

ENADE

Comentado

ALESSANDRA CAMPANI PIZZATO

ANA MARIA PANDOLFO FEOLI

RAQUEL DA LUZ DIAS

RAQUEL MILANI EL KIK

(Organizadores)

NUTRIÇÃO

2013



ENADE

Comentado

ALESSANDRA CAMPANI PIZZATO
ANA MARIA PANDOLFO FEOLI
RAQUEL DA LUZ DIAS
RAQUEL MILANI EL KIK
(Organizadores)

NUTRIÇÃO

2013

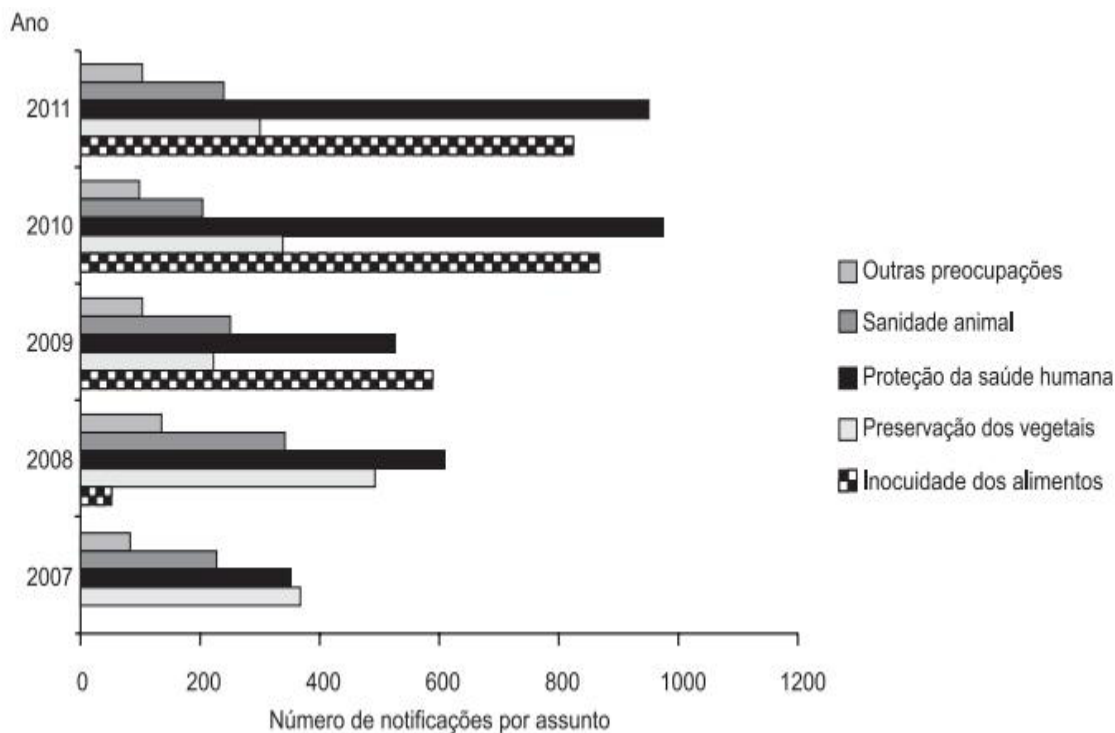


ediPUCRS

Porto Alegre, 2016

QUESTÃO 31

Em estudo realizado em 2012, com o objetivo de se analisar a eficácia do *Codex Alimentarius* no mercado mundial de alimentos, foi definido que, sob a ótica da qualidade, a segurança alimentar significa garantir ao consumidor a aquisição de alimentos com propriedades nutricionais e sanitárias adequadas às suas necessidades. O gráfico apresentado abaixo indica o número de notificações por assunto apresentadas à Organização Mundial do Comércio (OMC), no período de 2007 a 2011, de acordo com o Registro Central de Notificações da OMC (2011).



ORTEGA, A.C.; BORGES, M.S. *Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade*. Segurança Alimentar e Nutricional. Campinas, v. 19 n.º 1, p. 71-81, 2012.

Com base nas informações do texto e do gráfico, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os alimentos com “propriedades nutricionais e sanitárias adequadas às suas necessidades” correspondem a alimentos de boa qualidade, livres de contaminação de natureza química, biológica ou física, ou de qualquer outra substância que possa acarretar problemas à saúde do consumidor.
- II. IAs notificações demonstradas no gráfico corroboram um dos objetivos do *Codex Alimentarius*, que é proteger a saúde do consumidor.

- III. As notificações relacionadas à proteção da saúde humana e à inocuidade dos alimentos de 2010, quando comparadas às de 2011, indicam, respectivamente aumento e redução importantes.
- IV. A inocuidade do alimento representa o somatório dos fatores relacionados à sanidade animal, proteção da saúde humana, preservação dos vegetais e outras preocupações, tais como estado de decomposição, contaminação, descoloração e odores desagradáveis.

É correto o que se afirma em

- A. I e II, apenas
- B. I e IV, apenas.
- C. II e III, apenas.
- D. III e IV, apenas.
- E. I, II, III e IV.

* **Gabarito: A**

* **Autoras: Ana Maria Pandolfo Feoli e Louise Cerezini Rodrigues**

COMENTÁRIOS:

A questão comentada traz a oportunidade da revisitação de alguns conceitos acerca do tema. Vejamos o significado de:

Codex Alimentarius – é um fórum internacional de normatização do comércio de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas (ONU), por ato da Organização para a Agricultura e Alimentação (FAO) e Organização Mundial de Saúde (OMS). Criado em 1963, o fórum tem a finalidade de proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio regional e internacional de alimentos.

As normas Codex abrangem os principais alimentos, sejam estes processados, semiprocessados ou crus. Também tratam de substâncias e produtos usados na elaboração de alimentos. Suas diretrizes referem-se aos aspectos de higiene e propriedades nutricionais dos alimentos, abrangendo código de prática e normas de aditivos alimentares, pesticidas, resíduos de medicamentos veterinários, substâncias contaminantes, rotulagem, classificação, métodos de amostragem e análise de riscos.

Ainda, é importante esclarecer o papel do **Comitê do Codex Alimentarius do Brasil (CCAB)** que tem como principal atividade a participação e a defesa dos interesses nacionais nos comitês internacionais do Codex Alimentarius. Tem ainda, a responsabilidade de observar as normas Codex como referência para a elaboração e atualização da legislação e regulamentação nacional de alimentos.

O comitê brasileiro é composto por entidades privadas e órgãos públicos tais como os institutos nacionais de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro) e Defesa do Consumidor (IDEC); os ministérios das Relações Exteriores (MRE), Saúde (MS), Fazenda (MF), Ciência e Tecnologia (MCT), Justiça (MJ/DPC) e Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC/SECEX); as associações brasileiras da Indústria e Alimentação (ABIA) e de Normas Técnicas (ABNT); e das confederações nacionais da Indústria (CNI), Agricultura (CNA) e Comércio (CNC).

A **Organização Mundial do Comércio (OMC)** também citada na questão acima é o foro multilateral responsável pela regulamentação do comércio internacional. Seus diversos órgãos se reúnem regularmente para monitorar a implementação dos acordos em vigor, bem como a execução da política comercial dos países membros, negociar o acesso de novos participantes e acompanhar as atividades relacionadas com o processo de solução de controvérsia¹.

Sendo assim, podemos analisar a questão:

A **afirmação I** apresenta o conceito de segurança alimentar no que tange à qualidade dos alimentos, que caracteriza-se como alimentos de boa qualidade, livres de contaminação de natureza química, biológica ou física, ou de qualquer outra substância que possa acarretar problemas à saúde do consumidor. Ou seja, a garantia ao consumidor da aquisição de alimentos com atributos nutricionais e sanitários adequados às suas necessidades^{1,2}. Sendo assim, **a afirmação está correta**.

A **afirmação II está correta** pois apresenta um dos objetivos do *Codex Alimentarius* que é proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos¹.

A **afirmação III** refere-se à interpretação do gráfico apresentado. A análise do gráfico permite avaliar uma redução das notificações relacionadas à inocuidade dos alimentos e à proteção de saúde humana entre os anos de 2010 e 2011. Sendo assim, **a afirmativa está incorreta**.

A **afirmação IV** versa sobre a inocuidade do alimento. É importante resgatar que a inocuidade dos alimentos inclui aspectos que vão desde os locais onde são produzidos animais e vegetais para consumo, e seus subprodutos até chegar à mesa do consumidor. E assim, faz referência a todos os riscos, sejam crônicos ou agudos, que podem fazer com que os alimentos sejam nocivos para a saúde do consumidor. A afirmativa IV está errada pois inclui atributos como estado de decomposição, contaminação, descoloração e odores desagradáveis referentes ao conceito de qualidade dos alimentos e não inocuidade^{2,3}. Assim, a alternativa correta é a letra A.

REFERÊNCIAS

1. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. *Codex Alimentarius*. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/internacional/negociacoes/multilaterais/codex-alimentarius>>. Acesso em 24 de agosto de 2016.
2. ORTEGA, A.C.; BORGES, M.S. *Codex Alimentarius: a segurança alimentar sob a ótica da qualidade*. Segurança Alimentar e Nutricional. Campinas, v. 19 n.º 1, p. 71-81, 2012
3. Marins, Bianca Ramos (Org.) *Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas* / Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.