

---

# ALIMENTOS SEGUROS: A EXPERIÊNCIA DO SISTEMA S<sup>1</sup>

Paulo Bruno\*

## Resumo

Este trabalho procura apresentar a história do Programa Alimentos Seguros / PAS, avaliar a participação das instituições do Sistema S nessa parceria, identificar o envolvimento de outras instituições públicas e privadas e analisar resultados e perspectivas do Programa, principalmente sob o ponto de vista do Senac Departamento Nacional, um de seus mantenedores.

**Palavras-chaves:** Segurança alimentar e nutricional; Segurança de alimentos; Inocuidade; Programa Alimentos Seguros.

## INTRODUÇÃO

Para entender o propósito deste trabalho é mandatório que se compreenda o significado da segurança (ou inocuidade) de alimentos no contexto da segurança alimentar, tema mais abrangente e muito mais desenvolvido em artigos e documentos. Segurança alimentar e nutricional é definida pelo governo brasileiro através de legislação específica, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan):

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Lei Nº 11.346, de 15/09/2006, Art. 3º)<sup>2</sup>.

Esse conceito é baseado em considerações da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), e foi adotado inicialmente com a forma apresentada no documento “Projeto Fome Zero: uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil”, publicado em outubro de 2001.<sup>3</sup>

É interessante notar que o Art. 4º, item IV, da Lei nº 11.346, ao descrever a abrangência da segurança alimentar e nutricional, aponta a questão da qualidade sanitária dos alimentos como um de seus elementos: *a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população* (negrito nosso).<sup>4</sup> O documento final da III Conferência Nacional de Segurança

Alimentar e Nutricional, realizada em julho de 2007, em Fortaleza, Ceará, detalha essa questão: *Garantir a todos alimentação adequada e saudável conceituada como: a realização de um direito humano básico [...] livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos e de organismos geneticamente modificados* (negrito nosso).<sup>5</sup>

Esses conceitos nos apontam três elementos básicos da segurança alimentar e nutricional: acesso, qualidade nutricional e qualidade sanitária. Essa qualidade sanitária – que evita a contaminação por agentes físicos, químicos e biológicos – vem sendo analisada, discutida e dando origem a vários documentos de órgãos públicos e privados sob a denominação “segurança de alimentos”, envolvendo vários aspectos higiênico-sanitários relacionados à produção, comercialização e utilização dos alimentos pelos consumidores. Além de ser claramente uma questão de saúde coletiva, interfere significativamente nas relações entre empresas e nações quanto à compra, venda, importação e exportação de produtos alimentícios, estando sujeita a regulamentações nacionais e internacionais.

Considerando as relações entre a qualidade sanitária dos alimentos e a saúde da população, assim como a responsabilidade do empresariado envolvido com sua produção, os departamentos nacionais de cinco instituições do Sistema S (Senac, Sesc, Senai, Sesi e Sebrae) assumiram o compromisso de implantar um programa de segurança de alimentos com abrangência nacional, promovendo significativo investimento financeiro, político e de gestão interinstitucional nessa proposta.

Este documento procura levantar e analisar brevemente o histórico (1998 a 2008) de um programa denominado Programa Alimentos Seguros (PAS), que vem desenvolvendo ações de segurança higiênico-sanitária dos alimentos, promovendo a inocuidade, ou seja, sua produção sem risco para ser consumido. Essas ações têm procurado envolver toda a cadeia produtiva dos alimentos, proposta que deveria ser assumida por uma política de Estado graças às suas implicações significativas nas questões de saúde pública.

---

\* Mestre em Enfermagem pela UNIRIO. Assessor Técnico do Senac DN. E-mail: pbruno@senac.br

Recebido em: 30/11/09.

## A QUESTÃO “SEGURANÇA DE ALIMENTOS”

A segurança de alimentos está diretamente relacionada à possibilidade de sua contaminação física, química ou biológica, provocando as doenças de origem alimentar (DOA) – também denominadas doenças transmitidas por alimentos (DTA), ou enfermidades transmitidas por alimentos (ETA) na dependência da origem do documento. Esse tópico aparece de forma diluída nos documentos oficiais, em função da gravíssima situação de desigualdade social e, em consequência, de alto risco populacional relacionado à fome, o que leva a evidente destaque nos trabalhos do Conselho Nacional da Segurança Alimentar (Consea) e em seus documentos aos outros dois tópicos do tema Segurança Alimentar: acesso e qualidade nutricional.

Entretanto, já em 2001 a Organização Pan-Americana de Saúde (Opas) apontava em suas publicações preocupação com as enfermidades transmitidas por alimentos, e em 2005 o *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) indicava uma estimativa de 76 mil casos de DOA nos EUA, além de 325 mil hospitalizações e 5,2 mil mortes (CDC).<sup>6</sup>

O Sistema de Informações de Mortalidade (SIM), do Ministério da Saúde (MS), indicava entre 1999 e 2002 um total de 25.281 óbitos por DTA, com uma média de 6.320 mortes por ano (MS, 1975)<sup>7</sup>. Não é difícil entender a gravidade dessa informação, considerando os dados já citados do CDC, que apontavam 5,2 mil mortes nos EUA no ano de 2005, tendo como causa as DTA.

Ao lado disso, o Sistema de Informações Hospitalares (SIH), do MS, apresentava dados de 1999 a 2004, indicando 3.410.048

internações por DTA, com uma média de 568.341 casos por ano.<sup>8</sup> Esta média é significativa se comparada com as 325 mil hospitalizações nos Estados Unidos apontada pelo CDC. O custo financeiro estimado pelo SIH em dezembro de 2005 chegava a R\$ 280 milhões, com uma média de R\$ 46 milhões por ano (MS, 2008).<sup>9</sup>

Entre 1999 e 2008, a Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS), do MS, apontava a ocorrência de 6.062 surtos de DTA, envolvendo 117.330 pessoas doentes e 64 óbitos, sendo 84% dos surtos provocados por bactérias, em primeiro lugar por *Salmonella spp.* (42,9%), seguida pelo *Staphylococcus sp.* (20,2%). Os locais de maior ocorrência apontados eram as residências (45,2%), seguidas pelos restaurantes (19,7%) e pelas instituições de ensino (10,7%) (MS, 2009).<sup>10</sup>

É interessante lembrar que surto é definido como a ocorrência de um mal que afeta duas ou mais pessoas. Essa informação merece uma análise cuidadosa, pois as ocorrências de agravos nos domicílios parecem provocar um menor número de registros e menor quantitativo de pessoas envolvidas. A ocorrência em ambientes como restaurantes, bufês e similares, ao contrário, normalmente envolve um grande quantitativo de pessoas, apesar de constar como menor quantidade de surtos. Um simples acompanhamento do noticiário ou conversa regular com amigos e parentes mostra com relativa facilidade a frequência de casos e mesmo surtos que aparentemente não chegam às estatísticas oficiais, mas são muitas vezes graves e até levam à morte.

Diante desse quadro, até 1997 a legislação brasileira apresentava a seguinte posição:

- Portaria nº 1.428/MS, de 26/11/1993<sup>11</sup>, que aprovava o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos” e as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos”, recomendando a adoção do Sistema Appcc como critério de verdadeira segurança na produção;
- Portaria nº 326 – SVS/MS de 30/7/1997<sup>12</sup>, que aprovava o “Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”;
- Portaria Nº 46/Mapa, de 10/2/1998<sup>13</sup>, recomendando a adoção do Sistema Appcc nas indústrias de produtos de origem animal.
- Alguns estados, como São Paulo, já possuíam legislações estaduais e municipais com maior detalhamento.

É interessante pontuarmos aqui o significado das boas práticas e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Appcc) neste processo.

No contexto de produtos alimentícios, boas práticas constituem pré-requisitos higiênico-sanitários para qualquer sistema que tenha como objetivo alcançar a inocuidade dos alimentos, inclusive o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Appcc). A denominação das boas práticas varia um pouco na dependência do tipo de setor envolvido.

As boas práticas a que nos referimos estão diretamente relacionadas aos procedimentos higiênico-sanitários exigíveis como

*A segurança de alimentos está diretamente relacionada à possibilidade de sua contaminação física, química ou biológica, provocando as doenças de origem alimentar (DOA) – também denominadas doenças transmitidas por alimentos (DTA), ou enfermidades transmitidas por alimentos (ETA) na dependência da origem do documento.*

prática e como documentação do estabelecimento, determinados por várias normas governamentais, como: Portaria n° 326/1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde<sup>14</sup>, Resoluções de Diretoria Colegiada/RDC n° 275/2002<sup>15</sup> e n° 216/2004 da Anvisa-MS<sup>16</sup>.

