



Organização das Nações Unidas
para a Alimentação
e a Agricultura



Organização
Mundial da Saúde



OBJETIVOS
DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL

7 de junho de 2022 | **Dia Mundial da Segurança dos Alimentos**

Guia para o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2022



Alimentos seguros, melhor saúde

OPAS

Organização
Pan-Americana
da Saúde

Organização
Mundial da Saúde
CENTRO REGIONAL PARA AS AMÉRICAS

PANAFTOSA
Centro Pan-Americano de Febre Aftosa
e Saúde Pública Veterinária

Vamos começar criando mudanças duradouras

Segurança primeiro. Todos somos consumidores de alimentos e todos queremos que nossos alimentos sejam seguros. Por quê? As doenças transmitidas por alimentos variam de leves a muito graves e podem até levar à morte. Do ponto de vista social, contribuem para a evasão escolar e laboral, reduzindo assim a produtividade. Se nos unirmos coletivamente para incorporar boas práticas de segurança dos alimentos em nosso dia a dia, podemos prevenir as doenças transmitidas por alimentos e promover a produtividade. Cada pessoa tem um papel a desempenhar, seja cultivando, processando, transportando, armazenando, vendendo, comprando, preparando ou servindo alimentos, pois a segurança dos alimentos está em nossas mãos.

As Nações Unidas estabeleceram o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos em 2018 para aumentar a conscientização sobre a segurança dos alimentos. Ano após ano, vemos um número crescente de iniciativas do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos que ajudam a aumentar a conscientização do público sobre a segurança dos alimentos, o que é uma grande conquista. Precisamos continuar nosso trabalho, juntos, para garantir que essa tendência continue e convidamos todos a se juntarem a nós na campanha de 2022.

Use este guia para obter ideias sobre como participar do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos.

Tema

Alimentos seguros, melhor saúde

A disponibilidade de alimentos seguros é essencial para a saúde e o bem-estar das pessoas. Somente quando os alimentos são seguros podemos aproveitar ao máximo seu valor nutricional e os benefícios mentais e sociais de compartilhar uma refeição segura. A alimentação segura é um dos elementos fundamentais que garantem uma saúde adequada.

Alimentos inseguros são a causa de muitas doenças e contribuem também para o desenvolvimento de outras condições que prejudicam nossa saúde, por exemplo, problemas de crescimento e desenvolvimento, deficiências de micronutrientes, doenças transmissíveis e não transmissíveis e doenças mentais. Em nível global, uma em cada dez pessoas é afetada por doenças transmitidas por alimentos todos os anos. A boa notícia é que a maioria delas podem ser evitadas.

O nosso comportamento e a forma como construímos os sistemas alimentares e organizamos as cadeias de abastecimento de alimentos podem evitar que perigos infecciosos

e tóxicos, agentes patogênicos microbianos (bactérias, vírus e parasitas), resíduos químicos, biotoxinas e outras substâncias nocivas ou perigosas cheguem aos nossos pratos.

Precisamos transformar os sistemas alimentares para que proporcionem uma saúde melhor e precisamos fazê-lo de maneira sustentável. Os encarregados por formular políticas, os especialistas e os investidores devem reorientar suas atividades para aumentar a produção e o consumo sustentáveis de alimentos seguros, a fim de melhorar os resultados relacionados à saúde. Para fazer com que as dietas seguras e saudáveis sejam acessíveis a todos, as políticas agrícolas, alimentares, comerciais e de desenvolvimento industrial aplicáveis precisam promover a segurança dos alimentos. 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).

Maneiras de comemorar

Aqui estão algumas ideias para ajudá-lo a comemorar o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos. É importante garantir que todos os eventos físicos atendam às medidas locais de prevenção à COVID-19. Reunir-se virtualmente é uma alternativa que permite a participação de pessoas à distância.

ORGANIZE UM SEMINÁRIO VIRTUAL

Reúna diferentes atores do sistema alimentar para falar sobre o papel de todos na segurança dos alimentos. Siga a discussão com uma sessão de perguntas e respostas para fornecer dicas e informações ao público virtual ou presencial.

COMPARTILHE IDEIAS!

ORGANIZE UM EVENTO PÚBLICO

Organize eventos para o público em geral, por exemplo, concertos, festivais ou feiras, degustações de alimentos ou demonstrações culinárias com mensagens relacionadas à segurança dos alimentos. Concertos e shows de música também podem atrair o público virtual.

SEJA CRIATIVO!

