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 852/2004 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.