O Appcc, ou *Hazard Analysis and Critical Control Point* (Haccp), como é conhecido fora do Brasil, é uma ferramenta com características preventivas, baseada na identificação e no controle de perigos de natureza biológica, química ou física, relacionados à saúde do consumidor, em etapas específicas no processo de preparo dos alimentos, denominadas pontos críticos de controle (PCC), com o objetivo de evitá-los, eliminá-los ou reduzi-los a níveis toleráveis pelo organismo humano (Senac DN, 2001)<sup>17</sup>. O Sistema de Appcc efetivamente parece surgir no Brasil a partir de documento do *Codex Alimentarius*, comissão criada em 1961 pela FAO/OMS, com o objetivo de implementar um programa de padrões para alimentos capaz de proteger a saúde do consumidor e regulamentar as práticas de comércio de alimentos.

Atualmente, o mercado produtor e os órgãos governamentais já buscam estratégias para trabalhar com o processo denominado análise de risco, que envolve identificação do perigo, suas características, probabilidade de ocorrência, priorização dos mais significativos e medidas de controle cientificamente validadas. Há autores que consideram esse processo como uma nova ciência ou uma nova forma de garantir a segurança de alimentos, tendo por base a estruturação de atividades científicas e operacionais para a tomada de decisão sobre o controle da segurança dos alimentos. O PAS, desde seu início, vem promovendo essa discussão e apoiando ações voltadas para o desenvolvimento de metodologias relacionadas a esse processo.

Na realidade, apesar da legislação existente, até 1998 havia a seguinte situação no Brasil:

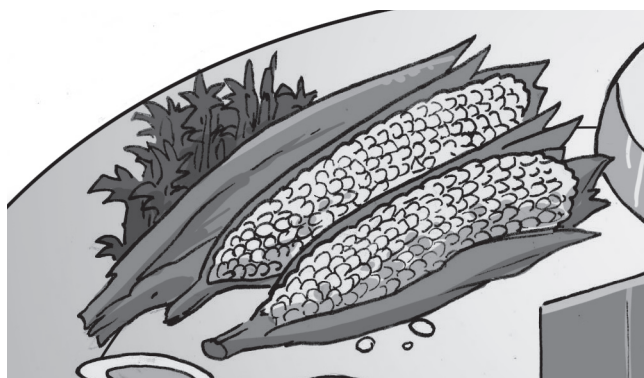
- algumas indústrias que exportavam pescado e carne implantaram o Sistema Appcc com o apoio do Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), considerando que era exigido pelos países importadores;
- indústrias multinacionais e algumas grandes indústrias nacionais já tinham ou estavam implantando o Sistema.

Em outubro de 2001 foi regulamentada a Produção Integrada de Frutas, por intermédio da Instrução Normativa n° 20 do Mapa, de 20/09/2001<sup>18</sup>, constituída por diretrizes e normas gerais.

Com essas constatações, não é difícil perceber que já no início deste século existiam bases objetivas no Brasil, pelo menos do ponto de vista normativo, para a promoção e o estabelecimento de ações voltadas para a saúde individual e coletiva relacionadas aos alimentos, abrangendo toda a cadeia produtiva, do campo até a mesa do consumidor, através do gerenciamento de sistemas de segurança.

## O PROJETO APPCC

Preocupado com os efeitos da globalização sobre a produção, comercialização e exportação de alimentos, o Departamento



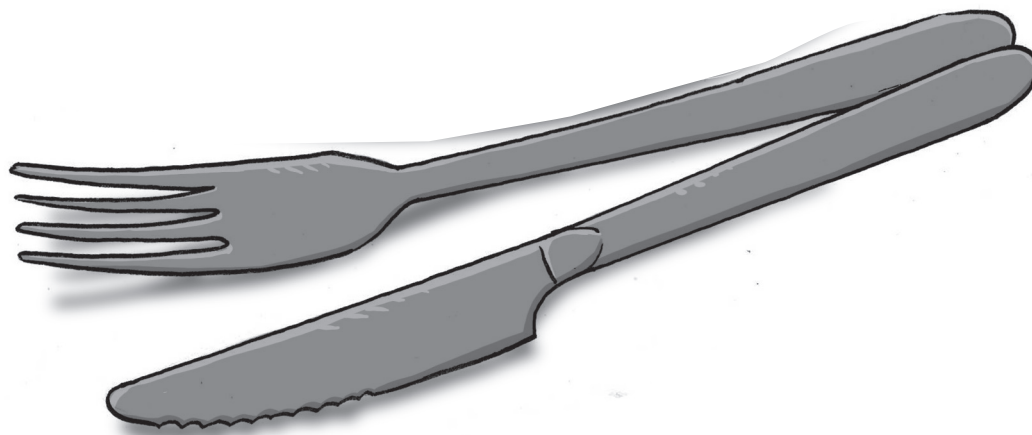
Nacional do Senai constituiu, em 1997, uma equipe de trabalho para elaborar um projeto que promovesse a competitividade das empresas envolvidas com esse produto, mediante aperfeiçoamento dos processos produtivos, redução dos custos de produção e melhoria na segurança, entendida aqui como inocuidade, ou seja, eliminação ou redução ao mínimo possível da possibilidade dos alimentos provocarem enfermidades nos seres humanos (PAS, 2006)<sup>19</sup>.

Uma parceria com o Departamento Regional do Rio de Janeiro do Senai, especificamente com o Centro de Tecnologia de Alimentos (Cetec de Alimentos), localizado na cidade de Vassouras, favoreceu a operacionalização da proposta (ROBBS, 2009)<sup>20</sup>. Um representante da direção geral do Senai DN foi indicado como responsável político-gerencial pelo futuro projeto, e uma proposta começou a ser elaborada tendo como base técnico-científica a ferramenta Appcc (PAS, 2006)<sup>21</sup>.

Com uma proposta de trabalho já elaborada, o Senai procurou o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) para o estabelecimento de um convênio de cooperação técnica e financeira. O primeiro convênio do que viria a ser o Projeto Appcc Indústria foi assinado em abril de 1998, envolvendo compromisso financeiro de 50% para cada um dos parceiros, visando à produção de material didático e início de ações efetivas em todo o país com vistas a disseminar conhecimentos e promover a implantação da ferramenta Appcc na indústria de alimentos (PAS, 2006)<sup>22</sup>.

Para gerir o trabalho foi criado um organismo nacional denominado Comitê Gestor do Projeto Appcc, constituído por representantes nacionais do Senai, do Sebrae, do Mapa, do MS, da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia) e da Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias (Embrapa). Os recursos financeiros vinham do Senai DN (Departamento Nacional) e do Sebrae NA (Nacional), enquanto as demais instituições ofereciam apoio técnico e consultoria política (PAS, 2006 ; ROBBS, 2009)<sup>23</sup>.

O lançamento nacional do Projeto Appcc ocorreu em uma cerimônia realizada na Confederação Nacional da Indústria, em junho de 1999. Nessa época, o Projeto já contava também com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), agência do Ministério da Ciência e Tecnologia (Mct), através da concessão de bolsas para consultores nacionais e estaduais (PAS, 2006)<sup>24</sup>.



Lançado o Projeto, foram desenvolvidas ações estaduais através de uma estratégia que incluía reunião com parceiros locais, seminários para empresários e associações empresariais, cursos para formação de consultores e cursos de boas práticas e Sistema Appcc dirigidos a responsáveis técnicos (RT) das empresas que aderiam ao Projeto.

No final de 2000, o Projeto já havia desenvolvido ações nos 26 estados e no Distrito Federal e formado cerca de 900 consultores. Cerca de 2 mil técnicos de empresas já tinham participado de aperfeiçoamento em boas práticas, procedimentos padrão de higiene operacional e Sistema Appcc, e cerca de 5 mil pessoas relacionadas à produção de alimentos já tinham participado dos seminários de sensibilização (PAS, 2006) <sup>25</sup>.