LANCE UMA CAMPANHA

Participe nas redes sociais. Você pode postar nossos materiais de comunicação que estão disponíveis em seis idiomas, ou preparar seus próprios vídeos, folhetos e pôsteres e utilizar a tag #SegurancaDosAlimentos.

CURTA, COMENTE, COMPARTILHE!

ORGANIZE UMA ATIVIDADE ESPORTIVA

Organize uma corrida, marcha, caminhada ou dança para promover a segurança dos alimentos. As atividades físicas e os exercícios são uma ótima maneira de incentivar as pessoas a se envolverem a favor de uma causa em suas comunidades.

EM SUAS MARCAS, PREPARAR, JÁ!

ALCANÇE OS MEIOS DE COMUNICAÇÃO

Use a rádio, os jornais e as revistas para gerar conscientização sobre as questões relacionadas à segurança dos alimentos. Compartilhe informações e materiais do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos com jornalistas e convide-os para cobrir seus eventos e atividades, isto incentivará mais pessoas a participarem desta comemoração.

FAÇA MANCHETES!

ORGANIZE UMA CONVERSA

Convide pessoas que cultivam, elaboram, vendam ou cozinham alimentos para falarem ou demonstrarem o que fazem e por que a segurança dos alimentos é importante. Compartilhe este encontro em uma plataforma de reuniões ou nas redes sociais para alcançar mais pessoas.

MOTIVE AS PESSOAS!

COLETE HISTÓRIAS PESSOAIS

Documente histórias sobre trabalhadores do setor alimentício, agricultores, profissionais da saúde ou alguém que tenha sofrido uma doença transmitida por alimentos. Compartilhar experiências pode ajudar as pessoas a entenderem a importância da segurança dos alimentos. As histórias podem ser escritas, desenhadas, fotografadas, cantadas, dramatizadas ou gravadas.

INSPIRE O PÚBLICO!

FAÇA ATIVIDADES DIVERTIDAS

Transforme as atividades em intervenções artísticas ou em um jogo. Existem inúmeras maneiras de obter informações sobre a segurança dos alimentos ou de compartilhar seu conhecimento, seja de maneira presencial ou virtual. Faça uma competição ou um concurso de perguntas. Desenvolva e represente uma peça teatral com os amigos, componha uma música ou escreva um poema.

INCENTIVE AS PESSOAS!

RECONHEÇA O SUCESSO

Se o seu país possui programas de certificação focados em segurança dos alimentos em diferentes setores, por exemplo, em hotelaria e restaurantes, reconheça as conquistas até o momento.

ESTE É O DIA PARA COMEMORAR!

Segurança dos Alimentos é um assunto de todos

O slogan do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos é um lembrete de que todos nós desempenhamos um papel fundamental na manutenção da segurança dos alimentos. Precisamos priorizar a segurança dos alimentos ao longo de toda a cadeia, do campo à mesa. Todos nós podemos agir!

Aqui estão alguns exemplos:

GOVERNOS

Promovam a colaboração multissetorial. Incentivem e engajem a colaboração multissetorial nos níveis local, nacional, regional e global. Ações conjuntas, eficazes e transparentes entre saúde pública, saúde animal, agricultura e outros setores podem garantir a disponibilidade de alimentos seguros em todo o mundo.

Os programas de apoio público devem focar em alimentos saudáveis e seguros. Projetem todas as aquisições públicas de alimentos, como a ajuda alimentar, a alimentação escolar e outras vias de distribuição dos alimentos, para que os consumidores possam ter acesso a alimentos seguros e saudáveis. Façam dos alimentos seguros uma escolha fácil. Criar programas de apoio público pode ser uma das formas mais eficazes e equitativas para promover a segurança dos alimentos.

Projetem políticas sólidas e pratiquem uma gestão adequada. Apoiem as medidas políticas e estruturas legais para fortalecer o sistema nacional de segurança dos alimentos, garantindo que ele cumpra corretamente as normas correspondentes. Avaliem os sistemas nacionais de controle de alimentos usando o Instrumento de Avaliação dos Sistemas de Controle de Alimentos da FAO/OMS e realizem controles regulares para garantir que os alimentos atendam aos padrões internacionais estabelecidos pela Comissão do *Codex Alimentarius*.

EMPRESAS DE ALIMENTOS

Acompanhem os compromissos relacionados à segurança dos alimentos. Existe uma série de ferramentas e abordagens disponíveis para tratar os problemas relacionados à segurança dos alimentos. Todas as pessoas envolvidas na produção, processamento, distribuição e venda de alimentos no varejo devem garantir o cumprimento das normas para identificar, avaliar e controlar os perigos associados à segurança dos alimentos.

