

HISTÓRIA DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS NO BRASIL NO PÓS II GUERRA ATÉ OS DIAS ATUAIS – DESENVOLVIMENTO E ESTRUTURAÇÃO DO ALIMENTO

Maria Aparecida Campos

Doutoranda HCTE/UFRJ

maria.aparecida.camp@terra.com.br

Ana Lúcia Vendramini

Departamento de Engenharia Bioquímica/EQ/UFRJ

alvendra@eq.ufrj.br

José Carlos de Oliveira

Departamento de Engenharia Elétrica/EP/UFRJ

jcarlos@dee.ufrj.br

O presente trabalho é uma comunicação de pesquisa, fruto das reflexões e investigações, que se insere no estudo da trajetória de problemas sobre segurança alimentar no Brasil, com ênfase nas questões de alimentos seguros, vis a vis os conhecimentos científicos desenvolvidos e incrustados em nossa realidade acadêmica e institutos de pesquisa. O período destacado para esta análise é o pós 2ª guerra até os dias atuais. No entanto, no âmbito deste texto, trata-se apenas de pontuar algumas preocupações presentes na atualidade, com relação ao estabelecimento de condições para a produção de alimentos seguros, que justifiquem esforços e políticas públicas que busquem soluções para os mesmos. Cabe, também, apontar a trajetória histórica das ações governamentais que no passado envidaram esforços para esse fim. Neste sentido reproduzem-se sinteticamente as tendências, possibilidades e dificuldades fundamentadas nos textos de Ediná Alves Costa, tendo como marco final, a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

No mundo ocidental, no período que se seguiu a segunda guerra mundial pode-se destacar uma ocorrência marcante que potencializa a preocupação com segurança alimentar. Trata-se das imensas redes de produção e distribuição de alimentos, em geral concentradas, para suprir as necessidades alimentares das sociedades. O gigantismo e as suas interdependências criaram oportunidades para que patógenos alimentares, de características variadas pudessem emergir de diversas formas, dada à inerente promiscuidade da origem e volume dos alimentos, a maior escala de produção e mercados cada vez maiores, onde revelam-se múltiplas as manipulações e pontos de contato de alimentos de diversas procedências. A tendência é de fazer com que os alimentos sejam

tratados como uma mercadoria qualquer, pois, como tal, a comercialização dos alimentos segue os princípios da oferta e procura, e assim como sua produção e distribuição geram empregos e lucros. No entanto, pelo menos em um aspecto os alimentos parecem impróprios à produção em alto volume: perecibilidade. Eles deterioram-se em pouco tempo, fazendo com que necessitem de conservantes, flavorizantes, ou seja, de múltiplos aditivos para torná-lo com prazo de validade compatível a mercantilização. Esses aditivos podem ocasionar malefícios à saúde interferindo na sua inocuidade. A produção dos alimentos em massa tem exigido para uma fluidez na comercialização e uma uniformidade dos produtos. O esforço para conseguir um barateamento dos seus preços pode trazer problemas adicionais, já que esses predicados são estranhos à melhoria de sua própria qualidade. Ao contrário há indicações que tanto o barateamento de preço, quanto o grande aumento da oferta tem produzido cidadãos obesos e por vezes desnutridos, ambos com *status* de nocividade para o ser humano. Os problemas de saúde relacionados à nutrição, a presença de patógenos, a ingestão de químicos sintéticos (aditivos) sem as devidas precauções e, mesmo, a fome são sinais atuais que clamam pela necessidade de controles precisos para alimentação humana.

Nos esforços para a disponibilização de alimentos seguros que suprima os problemas acima arrolados, o desenvolvimento científico e tecnológico têm sido fundamental. Mas não se pode dizer que estes, embora imprescindíveis, sejam determinantes para a solução dos problemas apontados. Outros fatores intervêm com força acentuada: a concorrência e a inextinguível necessidade de lucros para o setor de alimentos.

Considerando que no pós guerra a produção e comercialização de alimentos, tem envolvido grandes capitais, com forte concorrência, os objetivos estratégicos das empresas de alimentos superam por vezes as questões de conhecimentos científicos e tecnológicos nos padrões de qualidade e se beneficiam, grosso modo, de imprecisões e de aspectos polêmicos para dar vazão aos seus produtos. (COSTA, 1999; NESTLE, 2003, 2007; ROBERTS, 2009; POLLAN, 2008; FITZGERALD, 2008).

Segundo Marion Nestlé, as especificações que asseguram a inocuidade do alimento, ou opostamente que identifique doenças transmitidas por alimentos (DTA), são realizadas em ambientes envolvidos por muitos interesses comerciais e econômicos, guiados, sobretudo pela obtenção de lucros nas mercadorias alimentares produzidas. Isso cria uma série de conflitos nas elaborações de regras, meramente formais e legais, principalmente pelo fato de o conhecimento científico sobre alimentos ainda comportar muitas áreas desconhecidas, verdadeira áreas lacunares, onde o estabelecimento de causa e efeito na determinação entre alimento e doença não pode ser estabelecida de forma cabal, como indica ainda os cânones da epistemologia ainda prevalente da

ciência nos meios acadêmicos e laboratoriais. (NESTLE, 2003, 2007; ROBERTS, 2009; POLLAN, 2008; FITZGERALD, 2008).

Por essas razões aventa-se a idéia de que a questão de obtenção de alimentos seguros é também fortemente uma questão política. Há que se apontar, inclusive, que esta não é uma questão de incidência recente. Há uma trajetória que pode ser percorrida até os dias atuais em que se podem observar as tonalidades e especificidades da questão. Ela se acha hoje inserida no âmbito de questões denominadas de Vigilância Sanitária ou propriamente circunscrita em ações de poderes centrais que tratam dos problemas relativos aos alimentos e a sociedade. (NESTLE, 2003, 2007).

Para um mais completo entendimento, elucidação e atuação no sentido de esclarecer problemas envoltos pela segurança alimentar no que tange a alimentos seguros na atualidade faz se necessário construir em primeiro lugar um caminho de reflexões e pesquisas que procurem à gênese histórica desse assunto. Questões atinentes à segurança alimentar têm longa data. Costa, 1999 mostra, apesar de enquadrar sua pesquisa mais em medicamentos, reconhece que os alimentos apresentam papéis importantes na conformação de políticas para a Vigilância Sanitária. Ela mostra que a manifestação dessas políticas como preocupação de governantes, e mais integralmente do Estado passou por diversas fases. Em substância tomaremos seu trabalho como referência e introduziremos preocupações mais relacionadas com alimentos para colocar a problemática de segurança alimentar como parte inicial da pesquisa que pretendemos realizar.

A HISTÓRIA DO CONTROLE SANITÁRIO NO BRASIL

A história do controle sanitário no Brasil, aqui incluso o papel que o alimento nele desempenha, vem desde o período colonial quando se estabeleceu a colônia brasileira como região que iria abastecer a metrópole européia. Não se trata aqui de entrar em minudências, mas apenas apontar para traços mais gerais que vinculam as preocupações sanitárias e a situação econômica e social de cada período destacado. No imediato período pós “descoberta” do Brasil, já houve participação dos jesuítas que intervieram para cuidar dos doentes com drogas e medicamentos, vindas de solo europeu mesclados com plantas medicinais indígenas para cuidar de pobres e nativos. O controle sanitário era meramente regimental e para a arrecadação de tributos. À medida que intensifica a ocupação do solo e a descoberta das minas de ouro a preocupação é mais com a saúde dos cofres públicos do reino do que com a saúde dos nativos. Mas, já há preocupação em apreender drogas adulteradas e de pessoas praticando atos de cura sem autorização. Em 1782 é criada a Junta do *Proto-Medicato* com proposta assentada na fiscalização, mas com pouca eficácia. A questão de alimentos é lembrada no período colonial apenas no que tange ao estado de conservação, pesos e medidas dos gêneros, na maioria importados. Assim os portos aparecem como

centros a serem vigiados. Ao final do século XVIII, a produção agrícola cresce e diversifica como também aumenta a produção e consumo de produtos animais. Portanto, crescendo a produção dos derivados animais a colônia passa a ser um empório do comércio colonial no contexto de considerável crescimento da população e de rearranjos proporcionados pela Revolução Industrial. Esses fatos coincidem com a chegada da família Real ao Brasil quando então aparece a necessidade de reorganização sanitária, demandada agora não apenas pelas exigências externas, mas também por demandas internas de saúde e proteção, pelo menos das camadas dirigentes do império colonial cuja sede era agora o Rio de Janeiro. É maior, portanto a exigência de controle sanitário da nova configuração. Os componentes do leque de instituições criadas durante o governo joanino impõem novos pleitos ao Estado, mais ainda assim as atitudes sanitárias se inscrevem em atividades fiscalizadoras e punitivas para os descasos com questões afeitas à saúde. Em síntese se estabelece uma situação de policia médica onde são estabelecidas normas para controle sanitário dos portos, controle de mercadorias e alimentos, inspeção de matadouros e açougues públicos, de drogas e medicamentos e outros.

Essa situação não se modifica essencialmente com a independência do Brasil, mas a criação do império brasileiro proporciona e dá corpo a o aparecimento de numerosas instituições que se relacionam com as questões de saúde pública e sanitarismo: faculdades de medicina, sociedades de medicina, juntas de saúde, aproximando cada vez mais as questões de saúde publica do Estado e alargando seus escopos. Um regulamento da Junta de 1851 coloca sobre sua égide realizar inspeções de navios, alimentos, farmácias, armazéns de mantimentos, restaurantes, açougues, colégios, cadeias, cemitérios, oficinas, laboratórios, fábricas e vacinação embora não houvesse condições de cumprir tamanha diversidade permanecendo, portanto, os problemas pelo fato dos órgãos criados não ter capacidade administrativa de dar cabo as questões existentes.