Atendendo a convite do Senai DN, ainda em 2000 outras instituições do Sistema S começaram a participar das reuniões do comitê gestor do Projeto, visando à elaboração, negociação e desenvolvimento de convênios para uma atuação mais abrangente em relação à cadeia produtiva. Nessa nova empreitada foram envolvidos Sesi, Senac, Sesc, Senar e Senat, através de suas representações nacionais (ROBBS, 2009) <sup>26</sup>. A negociação com esses parceiros visava à expansão do Projeto para os segmentos Campo (produção primária) e Mesa (alimentos prontos para o consumo). Subprojetos foram elaborados e incluídos nas Metas Mobilizadoras Nacionais (MMN) do Programa Brasileiro de Qualidade e Produtividade (PBQP): Appcc Campo, Appcc Indústria, Appcc Distribuição, Appcc Transporte e Appcc Mesa (PAS, 2006) <sup>27</sup>.

Um sexto subprojeto, o Appcc Ações Especiais, tinha a finalidade de dar suporte e atuar em ações específicas para sustentação do Projeto como um todo no que se refere ao desenvolvimento de novos conhecimentos e de sensibilização da comunidade, envolvendo o corpo docente de instituições de ensino fundamental, universidades, escolas técnicas e agrotécnicas, além de promover estudos sobre análise de risco.

Em 2001, com a assinatura de mais um convênio com prazo de um ano entre o Senai DN e o Sebrae NA, suas representações estaduais deram continuidade ao Appcc Indústria, com apoio e supervisão da Coordenação Técnica Nacional, tendo havido a adesão da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) (ROBBS, 2009) <sup>28</sup>.

Nesse mesmo ano começaram a ser estruturadas equipes técnicas estaduais, denominadas Unidades de Consultoria, com o objetivo de estabelecer uma equipe estadual de consultores sob a supervisão de um consultor técnico, que recebia uma bolsa do CNPq. Segundo a proposta original, esse núcleo técnico de trabalho se responsabilizaria pela negociação com o empresariado, supervisão

e atuação direta nas implantações, interlocução entre consultores e instituições parceiras estaduais, assim como registro da produção junto à Coordenação Técnica Nacional (PAS, 2006; ROBBS, 2009) <sup>29</sup>. No decorrer dos anos, diferentes formas de atuação modificaram essa estrutura técnica, e hoje são observadas várias estratégias, sob a responsabilidade direta das instituições estaduais.

Como resultado das negociações desenvolvidas no ano de 2000, em fevereiro de 2001 foi assinado um convênio com proposta de trabalho para um ano, envolvendo Senai DN, Sebrae NA, Senac DN, Sesc DN e Sesi DN, responsáveis pela manutenção financeira e gestão orçamentária, dando-se início às ações do Subprojeto Appcc Mesa, relacionado à produção de alimentos prontos para o consumo. Foi criado um comitê técnico Mesa, sob a coordenação do Senac DN, que se reunia regularmente. Representado por três técnicos, o Senac DN coordenou os trabalhos de criação de materiais didáticos, de estruturação de novas programações para seminários, cursos de formação de consultores Mesa e aperfeiçoamento para responsáveis técnicos (PROJETO Appcc, 2001) <sup>30</sup>.

Além dos consultores nacionais já existentes, foram incluídos novos especialistas com experiência na produção de alimentos prontos para o consumo, o que gerou uma importante reflexão sobre as estratégias adotadas pelo Projeto até aquele momento (PAS, 2006; ROBBS, 2009) <sup>31</sup>.

Do ponto de vista técnico, observou-se que a implantação demorava muito tempo porque levava ao estabelecimento de um número excessivo de pontos críticos de controle, passíveis de serem resolvidos de forma mais breve e econômica com atuações específicas de implantação das boas práticas como pré-requisito. A implantação do pré-requisito boas práticas passou, então, a ser trabalhada de forma prioritária, ficando o Sistema Appcc como uma opção do próprio empresariado para investimento futuro (ROBBS, 2009) <sup>32</sup>.

Negociações com a Embrapa deram início ao subprojeto Appcc Campo em 2002 sob a coordenação dessa instituição e mediante um novo convênio envolvendo o Senai DN e o Sebrae NA (ROBBS, 2009) <sup>33</sup>.

O já então denominado Comitê Gestor Nacional (CGN) passou a ser formalmente constituído por todas as instituições

envolvidas no apoio financeiro, técnico e político: Senai DN, Sebrae NA, Senac DN, Sesc DN, Sesi DN, Senar DN, MS, Mapa, Anvisa, Embrapa, Associação Brasileira de Normas Técnicas (Abnt), Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro) e Instituto Brasileiro para Qualidade e Produtividade (Ibpeq).

A coordenação nacional (CN), com responsabilidade técnica, era constituída por várias unidades operacionais. Quinze técnicos faziam parte desse grupo de trabalho, incluindo doutores, mestres e graduados. Além desses, outros 12 especialistas atuavam em subprojetos específicos. Esses 12 especialistas eram denominados consultores nacionais e eram apoiados por um grande número de multiplicadores nacionais e estaduais – consultores com competências pedagógicas para atuar como docentes. (ROBBS, 2009)<sup>34</sup>.

Entre 2001 e 2003 foi desenvolvido um *software* com o objetivo de oferecer suporte ao processo de gestão das atividades do Projeto, facilitando a elaboração de relatórios referentes aos resultados alcançados. O *software* recebeu a denominação de Sistema de Gerenciamento do Projeto (SGP). A coordenação nacional também criou uma *home page*, [www.alimentos.senai.br](http://www.alimentos.senai.br), com uma proposta de atualização semanal, contemplando informações relativas ao Projeto. Posteriormente, a página passou a oferecer *links* com as *home pages* de todas as instituições mantenedoras (PAS, 2006)<sup>35</sup>.

## O PROGRAMA ALIMENTOS SEGUROS – PAS

Considerando o grande desenvolvimento do Projeto no que se refere à abrangência nacional e às perspectivas de continuidade, no mês de agosto de 2002 as instituições mantenedoras nacionais assumiram o Projeto Appcc como Programa e adotaram o nome de Programa Alimentos Seguros (PAS).

Três fatores foram fundamentais para a mudança do nome (PAS, 2006)<sup>36</sup>:

- a) A constatação de que a sigla Appcc e seu conceito já estavam bem difundidos no âmbito das empresas de alimentos.
- b) O foco cada vez maior na conscientização do consumidor e da sociedade.
- c) O destaque dado aos pré-requisitos, como as boas práticas para implantação efetiva da ferramenta Appcc.

Além disso, não é difícil perceber a necessidade de adotar uma marca de mais fácil incorporação junto aos clientes, pois a expressão Appcc na denominação do Projeto trazia algumas dificuldades sob o ponto de vista de marketing.

O PAS ficou assim estruturado como um programa do campo à mesa (PAS – Campo à Mesa), sendo composto de seis projetos: Campo, Indústria, Distribuição, Transporte, Mesa e Ações Especiais.

Com recursos do então denominado Projeto PAS – Ações Especiais, e atendendo a uma proposta da Anvisa e do Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao MEC, entre setembro e outubro de 2002 foi elabo-

rado um material para atender escolas de ensino fundamental, visando ao aperfeiçoamento de merendeiras e estudantes sobre o tema segurança alimentar.

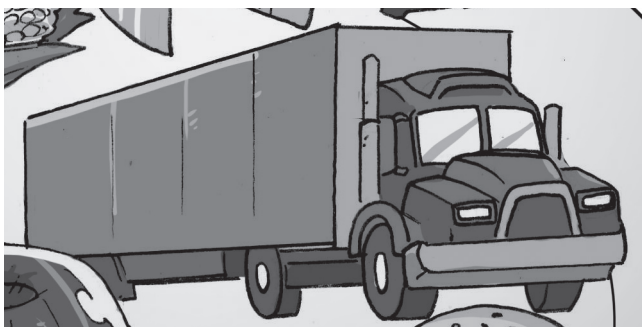
Um novo convênio foi assinado entre a Anvisa e o Senai para vigorar de 2002 até 2003, alocando recursos para a realização de cursos de implantação orientada (CIO) destinados à indústria de micro e pequeno porte. O curso de implantação orientada, metodologia desenvolvida pelo PAS, consiste em um aperfeiçoamento teórico-prático em boas práticas, envolvendo atividades dentro do estabelecimento, o que favorece a realização de diagnósticos e propostas efetivas de adequações para correções das não conformidades. Essa metodologia favoreceu de forma significativa a implantação de boas práticas pelas empresas, dando início a um novo ciclo de incorporação da segurança de alimentos pelo mercado.

Até 2003, eram usualmente assinados dois ou mais convênios entre as instituições do Sistema S, separados por setores e definidos como projetos, com diversos períodos de execução, estabelecendo diferentes parcerias: Indústria – Senai e Sebrae; Mesa – Senai, Sebrae, Sesc, Sesi e Senac; e Ações Especiais – Senai, Sebrae, Sesc e Sesi.

## O PLANO DE TRABALHO INTEGRADO – PTI

Dando continuidade ao processo de estruturação nacional do Programa, no ano de 2003 foi estabelecido o primeiro Plano de Trabalho Integrado (PTI), que reuniu em um só convênio os vários projetos (PAS, 2006)<sup>37</sup>. Essa estratégia vem se mantendo através de novos convênios, assinados em 2005 e 2008, facilitando a gestão do Programa tanto do ponto de vista político como orçamentário e financeiro.

*O curso de implantação orientada, metodologia desenvolvida pelo PAS, consiste em um aperfeiçoamento teórico-prático em boas práticas, envolvendo atividades dentro do estabelecimento, o que favorece a realização de diagnósticos e propostas efetivas de adequações para correções das não conformidades.*



A negociação do Convênio PTI 2005/2007 envolveu também uma reestruturação gerencial, destacando o papel do Senai DN como órgão executor e coordenador nacional do Programa e limitando a participação no comitê gestor nacional aos representantes das instituições mantenedoras nacionais, ou seja, a presença de representantes de outras instituições constituiria estratégia de envolvimento político-institucional limitada a convite como ouvintes, sem direito a voto (PAS, 2005) <sup>38</sup>.

No decorrer do PTI 2005/07, foram iniciadas ações piloto para validação da metodologia e dos materiais do Projeto PAS Consumidor, especificamente nos estados do Rio de Janeiro e Rio Grande do Norte.

A partir de discussões já iniciadas nos anos anteriores (2003 a 2005), foram estabelecidos pelo CGN em 2006 alguns parâmetros estratégicos para o Programa, como:

- Visão – Ser reconhecido como referência em programa de segurança de alimentos no Brasil.
- Missão – Promover ações educativas para a população e preparar as empresas da cadeia produtiva dos alimentos para a produção e a comercialização de alimentos seguros, atuando na educação, na difusão de conhecimento, na assistência técnica e tecnológica e na certificação.

Também foram formalmente definidos os níveis de gestão e operacionalização do Programa:

- Fórum Nacional de Políticas e Estratégias/FNPE – Formado pelos principais executivos dos mantenedores, tem a missão principal de estabelecer os objetivos estratégicos para o Programa e possibilitar sua implementação, através do CGN.
- Comitê Gestor Nacional/CGN – Formado por representantes dos mantenedores, sob a coordenação do Senai DN, tem como missão principal recomendar ao FNPE as principais ações necessárias ao cumprimento dos objetivos estratégicos e da missão do Programa, e gerir os contratos e convênios do PAS em suas entidades.
- Comitê Gestor Estadual/CGE – Formado pelos representantes dos mantenedores no âmbito estadual, tem como missão principal articular oportunidades no mercado, promover a consecução das ações do Programa em seu estado, observando as diretrizes estabelecidas.
- Unidade de Gestão Operacional/UGO – Tem como missão principal gerenciar a operação do Programa, observando os planos de trabalho e as diretrizes estabelecidas nos contratos e convênios. (Senai DN, 2006, e PAS 2006) <sup>39</sup>.

Como resultado do crescimento do Programa e das demandas daí decorrentes, em 2006 foi contratada uma empresa de consultoria (Fundação Certi – Fundação Centros de Referência em Tecnologias Inovadoras) para realizar uma análise (auditoria de terceira parte) do Programa, identificando características fortes e frágeis de sua estrutura e propondo um modelo de desenvolvimento sustentável adequado às suas possibilidades como programa nacional, respeitadas as normas vigentes nas instituições mantenedoras. (FUNDAÇÃO CERTI, 2007) <sup>40</sup>. Uma das recomendações da consultoria de terceira parte foi a operacionalização descentralizada, que foi colocada em prática em 2009, com a distribuição de responsabilidades entre os Departamentos Regionais do Senai: Petrolina/PE, Vassouras/RJ e Porto Alegre/RS (PAS, 2009) <sup>41</sup>.

## SEGURANÇA DE ALIMENTOS NO SENAC

A participação formal do Senac no Programa ocorreu com o primeiro convênio relacionado ao então denominado Projeto Appcc Mesa, assinado em 6 de fevereiro de 2001.

A partir da experiência com o material didático e a metodologia utilizada pelo Projeto Appcc Indústria, a equipe técnica do Projeto Appcc Mesa, agora com a inclusão de profissionais indicados pelo Senac DN – com experiência na implantação de ferramentas em empresas que atuavam na produção de alimentos prontos para o consumo –, elaborou novos materiais dirigidos ao Setor Mesa.

Com o propósito de estabelecer de maneira efetiva o trabalho do Projeto Appcc Mesa na Instituição, inclusive nos seus Departamentos Regionais, o Senac DN promoveu ainda em 2001 as seguintes ações:

- Apresentação do Projeto ao Comitê Consultivo de Diretores de Formação Profissional.
- Realização de curso de boas práticas para os responsáveis técnicos das empresas pedagógicas (restaurantes e hotéis) em janeiro de 2001.
- Realização de teleconferência com o tema “Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos do Campo à Mesa”, que contou com uma audiência nacional de 4 mil pessoas.
- Divulgação do Projeto através de matéria publicada na revista *Diga Lá* (Senac, 2001) <sup>42</sup>.

Por iniciativa do Comitê Técnico Mesa foram estabelecidos novos parâmetros para o desenvolvimento dos consultores do programa, promovendo a unidade de critérios nos setores Mesa e Indústria (PAS, 2002) <sup>43</sup>.

Criado o Programa Mesa Brasil pelo Sesc DN, a partir de algumas experiências estaduais da instituição, o PAS participou diretamente com acompanhamento dos representantes do Senac DN na promoção de bancos de alimentos (Sesc, 2003) <sup>44</sup>.

A partir da nova proposta de trabalho integrado, buscando articular melhor (financeira e operacionalmente) toda a cadeia produtiva dos alimentos, do campo à mesa, o Senac DN participou ativamente das atividades que deram início ao PAS

Distribuição e acompanhou as discussões relacionadas ao PAS Transporte (PAS, 2006)<sup>45</sup>.

Em 2003, foi estabelecido convênio de parceria entre a Embratur/Ministério do Turismo e o Senai DN. Apesar de o convênio só envolver formalmente essas duas instituições, como se tratava principalmente do atendimento a estabelecimentos do setor de comércio e serviços de alimentação, as reuniões e ações dessa parceria contaram com a participação direta do Senac DN. As ações foram desenvolvidas em locais considerados destinos turísticos do interesse do Ministério, utilizando a metodologia CIO com algumas adequações recomendadas pela Embratur (PAS, 2004)<sup>46</sup>.

Dentro do PAS Turismo surgiu o Programa Acarajé 10 como uma resposta institucional à reportagem veiculada pela televisão que divulgou análises laboratoriais indicativas de alto índice de contaminação microbiológica daquela iguaria da culinária baiana. Com recursos do PAS Turismo e parceria técnico-gerencial com o Instituto de Hospitalidade, a Prefeitura de Salvador e a Associação das Baianas do Acarajé e Mingau, foi desenvolvida ação de aperfeiçoamento teórico das baianas (cerca de 900), estudo do processo produtivo do acarajé, desenvolvimento de competências na prática de preparo da iguaria e verificação final. O estudo sobre o processo produtivo consistiu em uma pesquisa sobre procedimentos que envolvem o preparo desde a aquisição da matéria-prima até sua fritura e oferta ao público consumidor. Após a verificação final as baianas recebiam um selo do Programa Acarajé 10 para fixar em seus tabuleiros. Deve ser destacada aqui a liderança assumida pelo Senac BA e o acompanhamento gerencial do Senac DN nessas ações (LICITAÇÃO, 2009)<sup>47</sup>.