Promovam a cultura de segurança dos alimentos. Envolver funcionários, fornecedores e outras partes interessadas para desenvolver uma cultura de segurança dos alimentos. Organize reuniões informativas, capacitações ou workshops sobre segurança dos alimentos de forma regular.

Cumpram as normas alimentares internacionais. O cumprimento das normas alimentares nacionais e internacionais garante a segurança dos alimentos e amplia o acesso ao mercado. Celebre as conquistas destacando como as normas fizeram a diferença.

INSTITUIÇÕES DE ENSINO E LOCAIS DE TRABALHO

Apoiem a educação em segurança dos alimentos. Universidades, escolas e locais de trabalho devem incluir educação em segurança dos alimentos nas políticas de bem-estar. Considere a inclusão de educação em segurança dos alimentos como parte do desenvolvimento profissional.

Promovam a manipulação segura dos alimentos. Os refeitórios e cantinas devem garantir que todas as normas relacionadas à segurança dos alimentos sejam seguidas, por exemplo, aplicando os processos de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP, por sua sigla em inglês) e todos os procedimentos operacionais padrão relevantes, bem como fornecer treinamento adequado para qualquer pessoa que manipule alimentos.

Envolvam as famílias. Envolve as famílias nas atividades de segurança dos alimentos, permitindo que aprendam e informem outras pessoas que, mudando simples ações do dia a dia, podem ajudar a reduzir o risco de doenças transmitidas por alimentos. As Cinco Chaves para uma Alimentação Mais Segura da OMS são uma ferramenta útil para desenvolver cartazes, folhetos ou vídeos educativos.





CONSUMIDORES

Mantenham-se informados e promovam a segurança dos alimentos. Os consumidores têm o poder de impulsionar a mudança. Ao fazer escolhas alimentares seguras e saudáveis, você ajuda a reduzir a carga global de doenças e apoia os sistemas alimentares sustentáveis. Aprenda sobre segurança dos alimentos e participe da campanha #DiaMundialdaSegurancadosAlimentos.

Pratiquem a manipulação segura de alimentos em casa. Siga as “**Cinco chaves para alimentos mais seguros**” da OMS: mantenha a limpeza, separe alimentos crus dos cozidos, cozinhe completamente os alimentos, mantenha os alimentos a temperaturas seguras e use água e matérias-primas seguras.

MATERIAIS DE COMUNICAÇÃO

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

-  Website do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos
-  Trello board do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos
-  Cartazes, artigos promocionais, anúncios para web e outros recursos em alta e baixa resolução disponíveis no **banco de arquivos compartilhados do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos**
-  Consulte o relatório do ano passado para obter ideias e inspiração: **Relatório do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2021**

CONTE-NOS SOBRE SUA AÇÃO

Conte-nos seus planos, depois compartilhe fotos, links de vídeos e notícias sobre seu evento/ação. Certifique-se de documentar suas atividades para que possamos incluí-las no site do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, no Flickr e no relatório do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2022.

Contate-nos

World-Food-Safety-Day@fao.org

foodsafety@who.int

Siga-nos

[#DiaMundialdaSegurancadosAlimentos](https://twitter.com/FAOWHOCodex)

[@FAOWHOCodex](https://twitter.com/FAOWHOCodex)

[@FAO](https://twitter.com/FAO)

[@WHO](https://twitter.com/WHO)

Mensagens chaves

Se não for seguro, não é alimento

Não há segurança alimentar sem segurança dos alimentos. Somente quando o alimento for seguro, ele atenderá às necessidades dietéticas e ajudará os adultos a viver 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 absorção de nutrientes, promovem o desenvolvimento humano a longo prazo e a realização dos ODS. A maioria das doenças transmitidas por alimentos podem ser evitadas com educação e manipulação adequada.

Todas as pessoas são gestores de risco

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.

A segurança dos alimentos é baseada na ciência

Os consumidores geralmente não podem detectar pela visão ou pelo olfato se seus alimentos são seguros, mas os cientistas desenvolveram testes e ferramentas para detectar alimentos inseguros. Bromatologistas, microbiologistas, veterinários, médicos, toxicologistas e outros profissionais da área de alimentos podem aconselhar quais práticas de produção, processamento, manipulação e preparação de alimentos são necessárias para tornar os alimentos seguros. Quando práticas seguras são empregadas ao longo de toda a cadeia, os alimentos se tornam seguros.

