela primeira vez será celebrado o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos no dia 7 de junho de 2019, para chamar a atenção e inspirar ações para ajudar a prevenir, detectar e gerenciar os riscos transmitidos por alimentos, contribuindo para a segurança alimentar, saúde humana, desenvolvimento econômico, agricultura, acesso a mercados, turismo e desenvolvimento sustentável.

## Tema

### “Segurança de Alimentos, responsabilidade de todos.”

Todos temos o direito a uma alimentação segura, nutritiva e suficiente. Ainda hoje, aproximadamente uma em cada dez pessoas no mundo adoece depois de consumir alimentos contaminados. Quando o alimento não é seguro, as crianças não conseguem aprender e os adultos não vão trabalhar. O desenvolvimento humano não acontece.

Alimentos seguros são essenciais para promover a saúde e acabar com a fome, dois dos principais objetivos da Agenda de 2030. Não existe segurança alimentar sem segurança dos alimentos, e em um mundo em que a cadeia produtiva de alimentos se tornou complexa, qualquer incidente adverso de segurança dos alimentos pode afetar negativamente a saúde pública, o comércio e a economia em escala mundial.

No entanto, a segurança dos alimentos é pressuposta. Muitas vezes é invisível até que você tenha uma intoxicação alimentar. Alimentos inseguros contêm bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas nocivas que causam mais de 200 doenças, variando de diarreia a câncer.

Este dia internacional é uma oportunidade para fortalecer os esforços realizados para garantir que os alimentos que comemos sejam seguros. Se você produz, processa, vende ou prepara alimentos, então você tem um papel na manutenção da segurança. Todos, ao longo da cadeia alimentar, são responsáveis pela segurança dos alimentos.

Para este primeiro Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, todas as partes interessadas são convidadas a aumentar a conscientização global sobre a segurança dos alimentos em geral e destacar que todos os envolvidos nos sistemas alimentares têm um papel a desempenhar. Este ano, o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos reforça o chamado para fortalecer o compromisso de ampliar a segurança dos alimentos, realizado pela Conferência de Addis Abeba e pelo Fórum de Genebra, sob o lema **“O Futuro da Segurança dos Alimentos”**, em 2019.

Para combater as mudanças contínuas no clima, na produção global de alimentos e nos sistemas de abastecimento que afetam os consumidores, a indústria e o próprio planeta, todos precisam considerar a segurança dos alimentos agora e no futuro.

# Chamada para ações

## Como você pode contribuir para fazer a diferença de maneira sustentável na segurança dos alimentos?

Esta campanha orientada para a ação promoverá a conscientização global sobre segurança dos alimentos e convocará países e tomadores de decisão, setor privado, sociedade civil, organizações da ONU e o público em geral para agir.

Estamos convidando todos os participantes do processo "do campo a mesa" a se envolverem: a FAO, a OPAS/OMS e os Estados Membros do Codex e seus parceiros; todos que cultivam, processam, transportam, armazenam, vendem e consomem alimentos; Embaixadores da boa vontade; influenciadores de mídia social e o público em geral, especialmente os jovens.

### 1. Garanta sua segurança

#### Os governos devem garantir alimentos seguros e nutritivos para todos

Os governos nacionais são fundamentais para garantir que todos possamos comer alimentos seguros e nutritivos. Os encarregados de formular políticas públicas podem promover a agricultura e sistemas alimentares sustentáveis, promovendo a colaboração multissetorial na saúde pública, saúde animal, agricultura e outros setores. As autoridades de segurança dos alimentos podem gerenciar os riscos de segurança dos alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar, inclusive durante emergências. Os países podem adotar as normas internacionais estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.

### 3. Mantenha a segurança dos alimentos

#### Os empresários devem garantir que os alimentos são seguros

Os controles preventivos podem resolver a maioria dos problemas de segurança dos alimentos. Todos os envolvidos na produção alimentar - desde a produção até comercialização - devem garantir o cumprimento de programas como o APPCC, um sistema que identifica, avalia e controla os perigos que são significativos para a segurança do alimento, desde a produção primária até o consumo final. Além disso, o bom processamento, armazenamento e conservação ajudam a manter o valor nutricional e a segurança do alimento, além de reduzir as perdas pós-colheita.