No ano de 2006, com subsídios do Plano de Trabalho Integrado PAS 2005/2007, a equipe do Centro Nacional de Educação a Distância do Senac DN desenvolveu o curso Boas Práticas – Segurança no Preparo de Alimentos, produzido em 2 CDs<sup>48</sup>, um com orientações gerais sobre o curso e outro com uma novela radiofônica em que os tópicos de boas práticas na manipulação de alimentos são apresentados em 12 capítulos<sup>49</sup>. Esse material permitia o desenvolvimento de cursos presenciais ou a distância, desde que acompanhado das Cartilhas do PAS, assim como poderia ser utilizado através do “Programa de Educação Aberta via Rádio”, responsável pelo programa radiofônico Sintonia Sesc Senac, que disseminaria o tema segurança de alimentos por intermédio de rádios comunitárias em todo o país.

No mesmo ano de 2006, através de iniciativa e proposta original do Departamento Regional do Paraná, o Centro Nacional de Educação a Distância do Senac DN começou a elaborar projeto de curso de pós-graduação a distância em Gestão da Segurança de Alimentos. Em 2008 o curso foi lançado como pós-graduação *lato sensu* e já possui várias turmas em andamento em 15 estados do país, com 523 alunos (Senac DN, 2009)<sup>50</sup>.

Como reconhecimento dessa experiência institucional, em dezembro de 2007 o Senac DN e o Sesc DN foram convidados a participar do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, na qualidade de observador com direito a voz, podendo participar também das várias instâncias do Conselho (CONSEA, 2007; CNC, 2008)<sup>51</sup>.

*Com recursos do PAS Turismo e parceria técnico-gerencial com o Instituto de Hospitalidade, a Prefeitura de Salvador e a Associação das Baianas do Acarajé e Mingau, foi desenvolvida ação de aperfeiçoamento teórico das baianas (cerca de 900), estudo do processo produtivo do acarajé, desenvolvimento de competências na prática de preparo da iguaria e verificação final.*

No decorrer desse mesmo ano de 2007, o Senac DN executou duas estratégias para gerenciamento do Programa na instituição: acompanhamento quadrimestral das ações nos DRs; e reuniões com técnicos dos DRs, envolvendo representantes estaduais do PAS e responsáveis pelos segmentos de Saúde e Turismo e Hospitalidade, promovendo um trabalho integrado dentro da instituição (Senac, 2007)<sup>52</sup>. Essas medidas produziram levantamentos anuais, divulgados nos DRs, que apontavam o desempenho de todos eles em relação às ações de implantação de ferramentas e educação profissional relacionada à segurança de alimentos, indicando efetiva evolução nessas ações<sup>53</sup>.

Uma análise simples dos valores referentes a ações estaduais sem recursos do Programa Alimentos Seguros em 2007 e 2008, por exemplo, indicou um aumento significativo de ações, o que representa importante desenvolvimento independente do PAS e, conseqüentemente, melhor alternativa de sustentabilidade diante de uma redução de investimentos em subsídios, proposta original do Programa, visando a um maior enfoque nacional na manutenção da identidade da marca e dos materiais. Isso permitia considerar que os DRs já conseguiam manter ações regulares de segurança de alimentos, independentemente do subsídio do PAS.

Ao mesmo tempo, os indicadores apontavam diferentes perfis de atuação dos regionais, destacando-se cursos de aperfeiçoamentos seguidos de consultoria. É importante destacar como indicador positivo, mas difícil de mensurar, que após a implementação do Programa Alimentos Seguros no Senac

---

**Os trabalhos de elaboração da Norma foram iniciados com base na família ABNT NBR ISO 9000, nos documentos do Codex Alimentarius e em duas normas já adotadas internacionalmente: a dinamarquesa e a holandesa**

---

foi observado significativo investimento dos Departamentos Regionais no desenvolvimento de competências relacionadas à segurança de alimentos através das disciplinas e blocos temáticos usuais dos cursos de Hotelaria, Gastronomia e Saúde.

Como exemplo de investimento dos DRs, em 2008 os DRs CE e RN estabeleceram projetos próprios, denominados Senac Alimentos, com equipe gerencial e técnica específica, voltados para a manutenção de ações envolvendo o PAS e para a criação e a implementação de novos produtos, atendendo demandas específicas desses estados. Essas iniciativas provocaram importantes respostas junto aos demais regionais do Senac, promovendo o estabelecimento de diferentes formas de atuação, de acordo com o perfil das várias representações estaduais.

A divulgação de sumários anuais com os dados levantados, procedimento adotado em 2008 e 2009, promoveu intenso debate na lista eletrônica e interessante espírito de competitividade entre os DRs (BRUNO, 2007 e 2008) <sup>54</sup>.

#### **A NORMALIZAÇÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS NO BRASIL**

Por iniciativa das instituições mantenedoras nacionais do ainda denominado Projeto Appcc, em 2001 a Abnt criou a Comissão de Estudo Especial Temporária de Appcc – CEET Appcc, sendo realizada sua primeira reunião em 19/10/2001. (ABNT, 2001) <sup>55</sup>.

Com a colaboração de várias associações empresariais e empresas de consultoria de renome no país e do INMETRO, a CEET de Appcc elaborou, e lançou em setembro de 2002, a primeira norma brasileira voltada para segurança de alimentos, a NBR 14900 – Sistema de Gestão da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Segurança de Alimentos <sup>56</sup>. Os trabalhos de elaboração da Norma foram iniciados com base na família ABNT NBR ISO 9000 <sup>57</sup>, nos documentos do *Codex Alimentarius* e em duas normas já adotadas internacionalmente: a dinamarquesa e a holandesa (ABNT, 2002) <sup>58</sup>.

No mesmo ano de 2002, também com o apoio de técnicos do Projeto Appcc, o INMETRO iniciou trabalhos de regulamentação necessária para cobrir as demandas de certificação originárias da Norma ABNT NBR 14900: critérios para acreditação de organismos de certificação do sistema de gestão da segurança de alimentos (INMETRO, 2004) <sup>59</sup>.

Em 2007, a CEET de Appcc deixou de ser “temporária” e recebeu a denominação de Comissão de Estudo Especial de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Appcc) – CEE Appcc. Acompanhada pela equipe do PAS, a comissão vem desenvolvendo trabalho de tradução e adoção de normas (como a família da NBR ISO 22000) <sup>60</sup>, e elaboração de normas brasileiras, como a NBR 15635, Serviços de Alimentação – Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais, lançada em 2008 (ABNT, 2008) <sup>61</sup> e que já está sendo apresentada à ISO para análise e possível adoção internacional.

Outras normas vêm sendo analisadas pela Comissão, como algumas propostas pela Asociación Mercosur de Normalización, elaboradas pelo Instituto Argentino de Normalización y Certificación com o propósito de estabelecer padrões de segurança de alimentos para os países envolvidos com o Mercosul (ABNT, 2008) <sup>62</sup>. Desde 2009, também vêm sendo traduzidas por essa comissão várias normas européias de detecção em alimentos irradiados, visando sua adoção no Brasil. Em janeiro de 2010, a comissão teve seu título novamente alterado para Comissão de Estudo Especial de Segurança de Alimentos (ABNT). <sup>63</sup>

#### **INDICADORES DE EFETIVIDADE DO PROGRAMA**

Interessante indicador da efetividade do PAS está relacionado ao seu envolvimento com organizações e fornecedores capazes de exercer influência suficiente sobre os estabelecimentos para fazê-los adotar uma ferramenta de segurança de alimentos em suas linhas de produção. Como exemplos, podem ser citados os supermercados, as cadeias de lanchonetes, concessionárias de refeições coletivas etc., com quem o PAS, diretamente ou por meio dos Departamentos Regionais das instituições parceiras, vem promovendo negociações e desenvolvimento de implantações (PAS, 2002 e 2006; BRUNO, 2007 e 2008) <sup>64</sup>.

Outro indicador de efetividade é a atuação do PAS com entidades de classe, que são agentes formadores de opinião do segmento em que atuam. Algumas parcerias foram negociadas individualmente por parceiros como o Senai DN (PAS, 2002) <sup>65</sup>, envolvendo a Abima (Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias), a Abis (Associação Brasileira das Indústrias de Sorvetes) e a Afrebras (Associação dos Fabricantes de Refrigerantes do Brasil). <sup>66</sup>

Deve ser destacada a relação do PAS com órgãos governamentais responsáveis pela fiscalização da cadeia produtiva de alimentos (MS, Mapa, Anvisa, VISAs) etc., pois atuam como poder legal e exigem das empresas a adoção de sistemas que conduzam à produção de alimentos seguros. Além de manter contatos e algumas vezes parcerias com órgãos públicos, o Programa se tornou um fator fundamental de apoio às empresas,



possibilitando o atendimento às exigências legais (PAS, 2002 e 2006)<sup>67</sup>. Em alguns municípios, estados ou mesmo em âmbito nacional o interesse do governo foi despertado pelo PAS e levou ao desenvolvimento de programas para segmentos específicos da área de alimentos, disponibilizando recursos financeiros para capacitação dos colaboradores, para a infraestrutura das empresas da região e melhoramento de processos e de produtos (PAS, 2006)<sup>68</sup>. Sempre foi muito importante o envolvimento das instituições parceiras do PAS nesses programas governamentais, pois eles atingem grande número de estabelecimentos – como é o caso do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), Programa de Merenda Escolar, Fábrica do Agricultor (no Paraná) e outros. Através de representação da Confederação Nacional do Comércio (CNC), por exemplo, o PAT recebeu orientações técnicas do PAS quanto ao estabelecimento de diretrizes relacionadas à promoção da inocuidade em cestas de alimentos distribuídas pelas empresas aos seus colaboradores (MS, 2004)<sup>69</sup>.

Um aspecto relevante do ponto de vista de impacto na coletividade diz respeito à formação de massa crítica capaz de promover mudanças de comportamento, desencadeando um fenômeno social positivo com foco na inocuidade dos alimentos. A formação de consultores, multiplicadores e auditores pelo PAS sempre teve como foco principal o desenvolvimento de competências internas nas instituições parceiras, mas nunca se limitou a isso, permitindo também que os conhecimentos de segurança de alimentos fossem disseminados da forma mais abrangente possível. Cálculos não muito precisos, resultantes de consultas regulares aos Departamentos Regionais das instituições, permitem considerar que apenas a terça parte desses profissionais formados pelo Programa continuou atuando por meio dessas organizações do Sistema S.

Considerando dados de 2006, neste ano o PAS já tinha efetivamente em seu cadastro 954 profissionais aptos a disseminar conhecimentos e implantar ferramentas de inocuidade de alimentos. Entre eles, ao menos 318 profissionais atuam diretamente por meio do PAS, ao passo que 636 atuam de forma autônoma. Mas continuam sendo 954 pessoas efetivamente

capacitadas, distribuídas por todo o país e, de uma forma ou de outra, envolvidas direta ou indiretamente em ações relacionadas ao tema inocuidade de alimentos.<sup>70</sup>

No mesmo período (1998 a 2006) um total de 7.358 estabelecimentos – grandes, pequenos e microempresários, ambulantes e pessoas envolvidas com atividades agrofamiliares – foram atendidos com implantações de boas práticas e Sistema Appcc. Esse quantitativo total de implantações

nos indica uma expressiva quantidade de pessoas que participaram de aperfeiçoamentos teóricos e práticos relacionados às ferramentas de segurança de alimentos.<sup>71</sup>

Relatórios dos Departamentos Regionais do Senac nos permitem entender também que um significativo quantitativo de empresários manteve ações de revalidação de implantações e são acompanhados de perto por consultores do PAS.

Vale a pena acrescentar os dados informados pelo Senai RJ apenas até setembro de 2003, referentes aos Seminários de Sensibilização promovidos pelo Programa. Estiveram presentes 6.505 pessoas, representando 3.009 empresas, das quais 1.298 (43,13%) aderiram ao Programa.<sup>72</sup>

Os dados mais precisos relacionados aos seminários se limitam ao período que vai até 2003, porque o plano de trabalho seguinte – 2003 a 2005 – reduziu os investimentos das instituições nacionais nessa atividade, delegando-a às suas representações estaduais. Sabe-se, no entanto, que um quantitativo importante de seminários tem sido promovido pelos Departamentos Regionais das instituições, contando com apoio técnico e de material didático do Programa.

Dados do Senac DN apontam que, apenas em 2008, seus Departamentos Regionais desenvolveram um total de 433 atividades, entre elas se destacando 234 aperfeiçoamentos e 154 consultorias, envolvendo 516 empresas e 11.057 pessoas. Valores envolvidos apontavam a competência dos DRs no sentido de desenvolver ações de forma independente dos subsídios oferecidos pelo PAS. Pelo menos 14 parcerias estaduais foram estabelecidas em 2008, sendo cinco delas com instituições públicas, indicando a efetividade na busca de recursos e penetração em órgãos públicos (Senac DN, 2008)<sup>73</sup>.

Ou seja, apenas em um ano os Departamentos Regionais do Senac envolveram quase o dobro do número de pessoas presentes nos seminários do PAS entre 2001 e 2003. O somatório de investimentos próprios dos DRs em 2007 e 2008 aponta um valor bem maior que os subsídios recebidos do PAS.

A auditoria por terceira parte, realizada em 2007, envolveu pesquisa sobre as fragilidades e potencialidades do Programa, analisando os sistemas, processos e ações até aquele momento realizadas, procurando estabelecer parâmetros para o desenvol-



*No mesmo período (1998 a 2006)  
um total de 7.358 estabelecimentos –  
grandes, pequenos e microempresários,  
ambulantes e pessoas envolvidas com  
atividades agrofamiliares – foram  
atendidos com implantações de boas  
práticas e Sistema Appcc.*

---

*Resumidamente, o relatório destacava a abrangência do Programa, sua efetividade como indutor de evolução das boas práticas nas empresas de alimentos, como indutor de políticas de projetos relacionados à segurança de alimentos, além de promover a cultura para alimento seguro no Brasil.*

---

vimento de estrutura que incluísse as várias dimensões do PAS e as possibilidades para um plano macro de implementação de modelo visando sua sustentabilidade (PAS, 2007)<sup>74</sup>.

Resumidamente, o relatório destacava a abrangência do Programa, sua efetividade como indutor de evolução das boas práticas nas empresas de alimentos, como indutor de políticas de projetos relacionados à segurança de alimentos, além de promover a cultura para alimento seguro no Brasil.

Finalmente, não é difícil perceber que as direções nacionais dos parceiros mantenedores e seus representantes no comitê gestor nacional vêm atuando de forma proativa no que se refere à manutenção do Programa e à concretização de seus propósitos: prioritariamente disseminar a questão da inocuidade de alimentos no país, promover implantação de sistemas de segurança de alimentos e manter uma referência nacional sobre essa questão. Neste momento, respeitando as características normativas das instituições, seus dirigentes estão estabelecendo mecanismos administrativos para garantir a continuidade e a unidade da marca e de seus produtos.

## CONCLUSÕES

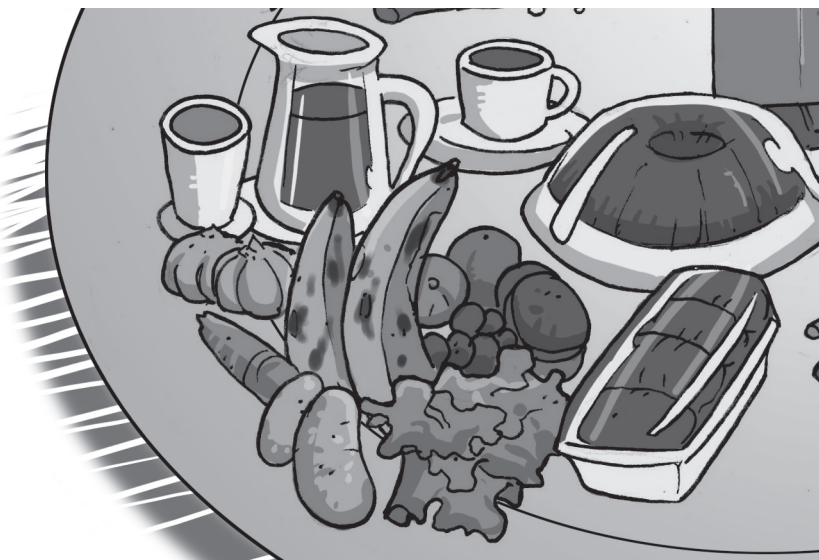
A abrangência do Programa, como fator prioritário para as instituições do Sistema S que estabeleceram em dez anos de trabalho uma parceria capaz de provocar respostas institucionais e mesmo individuais em todos os recantos do país, está diretamente relacionada aos vários níveis de poder e influência capazes de dar início e manter com regularidade atividades de segurança de alimentos, promovendo melhoria na qualidade de vida da população e na competitividade das empresas envolvidas com a cadeia de produção de alimentos.

As missões institucionais e mesmo os recursos financeiros passíveis de serem disponibilizados estabelecem limites de atuação, mas as características nacionais de capilaridade e de impacto das marcas envolvidas (Senac, Senai, Sesc, Sesi e Sebrae) permitiram a priorização de ações capazes de promover uma (re) significação cultural quanto ao tema inocuidade por parte de diferentes empresas e pessoas.

Ao mesmo tempo, essa penetração e as estratégias de negociação com órgãos públicos e associações empresariais induziram o estabelecimento de normas e legislações que melhor qualificaram a produção (campo e indústria), o transporte, a distribuição e a oferta de alimentos prontos em nosso país.

O quantitativo de pessoas e empresas envolvidas nos seminários do PAS até 2008 pode ser considerado insignificante diante da população brasileira e do número de empresas relacionadas à produção de alimentos em nosso país, mas o trabalho das instituições parceiras nacionais sempre visou, principalmente, constituir o PAS como um agente de provocação e transformação, visando a resultados culturais e empresariais a médio e, principalmente, longo prazos. São alguns milhares de consultores, auditores e multiplicadores preparados pelo Programa para disseminar a proposta de segurança de alimentos. São algumas dezenas de milhares de empresas atendidas diretamente pelo Programa ou por ações específicas dos parceiros nacionais e estaduais. São mais de 130 conteúdos inéditos produzidos para todos os níveis de educação profissional. Além disso, foram criadas metodologias próprias para cursos, consultorias e auditorias de segunda parte, relacionadas à implantação de protocolos de qualidade e segurança.

O comitê gestor nacional assumiu, a partir do Convênio PTI 2008-2010,<sup>75</sup> papel fundamental no Programa, com autonomia suficiente para estabelecer alternativas diante de demandas administrativas não especificadas no texto do documento. Os comitês gestores estaduais se transformaram em estratégias locais com diferentes características de pactuação, de acordo com os perfis dos parceiros. As Unidades de Consultoria, da mesma





*a credibilidade e a capilaridade das instituições mantenedoras nacionais favoreceram não apenas o início e a continuidade de atividades intra e extraorganizacionais, mas principalmente a reflexão contínua sobre o tema, com respostas evidentes por parte de órgãos públicos e de associações empresariais.*

forma, foram assimiladas pelos Departamentos Regionais das instituições de acordo com demandas específicas.

Resumindo, a credibilidade e a capilaridade das instituições mantenedoras nacionais favoreceram não apenas o início e a continuidade de atividades intra e extraorganizacionais, mas principalmente a reflexão contínua sobre o tema, com respostas evidentes por parte de órgãos públicos e de associações empresariais. Seja qual for o futuro do PAS, sua história já constitui uma aventura institucional bem-sucedida por seus resultados evidentes e pelas repercussões nacionais e internacionais que provocou. Este bônus também é compartilhado sob o ponto de vista pessoal e profissional por todos aqueles que se envolveram diretamente nessa odisséia.

## NOTAS

- <sup>1</sup> Artigo baseado no Trabalho de Conclusão de Curso. BRUNO, Paulo. **Segurança de alimentos:** construção e implantação de um programa nacional. Curitiba, 2009. 62 p. TCC. (Especialista em Gestão de Segurança de Alimentos) – Senac, Departamento Regional do Paraná, Núcleo de Educação a Distância, 2009. Inclui bibliografia.
- <sup>2</sup> BRASIL. Leis, Decretos. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)> Acesso em: 21 jul. 2009. Art. 3º.
- <sup>3</sup> PROJETO Fome Zero: uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. São Paulo: Instituto Cidadania, 2001.
- <sup>4</sup> BRASIL. Leis, Decretos. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **op. cit.**

- <sup>5</sup> CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 3. Fortaleza, 03 a 06 de julho de 2007: Consea. **Documento final.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/consea/3conferencia/>> Acesso em 21 jul. 2009. p. 26.
- <sup>6</sup> CDC. **Food Safety Office.** Disponível em: <<http://www.cdc.gov>>. Acesso em 11 out. 2005.
- <sup>7</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Sistema de Informações de Mortalidade.** 1975. Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/saude/gestor/area>>. Acesso em 29 dez. 2005.
- <sup>8</sup> Id. Ministério da Saúde. **Sistema de Informações Hospitalares (SIH).** 2001. Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/saude/gestor/area>>. Acesso em 29 dez. 2005.
- <sup>9</sup> Id. **Análise epidemiológica dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil.** 2008. Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/saude/gestor/area>>. Acesso em: 22 jun. 2009.
- <sup>10</sup> Id. **Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos.** [s. : d.] Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/DTA.pdf>>. Acesso em: 22 jun. 2009.
- <sup>11</sup> Id. **Portaria Nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.** Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção sanitária de alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/1428\\_93.htm](http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/1428_93.htm)> Acesso em: 22 jun. 2009.
- <sup>12</sup> Id. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Diário Oficial da União,** Brasília, 10, ago., 1997. Aprova o Regulamento Técnico “Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- <sup>13</sup> BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Portaria Nº 46, de 10 de fevereiro de 1998.** Insitui o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e apresenta o Manual Genérico de Procedimentos para sua implantação. Disponível em: <[http://www.fea.unicamp.br/deptos/dta/higiene/legislacao/MA/MA\\_P\\_46\\_98\\_MAPA\\_Manual\\_generico\\_APPCC.pdf](http://www.fea.unicamp.br/deptos/dta/higiene/legislacao/MA/MA_P_46_98_MAPA_Manual_generico_APPCC.pdf)> Acesso em: 22 jun. 2009.
- <sup>14</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <[http://www.abc.com.br/arquivos/leg\\_portaria326\\_97\\_anvisa.pdf](http://www.abc.com.br/arquivos/leg_portaria326_97_anvisa.pdf)> Acesso em: 22 jun. 2009.
- <sup>15</sup> Id. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada Nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=8134>> Acesso em: 22 jun. 2009
- <sup>16</sup> Id. **Resolução de Diretoria Colegiada nº216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=8134>> Acesso em: 22 jun. 2009.
- <sup>17</sup> SENACDN. **Relatório de ações do Senac referentes ao Projeto APPCC.** Rio de Janeiro, dez. 2001.
- <sup>18</sup> BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa Nº 20, de 27 de setembro de 2001.** Aprova as Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas – DGPIF e as Normas Técnicas