O fortalecimento da colaboração melhora a segurança dos alimentos

A responsabilidade compartilhada pela segurança dos alimentos exige um trabalho conjunto sobre as questões que afetam a todos, em nível global, regional, nacional e local. A colaboração é essencial entre todos os setores, nas comunidades, nas empresas, nos governos e também entre países, para garantir a disponibilidade de alimentos seguros em todo o mundo de maneira sustentável agora e no futuro.

Investir na segurança dos alimentos hoje para colher recompensas futuras

A produção segura de alimentos melhora as oportunidades econômicas, permitindo acesso ao mercado e aumento na produtividade. No entanto, alimentos não seguros ou contaminados causam rejeições comerciais, danos econômicos e, perda e desperdício de alimentos. Portanto, a aplicação de boas práticas ao longo da cadeia de alimentos podem melhorar a sustentabilidade, minimizando os danos ambientais, e ajudam a manter um maior número de produtos agrícolas.

Embora a COVID-19 não seja transmitida por alimentos, a pandemia causou impacto no nosso sistema agroalimentar e nos mostrou a importância do planejamento realizado com antecedência. Para se preparar para eventuais pandemias que possam surgir no futuro, os governos devem ter como prioridade minimizar as interrupções nas cadeias de fornecimento de alimentos, pois os consumidores devem sempre ter acesso a alimentos seguros. Para reconstruir nossos sistemas agroalimentares, precisamos garantir colaboração entre áreas, setores e países.

Somente quando trabalhamos juntos, podemos alcançar alimentos mais seguros para uma saúde melhor.



Dados e números

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

A magnitude da carga que o sistema de saúde **suporta devido às doenças transmitidas por alimentos** pode ser comparada à carga da malária ou do vírus da imunodeficiência humana (HIV).

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

Os micróbios resistentes aos antimicrobianos podem ser transmitidos por meio da cadeia dos alimentos, através do contato direto entre animais e humanos ou através do meio ambiente. Estima-se que, anualmente, cerca de 700.000 pessoas morrem em todo o mundo por causa de infecções resistentes a antimicrobianos.

As doenças parasitárias transmitidas por alimentos podem causar problemas de saúde, tanto agudos como crônicos. O número estimado de **casos, relacionado com as 11 principais doenças parasitárias**, é de **48,4 milhões por ano**, dos quais 48% são de origem alimentar.

Crianças com menos de 5 anos de idade correm um risco maior de desnutrição e mortalidade devido à ingestão de alimentos inseguros e representam 40% da carga relacionada às doenças transmitidas por alimentos. **Os alimentos contaminados causaram uma de cada seis mortes por diarreia**, que é considerada uma das principais causas de morte nesta faixa etária.

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 na vida adulta.

Se não houver contraindicações, **o aleitamento materno exclusivo** é a forma mais segura de alimentar os bebês durante os primeiros seis meses de vida.

A produção de alimentos seguros **reduz a perda e o desperdício de alimentos e beneficia o planeta**.

Alimentos seguros beneficiam a economia através do **aumento da produtividade**, permitindo mercados nacionais de alimentos prósperos, aumento nas exportações e um comércio de alimentos estável. Além disso, reduz a pressão sobre os sistemas de saúde.

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 sistema melhor.

Cento e oitenta e oito países e uma organização membro (a União Europeia) têm negociado recomendações baseadas em ciência, em todas as áreas relacionadas à segurança e qualidade dos alimentos através das **normas do Codex Alimentarius**, que estabelecem padrões para garantir que os alimentos sejam seguros e possam ser comercializados.

A segurança dos alimentos contribui para o cumprimento dos **ODS** e realmente constitui uma área transversal fundamental.



Vamos comemorar juntos

O Dia Mundial da Segurança dos Alimentos é uma celebração anual para chamar a atenção e inspirar ações que ajudem a prevenir, detectar e gerenciar riscos de origem alimentar. Este guia apresenta informações sobre o quarto Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, para o qual os convidamos a celebrar em 7 de junho de 2022 (ou próximo a esta data).

Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2022



Alimentos seguros, melhor saúde

Para nos informar sobre o seu evento ou fazer uma pergunta,
envie-nos um e-mail para
World-Food-Safety-Day@fao.org

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

#DiaMundialdaSegurancadosAlimentos



Alguns direitos reservados. Este trabalho é oferecido sob a
licença Creative Commons 3.0 IGO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO)