

A segurança alimentar é, há muito, um dos pilares fundamentais da saúde pública. No espaço europeu, o enquadramento legislativo é robusto, detalhado e amplamente reconhecido como um dos mais exigentes a nível global. No entanto, permanece uma questão essencial e frequentemente ignorada: será que cumprir a legislação é suficiente para garantir alimentos seguros? A resposta, cada vez mais sustentada pela evidência científica e pela prática no terreno, é clara: não. Durante décadas, a abordagem dominante à segurança alimentar centrou-se na definição de requisitos, procedimentos e sistemas de controlo, como o HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Estes instrumentos continuam a ser fundamentais, mas revelam uma limitação estrutural: dependem, em última instância, do comportamento humano. E é precisamente aí que surgem as maiores falhas.

Segundo a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, as doenças de origem alimentar continuam a representar um desafio significativo na Europa, afetando milhões de pessoas anualmente (European Food Safety Authority [EFSA], 2023). Apesar dos avanços tecnológicos e regulamentares, a incidência destes eventos demonstra que a existência de regras não se traduz automaticamente na sua aplicação eficaz. Foi neste contexto que a União Europeia introduziu o Regulamento (UE) 2021/382, reforçando um conceito que tem vindo a ganhar centralidade: a cultura de segurança alimentar. Este conceito representa uma mudança de paradigma, desloca o foco do “o que fazer” para o “como e porquê fazer”. De acordo com a Comissão Europeia (2021), a cultura de segurança alimentar implica que todos os elementos de uma organização compreendam os riscos associados aos alimentos, assumam a sua responsabilidade e adotem comportamentos consistentes com a proteção do consumidor. Não se trata, portanto, de acrescentar mais um requisito, mas de transformar a forma como os requisitos existentes são vividos no dia a dia.

Contudo, entre o reconhecimento conceptual e a aplicação prática existe um desfasamento significativo. Na realidade, muitas organizações continuam a encarar a segurança alimentar como uma obrigação formal, frequentemente associada a auditorias, inspeções ou certificações. A prioridade passa por “cumprir”, e não necessariamente por “compreender”. Este enfoque conduz a uma cultura de conformidade superficial, onde os procedimentos existem, mas não são plenamente interiorizados. A literatura científica tem vindo a evidenciar que os fatores humanos são determinantes na ocorrência de falhas em segurança alimentar. Comportamentos inadequados, perceções erradas de risco e falta de formação eficaz estão entre as principais causas identificadas (Griffith, Livesey, & Clayton, 2010). Em

outras palavras, o problema raramente reside na ausência de normas, mas sim na forma como estas são interpretadas e aplicadas. Este fenómeno levanta uma questão crítica: até que ponto estamos a investir na dimensão comportamental da segurança alimentar?

A implementação de uma cultura de segurança alimentar exige mais do que formação técnica. Requer liderança, comunicação eficaz e coerência organizacional. Exige que a gestão de topo assuma um papel ativo, não apenas na definição de políticas, mas na sua exemplificação. Exige, igualmente, que os colaboradores sejam envolvidos, capacitados e responsabilizados. Sem estes elementos, a segurança alimentar torna-se frágil, dependente de indivíduos específicos e vulnerável a falhas sistemáticas. Importa também reconhecer que a cultura organizacional não se altera de forma imediata. Trata-se de um processo contínuo, que exige tempo, consistência e alinhamento estratégico. No entanto, a sua ausência tem custos reais, não apenas em termos de saúde pública, mas também ao nível da confiança dos consumidores e da reputação das organizações.

A Organização Mundial da Saúde reforça que a segurança alimentar é uma responsabilidade partilhada, que envolve governos, indústria e consumidores (World Health Organization [WHO], 2020). No entanto, essa partilha de responsabilidade não pode servir de diluição da responsabilidade individual e organizacional. Pelo contrário, deve traduzir-se numa maior exigência e coordenação entre todos os intervenientes. No contexto atual, marcado por cadeias de abastecimento cada vez mais complexas e por uma crescente diversidade de modelos de produção e distribuição, a necessidade de uma abordagem baseada em cultura torna-se ainda mais evidente. A variabilidade dos contextos dificulta a aplicação uniforme de regras, tornando essencial que os princípios da segurança alimentar sejam compreendidos e adaptados à realidade específica de cada organização. Mais do que nunca, a segurança alimentar exige uma abordagem integrada, que combine conhecimento técnico com comportamento responsável.

Persistir numa lógica exclusivamente normativa é, neste contexto, insuficiente. A legislação estabelece o mínimo, mas a segurança exige mais do que o mínimo. Exige compromisso. Exige consistência. Exige cultura. E é precisamente neste ponto que reside o maior desafio. Porque enquanto os sistemas podem ser implementados rapidamente, as culturas constroem-se lentamente. E, no entanto, são elas que determinam, no momento crítico, se uma decisão será segura ou arriscada. A verdadeira segurança alimentar não está nos manuais, nem nos relatórios de auditoria. Está nas decisões quotidianas, muitas vezes

invisíveis, tomadas por quem manipula, prepara ou serve alimentos. Reduzir a segurança alimentar a um exercício burocrático é ignorar a sua essência. É confundir conformidade com segurança. E essa confusão pode ter custos elevados.

A introdução do conceito de cultura de segurança alimentar no enquadramento europeu foi um passo importante. Mas, como em tantas outras áreas, o verdadeiro impacto não dependerá da letra da lei, mas da sua tradução em prática. E essa tradução continua, em muitos contextos, por fazer. Se queremos sistemas alimentares verdadeiramente seguros, temos de ir além da conformidade e investir naquilo que, sendo menos visível, é mais determinante: o comportamento humano. Porque no fim, a segurança alimentar não é garantida por aquilo que está escrito, mas por aquilo que é feito!

#### Referências

Comissão Europeia. (2021). Regulamento (UE) 2021/382 da Comissão de 3 de março de 2021 que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios no que diz respeito à gestão de alergénios alimentares, redistribuição de alimentos e cultura de segurança alimentar. Jornal Oficial da União Europeia.

European Food Safety Authority. (2023). The European Union One Health 2022 zoonoses report. *EFSA Journal*, 21(12), e8442.

Griffith, C. J., Livesey, K. M., & Clayton, D. A. (2010). The assessment of food safety culture. *British Food Journal*, 112(4), 439–456.

World Health Organization. (2020). *Food safety: Basic texts* (5th ed.). WHO Press.