

COVID-19 e segurança dos alimentos: Orientações para as autoridades competentes responsáveis pelos sistemas de controlo da segurança dos alimentos

Orientações provisórias

22 de Abril de 2020



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Contexto

A atual pandemia de COVID-19 constitui um desafio excepcional e sem precedentes para que as autoridades competentes, com responsabilidades nos sistemas nacionais de controlo da segurança dos alimentos^a, possam continuar a desempenhar as suas funções e atividades de rotina, de acordo com os regulamentos nacionais e as recomendações internacionais. Em muitos países, os funcionários das autoridades competentes estão, em grande parte, trabalhando a partir de casa, usando o teletrabalho como prática normal, visto que todas as reuniões presenciais foram canceladas ou reagendadas como teleconferências. É um desafio manter, sem interrupção, as atividades normais de rotina, tais como a inspeção das operações do negócio alimentar, a certificação das exportações, o controlo dos alimentos importados, a monitorização e vigilância da segurança da cadeia de abastecimento alimentar, a amostragem e análise dos alimentos, a gestão de incidentes alimentares, o aconselhamento sobre segurança dos alimentos e regulamento para a indústria alimentar, para além da comunicação com o público sobre questões de segurança dos alimentos.

Para preservar a integridade do sistema nacional de controlo da segurança dos alimentos e para dar apoio ao comércio internacional e à cadeia de abastecimento alimentar, cada autoridade competente terá de dar prioridade aos serviços de importância crítica durante a atual pandemia de COVID-19. Como tal, poderão ter de ser temporariamente suspensas atividades de controlo de baixo risco que não afetem imediatamente o abastecimento de alimentos seguros. Essa suspensão temporária das atividades de controlo de baixo risco permitirá às autoridades continuarem a salvaguardar a saúde e segurança dos seus funcionários, ao mesmo tempo que reorientam os seus esforços para áreas de maior risco e para atividades que são cruciais para a segurança dos alimentos. Em função das prioridades nacionais, algumas autoridades competentes poderão decidir dar prioridade a determinadas atividades como, por exemplo, a inspeção do comércio alimentar de alto risco, certificação da exportações, serviços de controlo das importações, gestão de incidentes

alimentares ou investigação das reclamações em matéria de segurança dos alimentos. É importante que as autoridades competentes continuem a monitorizar os desenvolvimentos relativamente à pandemia da COVID-19 e respondam fazendo os ajustes necessários aos seus programas de trabalho, continuando a prestar serviços que são fundamentais para preservar a integridade dos seus sistemas de segurança dos alimentos.

Os desafios que se colocam às autoridades nacionais competentes resultam de:

- implementação de planos de contingência;
- menor capacidade para manter em funcionamento integral um programa de inspeção da segurança dos alimentos, devido à deslocação de funcionários para as equipas nacionais de resposta à emergência da COVID-19, funcionários que trabalham a partir de casa e funcionários doentes ou em auto-isolamento;
- menor capacidade dos laboratórios para fazerem testes aos alimentos, visto que se estão a dedicar à testagem clínica da COVID-19;
- maior risco para a integridade da cadeia de abastecimento alimentar devido à existência de fraudes alimentares;
- necessidade de resposta a um número crescente de dúvidas e perguntas por parte dos Ministros, indústria alimentar, consumidores e imprensa.

As autoridades competentes têm um papel crítico a desempenhar durante esta pandemia, trabalhando com todos os setores da indústria alimentar, para que os produtores e transformadores de alimentos possam continuar a operar com eficácia e a manter abertas as linhas de abastecimento de alimentos seguros.

As presentes orientações destinam-se a abordar algumas questões-chave, nomeadamente, o modo de assegurar a eficácia de um programa reduzido de inspeção da segurança dos alimentos na mitigação dos riscos e medidas temporárias que possam ser introduzidas para conter a propagação de riscos para a segurança dos alimentos e evitar uma disrupção grave nos programas nacionais de segurança dos alimentos.

