

### EDITORIAL



Das inúmeras e exaltantes páginas dos anais de Cabo Verde independente, a construção dos pilares da segurança alimentar, entendida na sua vertente disponibilidade contínua e direito generalizado de acesso a géneros alimentícios essenciais, é, seguramente, uma delas, e, por ventura, a mais exaltante. Talvez não tanto para a geração mais jovem, mas por certo, e como motivo de muito orgulho, para as anteriores que tiveram que lidar com uma situação bem diferente, de défice e, por vezes, de penúria de alimentos.

Do acerto e carácter inovador das medidas de política que ao longo dos últimos 35 anos permitiram ao país ver em constante crescimento a sua produção agro-alimentar interna, dispor de uma extensa e densa rede de intra-estruturas de armazenamento e distribuição de géneros alimentícios e mantido o dinamismo da sua acção de mobilização de ajuda alimentar externa, hoje tem-se a sensação de que as questões relativas à segurança alimentar, nessa vertente, já não são mais motivo de notícias sensacionais, o que, por si, pode ser entendido como que, realmente, Cabo Verde, nesta matéria, atingiu patamares adequados.

Hoje, o que mais notícia gera é, sim, a segurança sanitária e qualidade dos géneros alimentícios expostos no mercado, seja no que se refere à sua apetibilidade e grau de inocuidade como na relação preço/ qualidade.

Isto significa que os cabo-verdianos passaram a dispensar, com toda a legitimidade, aliás, uma atenção especial à qualidade do género alimentício que consome, ciente de que, assim, estarão a cuidar da sua saúde e da sua qualidade de vida, bem como a evitar ou, pelo menos, minimizar perdas económicas. A vigilância sanitária dos alimentos tornou-se por conseguinte uma preocupação generalizada, que envolve tanto os consumidores como as instituições e empresas que detêm responsabilidades nesta matéria.

À ARFA, na sua qualidade de autoridade central do sistema nacional de controlo de alimentos, cabe um papel especial neste sentido, que abarca desde intervenções na prevenção, avaliação e gestão de riscos alimentares, ao imperativo de informar à sociedade cabo-verdiana sobre situações de que poderão resultar riscos para a saúde pública.

É nesta lógica que se inscreve a iniciativa de edição e distribuição deste boletim dirigido ao sector alimentar, que pretende ser um canal privilegiado de comunicação entre esta agência e seus parceiros no exercício da vigilância sanitária dos alimentos em todo o espaço nacional.

Miguel Lima

/Presidente do Conselho de Administração/

### Ainda neste Boletim...

- P2.  
A ARFA promove planificação estratégica no domínio da segurança sanitária dos alimentos
- P3.  
A ARFA, a "Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición" e a "Consejería de Salud y Bienestar de Castilla de la Mancha". assinam Convénio Tripartido de cooperação.
- P4.  
Para uma estratégia de sensibilização e informação sobre a legislação alimentar recentemente aprovada.
- P5.  
Cabo Verde dinamiza sua participação nas actividades do Codex Alimentarius.
- P5.  
Técnicos da ARFA participam em visita de estudo aos EUA.
- P6.  
Legislação Alimentar / Histórico do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos
- P7.  
Investigação / Espaço Consumidor

### FICHA TECNICA

**Propriedade:** Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares - ARFA; **Redacção e Edição:** Direcção de Desenvolvimento da Qualidade - DDQ; **Fotografias e Imagens:** ARFA e outras instituições; **Periodicidade de edição:** Trimestral; **Distribuição:** electrónica/gratuita

### DESTAQUE

## Segurança Sanitária dos Alimentos em Cabo Verde ...mais uma etapa...

### INSTRUMENTO DESEMPENHO, VISÃO E ESTRATÉGIA (DVE)

Ricardo Molins  
Enrique Pérez  
Ana Marisa Cordero  
Maria Lourdes Abularach.



Capacidade técnica



Capital humano e financeiro



Interação com o setor privado



Proteção da saúde pública e acesso a mercados

Maio foi o mês de planificação estratégica no domínio da segurança sanitária dos alimentos em Cabo Verde.

Nesse âmbito, a Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), em parceria com a Organização Pan-Americana de Saúde/Organização Mundial de Saúde (OPAS/OMS) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Brasil (ANVISA), realizou três ateliers com o objectivo de promover um processo interactivo de identificação, análise e priorização das necessidades, como forma de facilitar a planificação estratégica no domínio de segurança sanitária de alimentos.

## A ARFA promove planificação estratégica no domínio da segurança sanitária dos alimentos

### ENQUADRAMENTO

Dando continuidade ao processo de reorganização do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA), a Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares (ARFA), em colaboração com a Organização Pan-Americana de Saúde/Organização Mundial de Saúde (OPAS/OMS) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Brasil (ANVISA), promoveu durante o mês de Maio do ano em curso, um processo interactivo de identificação, análise e priorização das necessidades, como forma de facilitar a planificação estratégica no domínio de segurança sanitária de alimentos.

Nesse quadro, foram realizados três ateliers, dois regionais e um nacional, que contaram com a participação de quadros dirigentes e técnicos do sector público com responsabilidade na área de segurança sanitária de alimentos, do sector privado e da sociedade civil organizada (consumidores).



Foto-1. Atelier Nacional DVE no dia 10/Maio

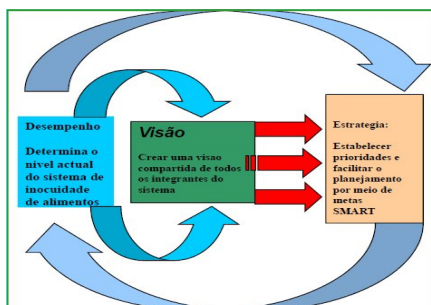
Nos dias 04 e 06 de Maio de 2010, foram realizados ateliers regionais nas cidades da Praia e do Mindelo, respectivamente, em que foi aplicado o instrumento denominado "Desempenho, Visão e Estratégia" (DVE).

No dia 10 de Maio, teve lugar na cidade da Praia um atelier nacional, com vista a apresentar os resultados dos ateliers regionais, e nessa base, definir as prioridades e estabelecer um quadro estratégico de intervenção no domínio da segurança sanitária de alimentos por cada componente analisada (capacidade técnica; recursos financeiros e humanos; interacção com o sector privado; e capacidade de garantir a protecção da saúde pública e acesso aos mercados).

Nesse atelier, em sessão plenária foi delineada uma visão para o sistema de controlo de alimentos, e do trabalho desenvolvido por quatro grupos, resultou a configuração de quatro matrizes lógicas relativas às componentes analisadas, que servirão de base à elaboração do plano estratégico de acção do Sistema Nacional de Controlo dos Alimentos.

### O INSTRUMENTO DESEMPENHO, VISÃO E ESTRATÉGIA (DVE)

O instrumento DVE concebido pela OPAS e pelo IICA, foi desenvolvido como uma ferramenta para caracterizar o desempenho dos sistemas nacionais de controlo de alimentos e definir uma visão comum entre os usuários do sistema e o sector público responsável pela implementação de acções estratégicas para alcançar os objectivos de protecção à saúde pública e facilitar o comércio de alimentos.



O instrumento DVE é constituído por quatro componentes fundamentais (capacidade técnica, capital humano e financeiro, interacção com os usuários do sistema, protecção a saúde pública e acesso a mercados) e assenta-se na caracterização do grau de desenvolvimento dos pilares fundamentais em que se deve sustentar um sistema nacional de controlo de alimentos. A caracterização é realizada através competências críticas em termos de funções, produtos e serviços que deve cumprir e gerar o sistema.

A aplicação do DVE permite identificar e priorizar as áreas que devem ser fortalecidas no sistema de controlo de alimentos, bem como identificar e promover iniciativas de melhoria ou estratégias de cooperação.

### RESULTADOS

Os resultados gerados através da aplicação do

DVE nos ateliers regionais permitiram caracterizar o nível de desempenho do sistema de controlo de alimentos em vigor no país e nessa base delinear as linhas estratégicas de intervenção.

Os resultados demonstraram que o nível de desempenho das quatro componentes é inferior a 50%, com excepção do capital humano e financeiro. O nível mais baixo de desempenho regista-se na componente de capacidade técnica (41.58%) e o mais alto na componente de recursos humanos e financeiros com 57.05% (gráficos 1 e 2)

De destacar que para proteger a saúde pública e assegurar o acesso aos mercados, é essencial que os serviços de controlo sejam dotados de uma capacidade técnica de intervenção apropriada que permita o sistema nacional de controlo de alimentos estabelecer e aplicar medidas sanitárias com base em fundamentos científicos.

É importante que o fortalecimento das diferentes componentes do sistema se faça de forma harmoniosa de modo a favorecer a melhoria global das mesmas, permitindo assim, proteger a saúde dos consumidores, transmitir confiança ao consumidor e a aos operadores económicos do sector alimentar, bem como cumprir de maneira eficiente os princípios e as exigências do Acordo de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS) da Organização Mundial do Comércio (OMC).

### VISÃO COMUM

Durante a sessão plenária do atelier nacional foi discutida e aprovada a visão para o sistema de controlo de alimentos, que se define como:

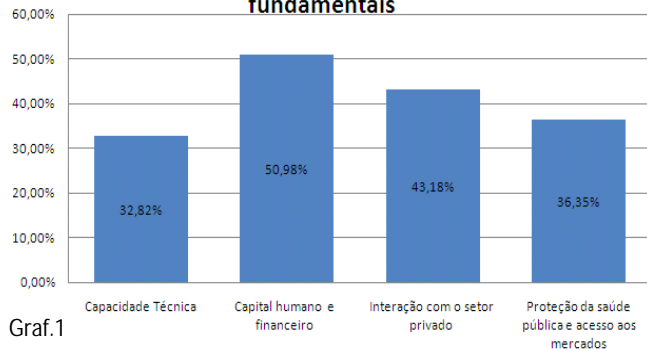
"Assegurar a segurança sanitária dos alimentos produzidos processados e comercializados em Cabo Verde a fim de garantir a protecção da saúde pública e os direitos dos consumidores, bem como, de favorecer o desenvolvimento competitivo da indústria de alimentos. Isto através de um sistema moderno, integrado, eficiente e eficaz de controlo de alimentos".

### LINHAS DE ACÇÃO ESTRATÉGICA

As linhas de acção estratégica estabelecidas para cada uma das componentes fundamentais são a seguir apresentadas:

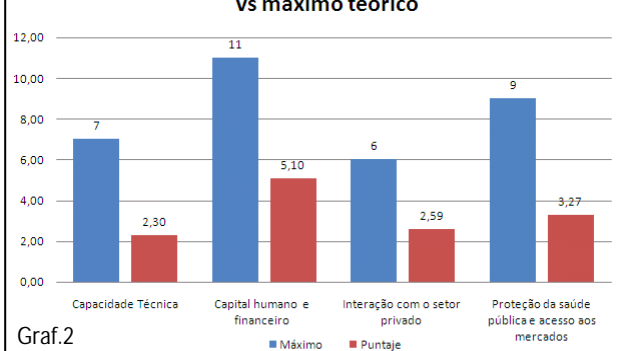
- **Capacidade técnica**  
Modernizar os sistemas de controlo e vigilância de alimentos de tal forma que sejam preventivos

**Percentagem de avanço nas componentes fundamentais**



Graf.1

**Nível de desenvolvimento das componentes Vs máximo teórico**



Graf.2

de alimentos de tal forma que sejam preventivos e integrados e com uma maior capacidade de resposta face à emergências sanitárias:

- Promover a Implementação de sistemas de garantia da qualidade nas empresas de alimentos: Boas Práticas de Fabrico (BPF), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

- Adequar os programas e os sistemas de inspecção sanitária de alimentos, incluindo os procedimentos de autorização das importações à nova abordagem do controlo de alimentos.

- Promover a implementação de programas conjuntos (saúde, agricultura, pesca) de controlo dos perigos transmitidos por alimentos, incluindo gestão de alertas alimentares.

- Capital humano e financeiro

- Fortalecer as capacidades científicas e tecnológicas necessárias com vista a:

- Aumentar e melhorar as capacidades de recursos humanos

- Robustecer a pesquisa e a inovação.

- Fortalecer as capacidades analíticas de laboratórios

- Interação com o sector privado

Implementar as estruturas de coordenação e articulação do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos com vista a facilitar e promover a coordenação e complementação das entidades públicas, a criação de espaços de participação aos consumidores e a todos os intervenientes na cadeia alimentaria:

- Alargar e melhorar os mecanismos de participação e de comunicação de riscos.

- Fortalecer as organizações de consumidores e sua acção no âmbito da segurança sanitária e qualidade.

- Protecção da saúde pública e acesso a mercados

Aperfeiçoar o quadro de regulação do sector alimentar com o objectivo de contribuir para a protecção da saúde pública e dos direitos dos consumidores:

- Manter a legislação e regulamentação alimentar actualizadas e harmonizadas com as normas do Codex Alimentarius;

- Implementar a nova legislação alimentar (leis e normas).

## A ARFA, a “Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición” e a “Consejería de Salud y Bienestar de Castilla –La Mancha” assinam Convénio Tripartido de Cooperação

A ARFA, no cumprimento do seu mandato, vem estabelecendo parcerias com diferentes entidades, nacionais e estrangeiras, de modo a melhorar se capacitar para a realização dos seus objectivos, que, em última instancia, convergem na prestação de contribuições à protecção da Saúde Pública, através de procedimentos regulatórios dirigidos aos sectores alimentar e farmacêutico.

Neste âmbito, sob coberto do Acordo de Cooperação Científica e Técnica assinado em Junho de 1979 entre o Reino da Espanha e a República de Cabo Verde, a ARFA, que já beneficia dum financiamento que lhe é atribuído pela Agencia Espanhola de Cooperação Internacional para o Desenvolvimento – AECID, destinado a suportar os custos da implementação do seu Plano de Acção de Formação, entendeu explorar a possibilidade de estabelecer relações de cooperação técnica com instituições espanholas suas congéneres.

É assim que a ARFA se junta agora à sua homóloga “Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición” (AESAN), e à “Consejería de Saúde y Bienestar Social da Região Autónoma de Castilla de La Mancha” (Toledo) através de um convénio tripartido, que, no geral, visa reforçar a capacidade técnica da ARFA na realização da sua missão em matéria de segurança sanitária de alimentos.

A assinatura do convénio teve lugar no dia 13 de Abril, numa cerimónia realizada nas instalações da ARFA, com as partes signatárias representadas pela Directora Executiva da AESAN, Dra. Ana M<sup>a</sup> Troncoso, a Directora-Geral de Saúde Pública de Castilla-La Mancha, Dra. Berta Hernández Fierro e PCA da ARFA, Eng.<sup>o</sup> Miguel Lima.

Para além de outras individualidades, participaram no acto o Embaixador do Reino da Espanha, D. Manuel J. Villavieja, a Directora Nacional Adjunta dos Assuntos Políticos e Cooperação do MNE, Dr.<sup>a</sup> Jacqueline Ferreira, e o Coordenador

Geral da AECID em Cabo Verde, Sr. Jaime Puyoles.

No quadro da sua missão a Cabo Verde, que decorreu de 10 a 13 de Abril, a delegação espanhola deslocou-se a S. Vicente, no dia 11, tendo, nessa ilha, em que se fez acompanhar do Presidente do Conselho de Administração da ARFA e



Foto-2. Da esquerda para a Direita:  
Sra. Berta Hernández Fierro  
Sr. Manuel J. Villavieja  
Sr. Miguel Lima  
Sra. Ana Troncoso

do Coordenador da AECID, realizado visitas a algumas instituições e empresas ligadas à pesca, designadamente o INDP e a FRESCOMAR. No final, a delegação efectuou uma visita de cortesia ao Presidente da Câmara Municipal de S. Vicente, por substituição, Dr. Augusto Neves.

### Seguimento

Durante um encontro de trabalho, havido por essa ocasião e já no âmbito da implementação do convénio, ficaram traçadas as grandes linhas de intervenção a curto e médio prazos, centradas na formação, assim como ficou o entendimento de que em Setembro de 2010 se realizará uma missão técnica a Cabo Verde com o propósito de, juntamente com técnicos da ARFA, se estabelecer um plano de acção detalhado.

### Linhas Gerais do Convénio

O convénio tripartido ora assinado visa estabele-

cer um quadro de cooperação no âmbito da segurança dos alimentos por um período de vigência de 3 anos, renovável, a contar da data sua assinatura. Tem um carácter inovador pois abarca três instituições ligadas ao controlo da segurança e qualidade de alimentos, a ARFA e a AESAN, enquanto entidades reguladoras, e a CCAA de Castilla-La Mancha, enquanto entidade que assegura a implementação das políticas e medidas de segurança alimentar.

As grandes linhas desta cooperação abarcam áreas como a capacitação, formação e aperfeiçoamento dos recursos humanos, bem como apoio tecnológico, execução de projectos e intercâmbio de informações científicas e técnicas, tudo isto com relação às políticas de segurança e sanidade alimentares.

Nesse âmbito, o convénio prevê a realização de um vasto leque de acções, de que se destacam:

- Apoio técnico da AESAN e da Consejería de Salud y Bienestar Social de Castilla-la Mancha, através da Dirección General de Salud Pública- Servicio de Sanidad Alimentaria à ARFA;

- Formação e promoção de práticas profissionais destinadas aos técnicos de ARFA, sobre as boas práticas ao longo da cadeia alimentar: segurança e política alimentares; avaliação e comunicação de riscos alimentares: gestão de riscos alimentares; certificação de empresas e produtos; controlo oficial (programa de vigilância e seguimento);

- Intercâmbio de informações nas áreas compreendidas pelo convénio.

A coordenação e o seguimento do acordo firmado serão acompanhados por uma Comissão de Seguimento composta pelos membros das três instituições outorgantes com o propósito avaliar a execução do convénio.





Foto. 3. Reunião entre a equipa técnica da ARFA e da Anvisa

## Para uma estratégia de sensibilização e informação sobre a legislação alimentar recentemente aprovada

No quadro do projecto de cooperação estabelecido entre a ARFA e a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Brasil), realizou-se, em Cabo Verde, de 26 a 30 de Abril, uma missão técnica da Gerência Geral de Alimentos da ANVISA (GGALI), integrada pelas Dras. Ângela Karine Castro e Cláudia Morais.

A missão teve como objectivo apoiar a ARFA no desenho de programas de sensibilização e informação a serem dirigidas às autoridades competentes, instituições representativas dos operadores económicos do sector alimentar e dos consumidores acerca da nova legislação alimentar em vigor em Cabo Verde, ou seja:

- Decreto Legislativo nº 03/2009 – que estabelece os princípios gerais para o controlo da segurança e qualidade dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais;
- Decreto-lei nº 24/2009 – que estabelece as normas de rotulagem dos géneros alimentícios destinados a serem fornecidos directamente ao consumidor final, bem como as que regulam determinados aspectos da sua apresentação e publicidade; e
- Decreto-lei nº 25/2009 – que estabelece as

normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.

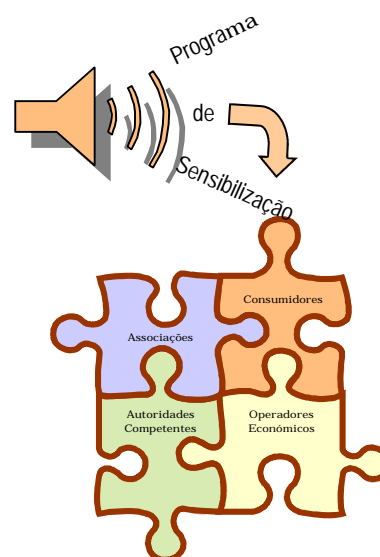
No âmbito da missão foram realizadas visitas a várias empresas do sector alimentar em Cabo Verde, com a intenção de dar a conhecer aos técnicos da ANVISA aspectos realidade cabo-verdiana em matéria agro-alimentar.

Ainda no decorrer da missão, foram realizados encontros de trabalho com a Câmara do Comércio, Indústrias e Serviços de Sotavento (CCISS), a Fundação Cabo-verdiana de Acção Social e Escolar (FICASE) e com a Associação Comercial Agrícola Industrial e de Serviços de Santiago (ACAISA), com o objectivo de estabelecer parcerias no processo de sensibilização, informação e divulgação dos novos diplomas.

Após as visitas e as reuniões de trabalho, a equipa técnica da GGALI trabalhou com os técnicos da ARFA, com o objectivo de, com base no diagnóstico efectuado, analisar e discutir as linhas de acção prioritárias. Estabelecidas as prioridades, foram delineadas as linhas mestras do Programa de Sensibilização e Informação sobre a nova

legislação alimentar em vigor, com destaque para as acções a serem realizadas até ao horizonte 2012.

Da missão resultou a formulação de um Plano de Acção e de Linhas de Orientação, estabelecendo as actividades prioritárias a serem desenvolvidas ainda no decorrer do ano de 2010 e aquelas no período 2011-2012.



### ANVISA

A finalidade institucional da Agência é promover a protecção da saúde da população por intermédio do controlo sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambiente, dos processos, e das tecnologias a eles relacionados.

Missão: "Proteger e promover a saúde da população garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços e participando da construção de seu acesso".

Valores: "Conhecimento como fonte de acção., transparência., cooperação., responsabilidade".

Visão: "Ser agente da transformação do sistema descentralizado de vigilância sanitária em uma rede, ocupando um espaço diferenciado e legitimado pela população, como reguladora e promotora do bem-estar social".

[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

### AESAN

A Agência Espanhola de Segurança Alimentar e de Nutrição - AESAN, é um organismo autónomo do Ministério da Saúde e Política Social do Reino da Espanha, com a atribuição de garantir o maior nível de segurança dos alimentos e promover a saúde dos cidadãos, através da:

- Redução do risco da transmissão de doenças através dos alimentos;
- Garantia da eficácia dos sistemas de controlo de alimentos;
- Promoção do consumo de alimentos saudáveis e da acessibilidade e informações sobre eles;
- Planificação, coordenação e desenvolvimento de estratégias e acções para promover a informação, educação e a saúde no âmbito da nutrição, principalmente na luta contra a obesidade.

[www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es)

## Cabo Verde dinamiza sua participação nas actividades do Codex Alimentarius

De 12 a 18 de Abril de 2010, decorreu na Sala de Reuniões das Nações Unidas, um Atelier de Formação sobre o Codex Alimentarius, organizado no âmbito do Projecto TCP/CVII/3203 "Apoio ao Reforço do Sistema de Controlo da Segurança Sanitária" da FAO, coordenado pelo Ministério do Ambiente, do Desenvolvimento Rural e dos Recursos Marinhos (MADRRM) em parceria com a ARFA.

A formação teve como objectivo familiarizar os participantes com as normas, organização e o funcionamento do Codex Alimentarius.

Participaram na formação quadros de diferentes instituições públicas envolvidas nas questões relativas à segurança dos alimentos, representantes do sector privado e associações de consumidores.

O atelier de formação constituiu um fórum para análise e discussão sobre as linhas gerais de organização do Codex a nível nacional apresentadas pelo Grupo de Trabalho Codex, constituído no quadro do processo de implementação do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA).

Focal do CA, tendo a responsabilidade de cumprir com as obrigações



Foto 4. Grupo de Formação Codex

decorrentes da participação de Cabo Verde no CA. Por outro lado o CA recomenda a instalação de um órgão consultivo do Governo sobre as questões ligadas ao Codex que sirva ao mesmo tempo de fórum de debate e de formulação das posições e respostas nacionais às propostas ou à política do Codex.

O Projecto TCP/CVII/3203 "Apoio ao Reforço do Sistema de Controlo da Segurança Sanitária" da FAO

O projecto TCP/CVII/3203 resulta de um pedido do Governo de assistência internacional para apoiar o país a adequar e a reforçar o seu sistema de controlo de segurança sanitária (protecção vegetal, saúde animal e segurança sanitária dos alimentos) de forma a estar em conformidade com os acordos da Organização Mundial do Comercio (OMC), de que é membro, particularmente no que tange ao respeito dos princípios e exigências estipulados no acordo sobre as medidas sanitárias e fitossanitárias, SPS.

Este Projecto é coordenado pelo Ministério do Ambiente, Desenvolvimento Rural e Recursos marinhos (MADRRM) e tem como eixos principais de intervenção, a adequação do quadro jurídico - institucional em vigor nas áreas relativas à segurança sanitária dos alimentos, dos animais e dos vegetais e o reforço da capacidade técnica dos serviços envolvidos.

### O Codex Alimentarius

A Comissão do Codex Alimentarius (CCA) é um órgão intergovernamental integrado por 182 Estados Membros, que tem como missão a preparação de normas e outros textos afins agrupando-os num Código Alimentar, convencionalmente designado em língua latina por Codex Alimentarius.

As Normas, Directivas, Códigos de Práticas e Recomendações da CAC são actualmente um referência a nível mundial para os Consumidores, Produtores e Transformadores de Alimentos, as Autoridades Sanitárias responsáveis pelo controlo alimentar e os actores implicados no comércio mundial de alimentos. Essas normas e textos afins têm uma forte repercussão na protecção da saúde pública e do consumidor bem como promovem práticas equitativas no comércio de alimentos. São consideradas referência dos acordos SPS e OTC da OMC, e são adoptados por muitos países enquanto normas alimentares mínimas.

Com vista a facilitar uma comunicação eficaz e boas relações de trabalho entre a CCA e os países membros, a Comissão recomenda a criação de um Serviço Central de ligação com o Codex em cada país membro, o Ponto Focal Codex. Em Cabo Verde a ARFA assume-se como Ponto

## Técnicos da ARFA participam em visita de estudo aos EUA



De 22 de Maio a 05 de Junho do corrente ano, no âmbito do Projecto de Gestão de Bacias Hidrográficas e Apoio à Agricultura do MCA - CV,

financiado pelo MCC, realizou-se uma visita de estudos aos Estados Unidos da América com o objectivo de permitir aos técnicos cabo-verdianos familiarizar com diferentes aspectos (organizacional, técnico, institucional, legal, entre outros) do sistema de regulação e certificação sanitária, bem como programas privados de segurança sanitária e qualidade dos Estados Unidos da América.

Participaram na visita de estudo representantes da Direcção Geral de Agricultura, Silvicultura e

Pecuária (DGASP), do Instituto Nacional de Investigação Agrária (INIDA), da Inspeção Geral das Actividades Económicas (IGAE), e da ARFA.

Após a visita de estudo os participantes poderão contribuir para a melhoria do sistema de garantia



Foto 5. Participantes da visita de estudo

DESTAQUE em  
[www.arfa.cv](http://www.arfa.cv)

### SNCA

Sistema Nacional de Controlo de Alimentos

### SIARA

Sistema Integrado de Alerta Rápido de Alimentos

### SIMFAR

Sistema Integrado de Monitorização do Mercado Farmacêutico

### Medicamentos Genéricos

### Codex Alimentarius

Cabo Verde



# Legislação Alimentar

Em 2009, o Governo com o intuito de actualizar e modernizar o quadro jurídico relativo à segurança sanitária dos alimentos, bem como dar resposta aos compromissos decorrentes da adesão do país à OMC, respeitantes aos Acordos de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS) e de Obstáculos ao Comércio (OTC), e aos desafios resultantes do Acordo Especial com a União Europeia (componente convergência normativa), aprovou um conjunto de diplomas:

- Decreto - Legislativo n.º 3/2009, publicado no Boletim Oficial n.º 24 I Série, de 15 de Junho de 2009, que estabelece os princípios gerais para o controlo da segurança sanitária dos alimentos para consumo humano e animal, as responsabilidades dos operadores económicos, bem como dos procedimentos em caso de risco. Institui igualmente, o Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA) e de um dos seus instrumentos de gestão, o Sistema Integrado de Alerta Rápido de Alimentos (SIARA).

Este Decreto - Legislativo estabelece ainda, no seu artigo 48º que o Governo aprova legislação específica visando o desenvolvimento dos princípios e objectivos

gerais da legislação alimentar previstos no Decreto - Legislativo n.º 3/2009, bem como a progressiva adaptação da legislação alimentar aos acordos internacionais de que Cabo Verde seja parte. Ou seja este Decreto - Legislativo é a lei de base que servirá de suporte ao desenvolvimento de legislação específica no domínio de segurança e qualidade de alimentos.

- Ancorados no Decreto - Legislativo n.º 3/2009 (lei - quadro), foram publicados dois Decretos Leis:

- Decreto-Lei n.º 24/2009, publicado no Boletim Oficial n.º 29 I Série, de 20 de Julho de 2009, que estabelece as normas sobre a rotulagem, apresentação e publicidade dos alimentos.
- Decreto-Lei n.º 25/2009, publicado no Boletim Oficial n.º 29 I Série, de 20 de Julho de 2009, que estabelece as normas gerais de higiene dos géneros alimentícios e as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.

Actualmente, a ARFA em parceria com várias instituições de relevo no domínio da segurança sanitária de alimentos, perspectiva o desenvolvimento de acções com

vista a sensibilizar, informar e a apoiar os vários intervenientes:

- Os operadores do sector alimentar a se adequarem à nova legislação alimentar de forma a assumirem cabalmente as responsabilidades que lhes são impostas pela nova legislação (responsabilidade primeira pela segurança e qualidade dos alimentos para consumo humano e animal colocados no mercado nacional);

- Os consumidores a estarem mais vigilantes e informados sobre os riscos associados aos alimentos ao longo da cadeia alimentar; e:

- As autoridades competentes a estarem melhor preparadas para verificarem o cumprimento dos requisitos legais estabelecidos pela nova legislação alimentar.

A cada uma destas categorias de intervenientes cabe um papel importante a desempenhar na implementação da nova legislação alimentar.

## Histórico do Sistema Nacional de Controlo dos Alimentos (SNCA)

### Instrumentos de Regulação

Está em curso no nosso país, um processo dinâmico e interactivo de reorganização do Sistema Nacional de Controlo de Alimentos (SNCA). O processo é promovido pela ARFA, em estreita e constante parceria com as diferentes categorias de intervenientes do controlo da segurança sanitária de alimentos, a saber, autoridades competentes, operadores económicos e consumidores.

Este processo tem por objectivo o estabelecimento de um quadro institucional de concertação a nível nacional em matéria de segurança sanitária de alimentos, de modo a se conseguir melhorias no impacto das intervenções e uma melhor racionalização dos recursos alocados.

ARFA iniciou em 2008 o processo de reorganização do sistema de controlo de alimentos em Cabo Verde, desenvolvendo actividades em conjunto com os intervenientes do sector público, privado e consumidores no sentido de promover a reflexão e discussão em torno do controlo da segurança sanitária dos alimentos;

Em Outubro desse ano, foi consensualmente adoptado pelas instituições e entidades envolvidas no processo de reorganização, o modelo integrado como sendo o modelo organizacional mais adequado para Cabo Verde. A ARFA ficou incumbida de com base nessa decisão, apresentar uma proposta de organização e funcionamento do SNCA;

No seguimento, em Maio de 2009 foram realizados três encontros, um primeiro com as autoridades competentes e outro com os operadores económicos e representantes dos consumidores da região de Sotavento, ambos na cidade da Praia, e um terceiro com operadores económicos da região Barlavento na cidade do Mindelo em São Vicente, para apresentar as propostas para o SNCA e para o Sistema Integrado de Alerta Rápido de Alimentos e recolher subsídios para a sua consolidação;

Paralelamente a estas actividades, a ARFA promoveu a elaboração e aprovação de uma nova lei-quadro do sector alimentar (Decreto - legislativo n.º 3/2009) que, de entre outras disposições, institui os Sistemas Nacional de Controlo de Géneros Alimentícios e de alerta rápido, base legal para o desenvolvimento do SNCA e do SIARA;

Com base na proposta de organização discutida e validada em Maio de 2009, foram redigidos anteprojectos de diploma que estabelecem os objectivos, princípios, organização, composição, competências e o funcionamento do SNCA e SIARA;

Os anteprojectos de diploma SNCA e SIARA foram submetidos à consulta pública e técnica de Novembro de 2009 a Janeiro de 2010, para recolha de subsídios e consolidação da proposta;

No quadro da consulta pública, foi ainda realizada uma reunião técnica a 18 de Janeiro de 2010 para discussão da proposta de Decreto-lei do SNCA e do SIARA. A reunião foi planificada como forma de maximizar a recolha de subsídios dos intervenientes no controlo de alimentos relativamente aos projectos de diploma SNCA e SIARA, bem como discutir aspectos práticos relativos à instalação e funcionamento dos mesmos.

Da reunião de 18 de Janeiro de 2010 saiu a recomendação de constituir grupos de trabalho (GT) para iniciar a discussão do processo de implementação do SNCA e do SIARA. No dia 23 de Março de 2010 foi realizado o primeiro encontro do GT SNCA que ficou marcado pela discussão de propostas concretas a serem integradas no plano de acção para a implementação do SNCA.

Em Fevereiro de 2010 essas propostas foram submetidas para apreciação e aprovação do governo;

As propostas de diplomas acima mencionadas, foram aprovados pelo Conselho de Ministros em Junho de 2010.

Em Maio de 2010 foi avaliado o desempenho do sistema de controlo de alimentos em vigor no país, pelos actores intervenientes (Autoridades competentes, sector privado e consumidores). Tendo sido, nessa base estabelecida a visão futura do sistema de controlo de alimentos, bem como delineadas as linhas estratégicas de acção nesse domínio.

## Novos Alimentos com Recurso a Nanotecnologia



ANVISA

Espaço Consumidor

Sabia que, o iogurte

- É importante na regeneração da flora intestinal;
- Estimula o aumento das secreções gástricas, contribuindo para o aumento da concentração das enzimas digestivas, facilitando a digestão;
- Contém alto teor de proteínas facilmente digeríveis, quando comparado com o leite (devido à decomposição decorrente no processo de fermentação);
- Tem baixo teor de colesterol;
- É vantajoso para intolerantes à lactose;
- É rico em minerais (o iogurte constitui uma boa fonte de minerais como: fósforo, potássio, magnésio, zinco, iodo e cálcio, os quais são fundamentais para o bom funcionamento do organismo);
- É rico em vitaminas essenciais ao crescimento: A, B1, B2, B12, C, D, PP, Ácido pantoténico e Ácido fólico;

Saiba mais em: [www.arfa.cv](http://www.arfa.cv)

A nanotecnologia apesar de ser uma tecnologia recente é muito usada na cosmética e outras indústrias, contudo ainda existe muitas dúvidas do seu uso na indústria alimentar.

O Cientista alemão Frans Kampers, especialista em ciência alimentar afirma que já é muito utilizado nas indústrias alimentares europeia, porém o problema é que os consumidores são mal informados em relação ao seu uso.

Alguns cientistas têm debruçado sobre os prós e os contras do uso desta nova técnica na produção de alimentos.

Alguns alegam como ponto forte a possibilidade de tornar os nutrientes dos alimentos melhores assimilados pelo organismo e um aliado no combate às doenças nutricionais, porém há quem se preocupa com a possibilidade de se desenvolver mutações nos novos alimentos produzidos Vantagens do uso da Nanotecnologia:


- Purificação da água;
- Liberação lenta de nutracêuticos;
- Microencapsulação de aditivos;
- Desodorização;
- Uso de Antibióticos e Antifúngicos;
- Embalagens mecanicamente mais fortes e termicamente melhores;
- Embalagens que indicam ao consumidor quando o produto não está mais em condições de consumo

Fonte: (Chau et al. / Trends in Food Science & Technology 18 (2007) 269e280). ([www.sciencedaily.com](http://www.sciencedaily.com))



Visite - nos  
na internet:  
[www.arfa.cv](http://www.arfa.cv)

[home](#)
[contacto](#)
[links](#)
[mapa do site](#)
[adicionar aos favoritos](#)




AGÊNCIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO  
DOS PRODUTOS FARMACÊUTICOS E ALIMENTARES

*A Qualidade: Uma Opção e um Objectivo Nacional*

Agência de Regulação e Supervisão dos  
Produtos Farmacêuticos e Alimentares

REPÚBLICA DE CARO VERDE





Mais informações em [www.arfa.cv](http://www.arfa.cv)



## Como Garantir uma Alimentação Segura na Páscoa

No mês de Abril celebrou-se mais uma data especial do calendário anual.

Foi o mês da celebração da Páscoa. Motivada pela época de celebração da Páscoa, em que há uma mudança repentina da rotina alimentar de muitos cabo-verdianos, a ARFA elaborou alguns artigos contendo uma lista de cuidados a ter na compra e consumo dos alimentos típicos desta época.

Foram apresentados os aspectos a ter em conta no local de venda dos produtos como por exemplo os requisitos que o consumidor deve ter em conta antes de adquirir alimentos, como conservá-los em casa de forma a diminuir os riscos de contaminação e como manipula-los de forma adequada.

Cuidados a ter na compra e consumo de doces e chocolates:

- verifique o rótulo e as informações nela contida;
- verifique a cor, cheiro, consistência;
- verifique a integridade da embalagem

Cuidados a ter na compra e consumo de pescado:

- verifique o local de venda;
- verifique a "frescura" do pescado;
- verifique a "frio" do peixe congelado;
- verifique se no peixe - seco não existem manchas.

Cuidados a ter na compra e consumo de carne

- verifique a origem e a qualidade;
- não compre carne na rua;
- verifique o uniforme do manipulador nos talhos;
- nos minimercados questionar sobre o rótulo.

Cuidados a ter no preparo e manuseio dos alimentos:

- evite consumir carne mal passada;
- evite guardar pratos a base de peixe para posterior consumo;
- evite o consumo de ovos mal cozidos ou crus;
- ter sempre em conta as indicações de conservação.



ANVISA

[www.arfa.cv](http://www.arfa.cv)

## No Verão que decorre: Previna-se Contra as Doenças Transmitidas pelos Alimentos - DTA's

"Nós somos o que comemos".

A nossa saúde física e mental depende do alimento que consumimos e como o consumimos. As DTA's são doenças causadas por agentes que entram no nosso organismo através da ingestão de alimentos. São vários os agentes associados às DTA's, destacando-se os agentes zoonóticos por afectarem tanto o homem como os animais. Zoonoses são as doenças susceptíveis de se transmitirem naturalmente dos animais aos humanos. Podem originar graves problemas sanitários, económicos e sociais. A transmissão das Zoonoses pode fazer-se por contacto directo, por acção de vectores ou pelo consumo de produtos de origem animal.

Segundo dados da OMS, as doenças causadas pela ingestão de alimentos e água contaminados afectam anualmente, em todo o mundo, cerca de 1,5 biliões de pessoas e ainda causam a morte prematura de cerca de 3 milhões de crianças. Aliados aos custos humanos existem também os custos económicos, em serviços de saúde, em perda de produtividade por incapacidade das pessoas em laborarem e ainda diminuição de lucros para não dizer perda financeira por não concretização de transacções comerciais por falta de qualidade dos produtos.

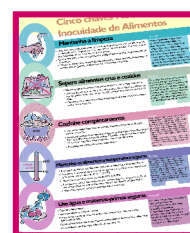
Dentro dessas, destaca-se a Salmonelose e a Cisticercose como sendo

doenças consideradas alvos de vigilância a nível mundial.

A Salmonelose é considerada como um grave problema de saúde pública em diversos países. É causada pela bactéria *Salmonella* que pode ser encontrada nos ovos e na carne de aves. Já a Cisticercose Cerebral de origem Suína é uma doença parasitária originada a partir da ingestão de ovos de um parasita, a *Taenia solium*, cujas formas adultas têm o homem como hospedeiro final; normalmente, os suínos apresentam apenas a forma larval (*Cysticercus cellulosae*).

A OMS dá dicas de como podemos de forma simples contribuir para a prevenção das DTA's, através da utilização das 5 CHAVES:

1. Mantenha a Limpeza
2. Separe os alimentos os crus dos cozidos
3. Cozinhe bem os alimentos
4. Mantenha os alimentos a temperaturas seguras
5. Utilize água e matérias primas seguras

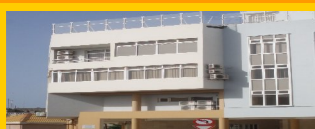


Folheto disponível no nosso site.

## Foi e será notícia :

- Participação no Simpósio "Tecnologias para a Segurança Alimentar (Food safety)". Neste Simpósio, que decorreu, em Bolonha, nos dias 9 e 10 de Junho, com a intervenção de cerca de 50 especialistas na sua maior parte Professores Universitários e dirigentes de empresas ligadas a agro-negócios, a ARFA fez-se representar pelo Presidente do Conselho de Administração;
- Teve lugar no mês de Julho nas regiões de Barlavento e Sotavento uma acção de formação em Segurança Sanitária de Alimentos dirigida aos responsáveis técnicos dos serviços de controlo de alimentos;
- Decorrerá durante a 1ª quinzena de Setembro uma Missão Técnica da AESAN a Cabo Verde com o objectivo de estabelecer um plano de acção no âmbito do Convénio Tripartido assinado no passado mês de Abril entre a ARFA/AESAN/Consejería de Salud e Bienestar de Castilla de la Mancha.
- Será realizada no mês de Outubro de 2010 uma acção de capacitação dos inspectores sobre técnicas modernas de inspecção no domínio da Segurança Sanitária de Alimentos.

Achada de Santo António  
C.P. 296—A. Praia - Cabo Verde  
Telef.: +238 2626410/6457  
Fax: + 238 2626470



Registe-se através do endereço electrónico [arfa@govcv.cv](mailto:arfa@govcv.cv) para integrar a nossa lista de distribuição e receber regularmente este Boletim.