- Gerais para a Produção Integrada de Frutas – NTGPIF. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&cid=3915>> Acesso em: 22 jun. 2009.
- <sup>19</sup> PAS. **Manual de Operação do Programa Alimentos Seguros**. Brasília(DF): [s.n.]abr. 2006.
- <sup>20</sup> ROBBS, Paschoal. Contato via eletrônica – e-mail – em 28 abr. 2009.
- <sup>21</sup> PAS. (2006) *op. cit.*
- <sup>22</sup> *Id. ibid.*
- <sup>23</sup> *Id.* (2006) *op. cit.*; ROBBS, Paschoal. *op. cit.*
- <sup>24</sup> PAS. (2006) *op. cit.*
- <sup>25</sup> *Id. ibid.*
- <sup>26</sup> ROBBS, Paschoal. Contato via eletrônica – e-mail – em 28 abr. 2009.
- <sup>27</sup> PAS. (2006) *op. cit.*
- <sup>28</sup> ROBBS, Paschoal. (2009) *op. cit.*
- <sup>29</sup> PAS. (2006) *op. cit.*; ROBBS, Paschoal. *op. cit.*
- <sup>30</sup> PROJETO APPCC. **Convênio de Cooperação Técnica e Financeira**. Brasília(DF): fev. 2001.
- <sup>31</sup> PAS. (2006) *op. cit.*; ROBBS, Paschoal.(2009) *op. cit.*
- <sup>32</sup> ROBBS, Paschoal. (2009) *op. cit.*
- <sup>33</sup> *Id. ibid.*
- <sup>34</sup> *Id. ibid.*
- <sup>35</sup> PAS. (2006) *op. cit.*
- <sup>36</sup> *Id. ibid.*
- <sup>37</sup> *Id. ibid.*
- <sup>38</sup> PAS. **Ata da Reunião Ordinária do CGN**. Rio de Janeiro, Vassouras, mar. 2005.
- <sup>39</sup> SENAI DN. **Relatório de Gestão PAS 2005-2006**; PAS. (2006) *op. cit.*
- <sup>40</sup> FUNDAÇÃO CERTI. **Relatório Modelo futuro para desenvolvimento sustentável do Programa Alimentos Seguros / PAS**. 2007.
- <sup>41</sup> PAS. **Ata da Reunião Ordinária do CGN**, Pernambuco, Petrolina, mai. 2009.
- <sup>42</sup> SENAC DN. **Relatório de ações do Senac referentes ao Projeto APPCC**. Rio de Janeiro, RJ, dez. 2001.
- <sup>43</sup> PROJETO APPCC. **Critérios para Formação de Consultores, Multiplicadores e Auditores do Projeto Appcc**. Vassouras (RJ): [s.n.] ago. 2002.
- <sup>44</sup> SESC DN. **Série Mesa Brasil Sesc – Segurança Alimentar e Nutricional**. Programa Alimentos Seguros. Rio de Janeiro, 2003.
- <sup>45</sup> PAS. (2006) *op. cit.*
- <sup>46</sup> *Id.* **Relatório de Reunião da Coordenação Técnica Nacional**. Rio de Janeiro, Vassouras, abr. 2004; PAS. **Mensagem da Coordenação Técnica Nacional sobre as ações no PAS Turismo**. E-mail em 14 out. 2004.
- <sup>47</sup> LICITAÇÃO. **Estados e municípios investem na vigilância de alimentos**. Disponível em <<http://licitacao.uol.com.br/notdescricao.asp?cod=941>>. Acesso em 10 ago. 2009.
- <sup>48</sup> SENAC. DN. **Curso de boas práticas na manipulação de alimentos**: orientações para tutoria. Rio de Janeiro: Senac/Cead, 2006. CD-ROM
- <sup>49</sup> *Id.* **Boas práticas**: segurança no preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Senac/Cead, 2006. CD- ROM. Novela com 12 capítulos.
- <sup>50</sup> *Id.* **Rede EAD**: Relatório sobre matrículas ativas no curso Gestão da Segurança de Alimentos. Rio de Janeiro, 2009.
- <sup>51</sup> CONSEA. **Ofício N°320-2007**. Solicita indicação de representante da CNC no Conselho Nacional de Segurança Alimentar. Brasília, DF, 2007. CNC. **Fax da Presidência da Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo, de 21 de janeiro de 2008**. Indica representantes da CNC no Conselho Nacional de Segurança Alimentar. Brasília, DF, 2008.
- <sup>52</sup> SENAC DN. **Relatório das oficinas PAS/SENAC**. Rio de Janeiro, 2007.
- <sup>53</sup> *Id.* **Circular da Direção Geral do Senac DN, N°1678**: estabelece procedimento para relatórios dos Departamentos Regionais referentes às ações de Segurança de Alimentos. Rio de Janeiro, jul. 2007.
- <sup>54</sup> BRUNO, Paulo. **Sumários 2007 e 2008**: Senac Segurança de Alimentos. Rio de Janeiro, 2009.
- <sup>55</sup> ABNT. **Ata de instalação da Comissão de Estudo Especial Temporária de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Appcc)**. Brasília(DF) out. 2001.
- <sup>56</sup> *Id.* **NBR 14900**: Sistema de gestão da análise de perigos e pontos críticos de controle: segurança de alimentos. Rio de Janeiro, 2002.
- <sup>57</sup> *Id.* **NBR ISO 9000**: sistemas de gestão de qualidade. Rio de Janeiro, 2005.
- <sup>58</sup> *Id.* **Ata de Reunião da Comissão de Estudo Especial Temporária de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**. Rio de Janeiro, RJ, set. 2002.
- <sup>59</sup> INMETRO. **NIT-DICOR-066**: critérios para acreditação de organismo de certificação do sistema de Gestão da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. Brasília(DF), dez., 2004.
- <sup>60</sup> ABNT. **NBR ISO 22000**: sistemas de gestão da segurança de alimentos – requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro, 2006.
- <sup>61</sup> *Id.* **NBR 15635**: serviços de alimentação – requisitos de boas práticas higiênic-sanitárias e controles operacionais essenciais. Rio de Janeiro, 2008.
- <sup>62</sup> *Id.* **Atas de Reuniões da Comissão Estudo Especial de Appcc**. Rio de Janeiro, fev. e mai. 2008.
- <sup>63</sup> *Id.* **Ata de Reunião da Comissão de Estudo Especial de Appcc**. Rio de Janeiro, RJ, nov. 2009; ABNT Pires, Milena Beguito. Contato via eletrônica – e-mail – em 18 jan. 2010.
- <sup>64</sup> *Id.* **Carta da Coordenação Nacional do PAS aos representantes das instituições parceiras**. Vassouras, Rio de Janeiro. 2002. PAS. **Manual de Operação do Programa Alimentos Seguros**. Brasília/DF: abr. 2006. BRUNO, Paulo. (2009) *op. cit.*; PAS. **Guia de Negócios**. Rio de Janeiro: [s.n.], 2002.
- <sup>65</sup> ABNT. **Carta da Coordenação Nacional do PAS aos representantes das instituições parceiras**. Vassouras, Rio de Janeiro. 2002.
- <sup>66</sup> *Id.* **Apresentação em Power Point na Reunião Ordinária do FNPE**, 28 de agosto de 2006; PAS. **Ata da Reunião Ordinária do CGN**, Alagoas, Maceió, fev. 2006.
- <sup>67</sup> *Id.* **Carta da Coordenação Nacional do PAS aos representantes das instituições parceiras**. Vassouras, Rio de Janeiro. 2002. PAS. **Manual de Operação do Programa Alimentos Seguros**. Brasília/DF: abr. 2006.

- <sup>68</sup> Id. **Manual de Operação do Programa Alimentos Seguros**. Brasília/DF: abr. 2006.
- <sup>69</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. **Memória da 4ª reunião do Grupo de Trabalho 3**. Segurança Alimentar e Nutricional do Programa de Alimentação do Trabalhador. Brasília (DF), nov. 2004.
- <sup>70</sup> PAS. **Apresentação em Power Point na Reunião Ordinária do FNPE**, 28 de agosto de 2006.
- <sup>71</sup> Id. **Ibid.**
- <sup>72</sup> PROJETO APPCC. **Relatório da Coordenação Técnica Nacional**: os resultados do Projeto APPCC Mesa. Rio de Janeiro, 17/09/2003.
- <sup>73</sup> SENAC. DN. **Sumário Senac Segurança de Alimentos**. Rio de Janeiro, 2008.
- <sup>74</sup> PAS. Relatório **“Modelo Futuro para Desenvolvimento Sustentável do Programa Alimentos Seguros”**. Brasília/DF: PAS, novembro de 2007.
- <sup>75</sup> Id. **Convênio Plano de Trabalho Integrado 2008-2010**. Brasília/DF, dez. 2008.

## ABSTRACT

*Paulo Bruno. Safe food: the system S experience.*

*This work presents the history of the Safe Food Program (PAS), evaluates the participation of system S institutions in this partnership, identifies the involvement of other public and private institutions, and analyzes the Program results and perspectives, particularly from the viewpoint of SENAC National Department, one of its supporters.*

**Keywords:** *Food and nutrition safety; Food safety; Innocuousness; Safe Food Program.*

## RESUMEN

*Paulo Bruno. Alimentos seguros: la experiencia del sistema S.*

*Este trabajo tiene la intención de presentar la historia del Programa Alimentos Seguros/PAS, evaluar la participación de las instituciones del Sistema S en esa asociación de colaboración, identificar el desarrollo de otras instituciones públicas y privadas y analizar resultados y perspectivas del Programa, principalmente desde el punto de vista del SENAC Departamento Nacional, uno de sus financiadores.*

**Palabras clave:** *Seguridad alimentaria y nutricional; Seguridad de los alimentos; Inocuidad; Programa de Alimentos Seguros.*