Cooperação multi-agências e planos de contingência

Todas as autoridades competentes devem ter instalados planos de contingência ou de resposta à emergência,

^a The National Food Safety Control System is described in the [Codex Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures \(CAC/GL 69-2008\)](#)

segundo as orientações da FAO/OMS¹ e ser capazes de os aplicar. Os planos de contingência das autoridades competentes devem incluir informação sobre os respetivos papéis e responsabilidades a nível central, regional e local e sobre os mecanismos de cooperação e colaboração em tempos de crise. Os planos de contingência devem incluir: informação sobre o modo de priorizar a prestação de serviços essenciais; organização de equipas operacionais para a gestão da informação, comunicação, avaliação e gestão dos riscos e gestão dos incidentes de natureza alimentar; e reforço de sistemas robustos de TI para facilitar o trabalho a partir de casa, o teletrabalho e as videoconferências.

A cooperação e a colaboração entre todos os organismos nacionais relevantes são componentes essenciais de uma resposta eficaz à pandemia da COVID-19, envolvendo todas as instâncias governamentais. Nunca foi tão urgente a cooperação entre as autoridades de saúde pública e as autoridades de segurança dos alimentos.

Manter em funcionamento um programa nacional de inspeção da segurança dos alimentos

Como consequência das restrições à movimentação das pessoas, a capacidade das autoridades competentes para destacar funcionários habilitados para inspeção do comércio alimentar e outras atividades de controlo alimentar pode ser seriamente afetada. Por exemplo, deixa de ser viável a presença física de inspetores da segurança dos alimentos em instalações de produtos alimentares. Poderá deixar de ser possível testar amostras de alimentos colhidas durante uma inspeção, por capacidade reduzida dos laboratórios de testagem de alimentos. O principal papel das autoridades competentes neste caso é garantir o cumprimento da legislação sobre segurança dos alimentos nas categorias de estabelecimentos de comércio alimentar que possam representar maior risco. Muitas empresas do ramo alimentar estão a introduzir novas medidas de biossegurança para limitar a entrada de pessoal externo, o que poderá abranger os inspetores sanitários. Contudo, os inspetores da segurança dos alimentos têm o direito de entrar, sem limitações, em qualquer empresa em que haja razões suficientes para acreditar que exercem actividades de processamento de alimentos, com a finalidade de verificar se a legislação alimentar está a ser cumprida e evitar o seu não cumprimento.

Abordagem baseada em riscos

Os programas nacionais de inspeção da segurança dos alimentos devem ser organizados com base nos riscos, estabelecendo uma ordenação dos estabelecimentos do ramo alimentar para determinar a frequência das inspeções. O perfil de risco de cada empresa do ramo alimentar para fins de inspeção deve basear-se na natureza e extensão dessa empresa, tendo em consideração o tipo de alimentos manuseados, processados e distribuídos, os métodos de processamento (alimentos cozinhados, produtos prontos-a-comer), a escala da operação e os possíveis grupos de risco entre os consumidores dos produtos. As questões a ter em conta ao decidir sobre a categorização dos riscos das

empresas alimentares incluem o historial de conformidade ou não-conformidade com a legislação alimentar, a confiança na implementação do Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos (FSMS) por parte das empresas e os registos de verificação. Esta abordagem de inspeção da segurança dos alimentos baseada nos riscos pode identificar as empresas alimentares de alto risco que requerem inspeção. Poderá ser necessário suspender temporariamente as inspeções às empresas de risco baixo a médio, enquanto durar esta pandemia.

Uma das áreas críticas em que as inspeções têm de continuar são os matadouros, incluindo a supervisão dos controlos anteriores e posteriores ao abate. Nessas instalações, os inspetores alimentares necessitam de Equipamento de Proteção Individual (EPI) e terão de estar conscientes da importância do distanciamento social, lavagem das mãos, saneamento e desinfeção, especialmente se as condições de produção se alterarem, por exemplo, em virtude de um aumento da velocidade da linha de produção.

Outro grupo crítico de empresas em que poderá ser necessário reforçar as inspeções são aquelas em que a produção depende muito de ingredientes importados. Com a redução dramática dos transportes internacionais, estas empresas podem ter retardado ou interrompido as cadeias de abastecimento, o que pode levantar preocupações de segurança dos alimentos e exigir um reforço das inspeções e controlos. Do mesmo modo, as empresas terão de identificar rapidamente novos fornecedores, sem ter de se submeter a todos os requisitos do programa de aprovação de fornecedores, o que poderá pôr em risco a integridade dos produtos.

Algumas empresas alimentares poderão expandir a produção em resultado de um aumento da procura e irão recrutar pessoal temporário. As autoridades da segurança dos alimentos terão de verificar se o pessoal temporário é supervisionado e se tem a formação adequada.

Medidas temporárias

Alguns exemplos de controlos da segurança dos alimentos em que poderá ser necessário introduzir medidas temporárias em circunstâncias excecionais são:

- utilização temporária de troca de dados eletrónicos em vez dos tradicionais certificados oficiais em papel e atestados oficiais que acompanhem as encomendas de animais produtores de alimentos;
- autorização temporária de laboratórios alimentares privados acreditados para fazerem os testes e as análises, sob supervisão da autoridade competente;
- envio electrónico por parte das empresas alimentares dos resultados das suas próprias verificações, para demonstrar que os controlos internos continuam a funcionar (auto-certificação);
- se as autoridades de segurança dos alimentos não tiverem acesso a um número suficiente de funcionários devidamente habilitados e experientes, pode ser temporariamente autorizado que as funções de inspeção alimentar sejam desempenhadas por funcionários de organismos do setor privado e independentes qualificados, desde que sejam eles próprios supervisionados pela autoridade, atuem com imparcialidade e não

estejam envolvidos em qualquer conflito de interesses no que respeita às funções que desempenham; e

- flexibilidade em alguns aspectos da rotulagem dos alimentos (e.g., marcação da data), para evitar o desperdício de alimentos, mas continuando a garantir a sua segurança.

Protecção do pessoal

Quando for necessário continuar a inspecionar as empresas do sector alimentar, devem ser tomadas todas as medidas para evitar riscos graves para a saúde dos funcionários das autoridades competentes, sem pôr em risco a prevenção dos riscos para a segurança dos alimentos. Os inspetores do sector alimentar devem receber formação em procedimentos que minimizem a transmissão do SARS-CoV-2 (o vírus que causa a doença COVID-19)³. Os inspetores dos alimentos terão de estar seguros de que não têm sintomas da COVID-19; terão de praticar o distanciamento social enquanto permanecerem nas instalações da empresa alimentar, lavar frequentemente as mãos, mesmo antes e depois de entrarem nas instalações da empresa e praticar a boa etiqueta respiratória. Os inspetores necessitarão igualmente de EPI, como fatos-macaco descartáveis, capas de sapatos, máscaras faciais, luvas e redes para o cabelo, que terão de ser mudados entre as inspeções⁴.

Suspensão temporária dos programas de controlo

Alguns programas de monitorização e vigilância rotineiramente executados pelas autoridades competentes poderão ser temporariamente suspensos, enquanto durar a pandemia, sem pôr em risco a segurança dos alimentos, a saúde do consumidor ou o comércio internacional. Alguns exemplos dessas atividades são os programas anuais de monitorização dos resíduos que se destinam a garantir a conformidade com os regulamentos sobre contaminantes. A necessidade de testar amostras de alimentos será menor pelo facto de também serem menos as inspeções alimentares, com o encerramento de muitos bares, cafés e restaurantes. Nos países que têm programas de classificação da higiene ou de “pontuação na porta” para os restaurantes, essa indicação pode ser automaticamente prolongada por períodos limitados, sem necessidade de nova inspeção.

A redução da amostragem e testagem dos alimentos torna ainda mais importante que as autoridades nacionais competentes tenham acesso e partilhem informação através de sistemas mundiais como a Rede Internacional das Autoridades de Segurança dos Alimentos (INFOSAN)⁵. As empresas alimentares devem ser obrigadas a notificar as autoridades competentes, quando souberem que receberam ou colocaram alimentos não seguros no mercado.

Regulamentos alimentares – podem ser necessárias isenções temporárias

As autoridades competentes terão de se relacionar de perto com as empresas do ramo alimentar para avaliarem se são necessárias novas alterações ou ajustamentos temporários à legislação alimentar, devido aos desafios colocados pela COVID-19, de modo a assegurar que não haverá falhas no abastecimento de alimentos. As autoridades competentes terão de avaliar se pode ser adoptada alguma flexibilidade na obrigatoriedade de aplicação de aspetos técnicos dos

regulamentos alimentares, sem deixar de garantir a segurança dos alimentos.

A rotulagem dos alimentos é uma das áreas particularmente sensíveis, podendo não haver disponibilidade de certos ingredientes ou deixarem de ser fornecidos materiais de embalagem, devido a interrupções nos transportes ou nas importações. Quando uma empresa alimentar usa um ingrediente aprovado que tem a mesma função técnica que um ingrediente anteriormente disponível, pode justificar-se uma autorização temporária, desde que sejam asseguradas condições de segurança, tais como a indicação dos alergénios e os requisitos de identificação. Não pode ser descuidada a regulamentação sobre alegações de saúde não autorizadas, nem o princípio de que a rotulagem dos alimentos não deve induzir o consumidor em erro.

As empresas alimentares que habitualmente forneciam o setor da restauração terão agora de encontrar mercados alternativos para os seus produtos. Do mesmo modo, os restaurantes que compraram produtos ou ingredientes alimentares terão de encontrar mercados para esses produtos de que já não precisam para produzir refeições. Nestas circunstâncias, deve ser concedida uma autorização temporária para venderem esses produtos, com uma cláusula para o uso de rotulagem extra com derrogação da rotulagem nutricional (é proibido o uso de alegações de saúde não autorizadas) e em conformidade com as instruções existentes para a indicação de datas e de armazenamento.

As autoridades competentes devem usar de alguma flexibilidade ao aplicarem os aspetos técnicos da regulamentação alimentar; contudo, a segurança dos alimentos não pode ser comprometida, devendo ser fornecida a informação essencial, para que os consumidores possam fazer escolhas informadas. Pode admitir-se alguma flexibilidade na conformidade dos rótulos, uma vez que isso não constitui qualquer risco para o consumidor e a informação essencial, nomeadamente, a declaração de alergénios, a durabilidade (prazo de validade), identificação e as condições especiais de armazenamento ou condições de utilização podem ser abordadas ou mitigadas por rótulos extra com essa informação indispensável. Aconselha-se os operadores de empresas alimentares a discutirem a situação com os seus inspetores, antes de colocarem no mercado os produtos ou ingredientes com rótulos temporários não conformes.

Laboratórios alimentares: testes e análises

Um especial desafio para as autoridades competentes é a reduzida capacidade nos laboratórios do setor público para testarem os alimentos, visto que foram reorientados para testarem amostras clínicas da COVID-19. É preciso manter uma capacidade mínima para satisfazer as necessidades de segurança microbiológica e química, por forma a apoiar as inspeções alimentares às empresas de alto risco, para atenderem às queixas dos consumidores e aos incidentes alimentares, assim como para a investigação e gestão de surtos de doenças de transmissão alimentar. Isso pode exigir uma autorização temporária para os laboratórios alimentares privados acreditados realizarem testes, como parte do programa nacional de controlo da segurança dos alimentos. Contudo, a autoridade competente terá de assegurar a

validade e a fiabilidade dos resultados dos testes. Para além disso, os sistemas de vigilância da saúde pública poderão ter uma capacidade limitada para identificar os casos humanos de doenças transmitidas pelos alimentos, sendo, no entanto essencial manter um mínimo da capacidade nacional.