### 5. Forme uma equipe para segurança de alimentos

#### A segurança dos alimentos é uma responsabilidade compartilhada

A equipe multidisciplinar que compartilha a responsabilidade pela segurança dos alimentos (governos, órgãos econômicos regionais, organizações da ONU, agências de desenvolvimento, organizações comerciais, grupos de consumidores e produtores, instituições acadêmicas e de pesquisa e entidades do setor privado) deve trabalhar em conjunto em questões que afetam a todos global, regional e localmente. A colaboração é necessária em muitos níveis: em todos os setores dentro de um governo e além das fronteiras, combatendo surtos de doenças transmitidas por alimentos em todo o mundo.

### 2. Cultive alimentos seguros

#### Os agricultores e produtores de alimentos devem adotar boas práticas

As práticas agrícolas devem garantir um fornecimento suficiente de alimentos seguros em nível global, ao mesmo tempo em que mitigam as mudanças climáticas e minimizam os impactos ambientais no futuro. À medida que os sistemas de produção de alimentos se transformam para se adaptar às condições de mudança, os agricultores devem considerar cuidadosamente as formas ideais de abordar os potenciais riscos para garantir que os alimentos sejam seguros.

### 4. Comprove que sejam seguros

#### Todos os consumidores têm direito a alimentos seguros, saudáveis e nutritivos

Os consumidores têm o poder de promover mudanças. Eles precisam estar empoderados para fazer escolhas alimentares saudáveis e apoiar sistemas alimentares sustentáveis para o planeta. Dada a complexidade da segurança dos alimentos, os consumidores precisam ter acesso a informações oportunas, claras e confiáveis sobre os riscos nutricionais e de doenças associados as suas escolhas alimentares. Alimentos inseguros e escolhas alimentares pouco saudáveis aumentam a carga global de doenças.

# Como participar do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

## Organize um evento para o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

Celebre o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos organizando diferentes atividades direcionadas ao público em geral - shows, festivais ou feiras, degustações de comida ou demonstrações de culinária com uma mensagem #foodsafety. Você também pode realizar uma palestra pública, painel ou mesa redonda com líderes políticos, educadores, cientistas e agricultores, seguida de uma sessão de perguntas e respostas para incentivar o envolvimento. Eventos sociais ou culturais também podem servir como plataformas para atingir o público e espalhar a notícia.

## Envolva a geração jovem

Envolva alunos em atividades de segurança dos alimentos em escolas, centros de juvenis ou eventos para jovens. Desta forma, os jovens podem aprender sobre a segurança dos alimentos e transmitir a mensagem de que, mudando ações simples do dia-a-dia, eles podem evitar os perigos de doenças transmitidas por alimentos.

## Recreação e esportes

Organize uma corrida, uma marcha, uma caminhada ou até mesmo uma atividade de dança ou atividade física para promover #foodsafety. Incentive as pessoas a se envolverem em suas comunidades, comprometendo-se a agir e chamando os outros para fazerem a sua parte.

## Use o visual do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

Baixe o nosso cartaz e compartilhe-o e atualize sua página da Web com o banner do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, vinculando-o ao site. Você também pode produzir uma variedade de dispositivos, incluindo camisetas, bonés, canecas e bolsas usando nossos gráficos gratuitos. Lembre-se de usar o visual do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos o máximo possível em seus eventos e atividades e faça o download do plano de fundo ou banner do evento aqui.

## Envolva a mídia!

Divulgue mensagens do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, através da sua participação em talk shows e painéis de discussão, mídia local e programas de rádio ou TV.

## Espalhe a mensagem

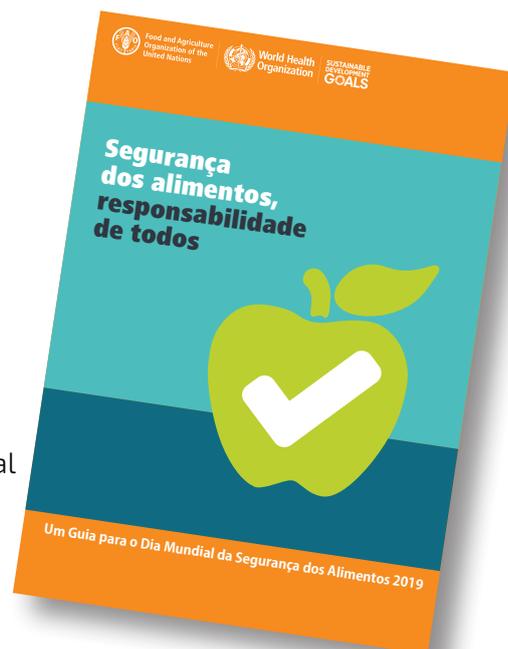
Informe, ensine e envolva o público com informações sobre #foodsafety. Participe da campanha #WorldFoodSafetyDay compartilhando nosso material gratuito em canais digitais. Identifique-se e envolva-se com influenciadores digitais locais e nacionais no setor de alimentos (blogueiros, atores, figuras públicas populares, fotógrafos, chefs, especialistas) para ampliar nossas mensagens em torno de #safefood e #foodsafety. Participe da campanha do twitter #WorldFoodSafetyDay em andamento e publique fotos, mensagens ou vídeos para demonstrar seu reconhecimento por #foodsafety.



## Material de Comunicação

Os seguintes produtos estarão disponibilizados nas seis línguas oficiais da ONU e em português:

- Cartazes do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos
- Banners para web
- Mídia social Trello Board
- Planos de fundo e banners para eventos
- Ideias para materiais – camisetas, boné, bolsa, caneca, avental
- Materiais de campanha do PANAFTOSA-SPV/OPAS/OMS



## Mensagens chaves

### **Não há segurança alimentar sem segurança dos alimentos.**

Se não é seguro, não é alimento. A segurança alimentar é alcançada quando todas as pessoas, em todos os momentos, têm acesso físico e econômico a alimentos que satisfaçam suas necessidades alimentares para uma vida ativa e saudável. De fato, a segurança dos alimentos é uma parte fundamental do componente de utilização das quatro dimensões da segurança alimentar - disponibilidade, acesso, utilização e estabilidade.

### **Alimentos inseguros causam muitos danos na saúde humana e na economia.**

A Organização Mundial da Saúde estima que mais de 600 milhões de pessoas adoecem e 420 mil morrem a cada ano por ingerir alimentos contaminados por bactérias, vírus, parasitas, toxinas ou substâncias químicas. Quanto ao custo econômico, de acordo com o Banco Mundial, os alimentos inseguros custam, apenas para média e baixa renda, economicamente falando, cerca de US\$ 95 bilhões em perdas de produtividade anualmente. Alimentos inseguros também limitam o comércio.

### **A segurança de alimentos é uma responsabilidade compartilhada desde a produção até o consumo.**

A segurança dos alimentos é responsabilidade de todos e, portanto, é para todos. Hoje, mais que nunca, o alimento é processado em grandes volumes e distribuído em maiores distâncias. A ampla colaboração e as contribuições de todos os atores da cadeia produtiva de alimentos, bem como a boa governança e os regulamentos, são essenciais para a segurança dos alimentos.

## **Compensa investir em sistemas alimentares sustentáveis.**

Alimentos seguros permitem a absorção adequada de nutrientes e promovem o desenvolvimento humano a longo prazo. A produção de alimentos seguros melhora a sustentabilidade, permitindo o acesso ao mercado e a produtividade, impulsionando o desenvolvimento econômico e a redução da pobreza, especialmente nas áreas rurais.

---

## **A implementação da abordagem “Uma Saúde” melhora a segurança dos alimentos.**

A saúde das pessoas está ligada à saúde dos animais e do meio ambiente. Os patógenos transmissíveis de animais para humanos por meio de contato direto ou através de alimentos, água e meio ambiente têm um impacto na saúde pública e no bem-estar socioeconômico. Juntos, governos, instituições acadêmicas, especialistas, organizações não-governamentais e internacionais podem combater riscos de segurança dos alimentos, como a resistência antimicrobiana, bem como bactérias patogênicas em frutas e vegetais, como resultado do contato de solo ou água contaminados com alimentos de origem animal.

---

## **A FAO e a OMS estão apoiando os esforços globais para promover alimentos seguros.**

A FAO ajuda os Países Membros a prevenir, gerenciar e responder aos riscos ao longo da cadeia de produção de alimentos, enquanto a OPAS/OMS, através do PANAFTOSA-SPV, facilitam a prevenção, detecção e resposta global às ameaças à saúde pública associadas a alimentos inseguros. Ambas organizações trabalham para garantir a confiança do consumidor em suas autoridades e a confiança no fornecimento seguro de alimentos. Por meio de mandatos complementares, a parceria de longa data entre a FAO e a OPAS/OMS cobre uma série de questões para apoiar a segurança dos alimentos globalmente e proteger a saúde do consumidor.

---

## **As normas alimentares do Codex Alimentarius ajudam a proteger a saúde e facilitar o comércio.**

A Comissão do Codex Alimentarius, gerenciada pela FAO e pela OMS, estabelece normas, diretrizes e códigos de práticas alimentares baseados na ciência que garantem a segurança e qualidade dos alimentos abordando contaminantes, práticas de higiene, rotulagem, aditivos, inspeção e certificação, nutrição e resíduos de medicamentos veterinários e pesticidas. Quando os governos adotam normas internacionais, os agricultores e produtores são capazes de atender às demandas dos consumidores por alimentos seguros e, ao mesmo tempo, ganhar acesso ao mercado global de alimentos.



# A ONU reconhece a Segurança dos Alimentos

Em 20 de dezembro de 2018, a Assembleia Geral das Nações Unidas adotou a resolução 73/250 proclamando o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos.

A partir de 2019, a cada 7 de junho será o momento para celebrar os inúmeros benefícios da segurança dos alimentos.



# Fatos e números

Estima-se que **600 milhões** – cerca de **1 em cada 10** pessoas no mundo - adoecem depois de ingerir alimentos contaminados e **420.000** morrem a cada ano.

**Crianças menores de 5 anos** carregam **40%** da carga de doenças transmitidas por alimentos, com **125.000** mortes a cada ano.

As **doenças transmitidas por alimentos** são geralmente de natureza infecciosa ou tóxica e são causadas por bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas que entram no corpo através de **alimentos ou água contaminados**.

As doenças transmitidas por alimentos **impedem o desenvolvimento socioeconômico**, sobrecarregando os sistemas de saúde e prejudicando as economias nacionais, o turismo e o comércio.

O valor do comércio de alimentos é de **US\$ 1,6 trilhão**, o que representa aproximadamente **10% do total** anual do comércio global.

Estimativas recentes indicam que o impacto dos alimentos inseguros custa às economias de baixa e média renda cerca de **US\$ 95 bilhões** em perda de produtividade a cada ano.

Alimentos seguros são essenciais, não apenas para melhorar a saúde e a segurança alimentar, mas também para a **subsistência, o desenvolvimento econômico**, o comércio e a reputação internacional de todos os países.

**A mudança climática** está associada à incidência geográfica alterada e à prevalência de riscos à segurança dos alimentos.

Todos os anos, cerca de **700.000** pessoas morrem em todo o mundo devido a infecções resistentes aos antimicrobianos.

**A melhora nas práticas de higiene** nos setores de alimentos e agricultura ajuda a reduzir o aparecimento e a disseminação da resistência antimicrobiana ao longo da cadeia alimentar e no meio ambiente.

**Dados melhores** são necessários para entender as repercussões de longo prazo dos alimentos inseguros.

**O investimento na educação para a segurança dos alimentos dos consumidores** tem o potencial de reduzir as doenças transmitidas por alimentos e gerar economias de até dez vezes para cada dólar investido.

**#WORLDFOODSAFETYDAY**

[www.fao.org/WFSD](http://www.fao.org/WFSD)

[www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety)



Some rights reserved. This work is available under a CC BY-NC-SA 3.0 IGO licence

**to be provided**  
© FAO and WHO, 2018  
CA2809EN/1/12.18