Os laboratórios alimentares terão de introduzir medidas de redução dos riscos de transmissão do SARS-CoV-2 em ambiente laboratorial. Essas medidas envolvem a formação dos técnicos de laboratório para reconhecerem os sintomas da COVID-19, cumprirem os princípios do distanciamento físico, lavagem frequente das mãos e saneamento e desinfeção, assim como a etiqueta respiratória. O pessoal de laboratório terá de se familiarizar com as orientações de biossegurança da OMS referentes à COVID-19⁴.

Para se cumprir o distanciamento físico, pode ser necessário reduzir o número de pessoas nos laboratórios através do trabalho por turnos separados e da comunicação através de intercomunicadores, quando o pessoal está a trabalhar sozinho num pequeno espaço do laboratório que não permita manter mais de um metro de distância para outro trabalhador. Durante a mudança de turnos, é preciso que haja condições para o distanciamento físico. Os horários de trabalho devem ser organizados de modo a que o trabalho essencial continue, caso um trabalhador do laboratório seja infetado.

Pode ser necessário suspender temporariamente a acreditação do laboratório alimentar para a ISO 17025, se o volume de amostras de um determinado teste for reduzido. Isso pode resultar da suspensão dos programas anuais de monitorização de resíduos.

Risco para a integridade do abastecimento alimentar

A pandemia de COVID-19 resultou na interrupção das cadeias de abastecimento alimentar, com indisponibilidade ou insuficiente fornecimento de alguns produtos, ingredientes ou materiais. Na pressa de identificar novos fornecedores, as empresas alimentares poderão dispensar menor atenção à integridade da cadeia alimentar, abrindo assim novos caminhos às fraudes alimentares. As autoridades competentes introduzem uma redução temporária do controlo alimentar com a suspensão ou cancelamento das inspeções e da amostragem de alimentos, podendo os criminosos tirar vantagem dessas oportunidades. A par da redução dos controlos oficiais, também existe a probabilidade de uma redução de auditorias no setor privado e das verificações dos esquemas de certificação e acreditação. Durante a pandemia, as autoridades competentes devem investigar as incidências comunicadas que envolvam fraudes alimentares e trabalhar de perto com as empresas alimentares para avaliarem a vulnerabilidade das cadeias alimentares e garantirem a implementação dos planos de controlo.

Por lei, as empresas alimentares têm de produzir e comercializar alimentos seguros e autênticos. Além do seu FSMS, as empresas alimentares devem ponderar a introdução de sistemas de avaliação das vulnerabilidades baseados em riscos, para mitigar a existência de fraudes alimentares. As autoridades competentes terão de prestar

especial atenção aos riscos aumentados de fraudes alimentares.

Num momento em que os cidadãos estão confinados em suas casas, passou a haver um número cada vez maior de consumidores que recorrem ao comércio electrónico e às compras *online* de retalho alimentar. Há muitas pessoas que agora estão a comprar alimentos *online* em inúmeros sítios de comércio electrónico que surgiram desde o início da pandemia. O risco de fraudes alimentares no comércio electrónico pode ser muito alto. Para proteger os consumidores contra práticas enganadoras de comércio electrónico, as autoridades competentes terão de reforçar os controlos alimentares e a supervisão das vendas pela internet. Como algumas autoridades competentes não têm legislação, nem programas sólidos de controlo que regulem o comércio electrónico, a partilha de dados e informações através da INFOSAN ajudará a reduzir a venda de alimentos não seguros e fraudulentos comercializados *online*.

Formação do pessoal

As pessoas que trabalham nas autoridades competentes, particularmente os que fazem inspeções às empresas alimentares, terão de conhecer os sintomas da COVID-19^{6,7}. Terão de ser capazes de reconhecer os sintomas precocemente, para que possam procurar cuidados médicos apropriados, auto-notificar a sua situação e afastar-se do trabalho por iniciativa própria⁷, minimizando o risco de infetar os seus colegas de trabalho. Pode ser necessário proporcionar aos trabalhadores cursos de atualização em princípios básicos de higiene alimentar³ e procedimentos operacionais, para realizarem inspeções às empresas alimentares, particularmente ensiná-los a usar o EPI, garantindo assim que não contribuirão para contaminar o ambiente de trabalho.

Os trabalhadores das autoridades competentes que interajam com o público nas linhas de ajuda ou através de canais das redes sociais devem estar atualizados com as informações mais recentes, para poderem aconselhar o público. É necessário que exista uma equipa de comunicações dedicada e apoiada por especialistas em saúde pública e segurança dos alimentos, com vista a preparar e divulgar conselhos aos consumidores sobre o modo de se protegerem a si próprios e às suas famílias. Cada autoridade competente deve criar uma página no seu *website* dedicada à COVID-19, com conselhos factuais atualizados e hiperligações a *websites* de confiança de organizações como a OMS, a FAO e a OIE.

As autoridades competentes deverão ter instalado um sistema que receba queixas do público e através do qual possam responder rapidamente a essas reclamações. Os canais de comunicação de queixas podem ser uma linha de ajuda ou uma página dedicada do *website* da autoridade.

As empresas alimentares também deverão estar atualizadas com a regulamentação alimentar e com os conselhos sobre medidas adicionais que tenham de implementar para garantir um abastecimento alimentar seguro e adequado. Os funcionários das autoridades competentes que interajam com as empresas alimentares deverão ter formação apropriada e possuir informações completas para responder às preocupações que surjam e esclarecer dúvidas.

Comunicação

Com a rápida evolução da pandemia surge a necessidade crescente de garantir o acesso a informação rigorosa e credível às empresas do ramo alimentar e ao público em geral. As autoridades competentes devem ter uma estratégia robusta de comunicação para evitar rumores e desinformação e para fornecerem informação atualizada e credível a todas as partes interessadas. É importante que as autoridades competentes reiterem ao público que, embora não haja casos notificados de COVID-19 transmitida pelo consumo de alimentos e que é muito improvável que a COVID-19 se transmita através dos alimentos, os consumidores devem cumprir as recomendações de higiene das autoridades sanitárias para evitar a transmissão do SARS-CoV-2, quando compram ou manuseiam alimentos. As recomendações e as mensagens publicadas pela OMS podem ser adaptadas e divulgadas para contextos nacionais.

As autoridades competentes devem aconselhar as empresas alimentares em matéria de prevenção da possível transmissão do SARS-CoV-2 na cadeia alimentar e sobre o modo de protegerem os trabalhadores (consultar as orientações da OMS⁸). Poderão igualmente de ter de aconselhar os operadores que mudem a natureza do seu negócio, por exemplo, de restaurantes para estabelecimentos de *takeaway* ou grupos de voluntários que criem novas operações alimentares.

À medida que evoluem os conhecimentos sobre a pandemia da COVID-19, as autoridades competentes terão de rever e atualizar as suas mensagens em conformidade com essa evolução. Tal como actualizar as empresas alimentares e os consumidores, também é importante assegurar a informação contínua aos Ministérios relevantes sobre a situação, para facilitar uma abordagem que envolva todas as instâncias governamentais na gestão desta crise.

A OMS e a FAO continuam a monitorizar de perto a situação, observando eventuais mudanças que possam afetar estas orientações provisórias. Se ocorrerem alterações em alguns fatores, será publicada informação atualizada. Caso contrário, este documento de orientações provisórias expira 2 anos após a data da sua publicação.

Referências

1. FAO/WHO. 2010. FAO/WHO framework for developing national food safety emergency response plans https://www.who.int/foodsafety/publications/emergency_response/en/
2. WHO. 2020. Modes of transmission of virus causing COVID-19: implications for IPC precaution recommendations, Scientific brief. <https://www.who.int/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations>
3. FAO/WHO. 2009. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
4. WHO. 2020. Laboratory biosafety guidance related to coronavirus disease 2019 (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-(covid-19))
5. Responding to food safety emergencies (INFOSAN) <https://www.who.int/activities/responding-to-food-safety-emergencies-infosan>
6. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
7. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
8. FAO/WHO, 2020. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses <https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

© World Health Organization and the Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020. Some rights reserved. This work is available under the [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/) licence.

WHO reference number: [WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020.1](https://www.who.int/publications-detail/WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020.1)