Com o advento da República, maior nitidez do sistema econômico como compo do capitalismo mundial, as intervenções do poder central tornam-se mais intensa visando preservar a mão de obra tão essencial ao funcionamento da economia. Nesse período, o Brasil ganha instituições de pesquisa que passam a dedicar esforços contra doenças epidêmicas, assegurar o desempenho do país como um agroexportador. Tais instituições passam a desempenhar um papel importante no desenvolvimento de tecnologias para o controle de problemas de saúde, principalmente pelo perfil muito negativo do Brasil pelas epidemias que grassam o país.

Quanto aos alimentos, é importante apontar para as primeiras décadas de 1900, quando o agronegócio no Brasil detém cerca de 40% da produção, sofre mudanças significativas com respeito à indústria de alimentos com grande aporte na produção de carne congelada destinada ao mercado europeu que é palco da primeira guerra mundial. Ocorre então a instalação no país das

multinacionais de alimento Wilson & Company, Armour, Swift, Continental e Anglo. A venda de alimentos se transforma em verdadeiros monopólios no Rio de Janeiro e São Paulo. Como consequência já aparecem em São Paulo movimentos grevistas demandando baixa de preços em alimentos e providências contra a adulteração e falsificação dos alimentos.

A criação em 1920 do Departamento Nacional de Saúde Pública (DNSP) estende o escopo de ação ao saneamento urbano e rural, os serviços de higiene industrial e profissional, a propaganda sanitária e combate as epidemias rurais, abarcando parcelas maiores da população. Mais tarde passam a ser de competência do DNSP a inspeção de carnes verdes e do leite, o controle dos matadouros e das granjas leiteiras, o comércio ambulante, e outros relacionados aos alimentos. São fixadas normas de funcionamento dos serviços para os mais diversos estabelecimentos que lidam com produtos alimentícios, tanto para a produção quanto para os transportes. Segundo as normas, os estabelecimentos que lidam com alimentos só podem funcionar através de licenças e se institui penalidades para os que adulteram os alimentos.

Enfim, na década de 30 aprovam-se regulamentos sobre a defesa sanitária animal e vegetal, como também são sancionados legislação sobre agrotóxico (1934) que terá vigência por muitas décadas.

Na década de 40, os alimentos passam a fazer mais parte das preocupações do Estado através do Decreto Lei nº328 de 1945 criando a Comissão Nacional de Alimentação (CNA) no âmbito do Ministério da Saúde com a finalidade de propor normas de política de alimentação, para acompanhar e estimular estudos e pesquisas sobre alimentos. A comissão é formada por representantes de alguns ministérios e subordinada ao então Ministério da Educação e Saúde. A CNA passa a ser o órgão articulador com a Organização para Alimentação e Agricultura (FAO) das Nações Unidas. Era um esforço do Estado para atrair capitais para a indústria de alimentos.

Na década de 50, no âmbito da saúde foi criada a Lei nº 1.944 de 1953 umas das mais importantes normas que teve como objetivo de controlar o Bócio endêmico, com adição de iodo ao sal de cozinha para evitar o aparecimento dessa doença na população. A expressa defesa e proteção a saúde aparece na Lei nº 2.134 de 1954 como um dever do Estado, mesmo que não tivesse incluído explicitamente a questão dos alimentos, enquanto o Ministério da Agricultura é confirmado nas funções de regulamentação e controladoras de alimentos. Através da Lei nº 2.187 de 1954 cria-se o Laboratório Central de Controle de Drogas e Medicamentos, instrumento fundamental para atividades de controle sanitário de produtos, no entanto não fazem referência na Lei ao controle dos alimentos. Isso só mudará em 1961 com a regulamentação do Código Nacional da Saúde que resgata a questão sanitária dos alimentos, dotando o setor de instrumentos necessário para lidar com as questões alimentares através do Código Brasileiro de Alimentos, modificado pelo Decreto-Lei nº

209/67, quando institui o Código de Alimentos e cria a Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Por essa época pode-se dizer que a indústria de alimentos se implanta definitivamente no país, vinculada pelo capital multinacional com forte influência do *Codex Alimentarius* (código internacional que estabelece normas para facilitar o comércio internacional de alimentos), consolidando o complexo agroindustrial muito visível até na década de 70. No período houve encarecimento da alimentação e mudanças notáveis nos hábitos alimentares da população.

No final dos anos 70 e início de 80 a forte atuação da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos, liderada principalmente por empresas multinacionais teve atuação decisiva na elaboração das normas e padrões do período, constituindo ator social destacado no campo do controle de qualidade de alimentos.(COUTINHO,1995)

Nos anos 90, já com a restauração da democracia e abertura do mercado internacional é criada em 1999 através da Lei nº 9.782 a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, autárquica tendo como fundamentos constitucionais a elaboração de normas para promover a proteção da saúde da população.

Esses estudos e pesquisas iniciais postos em perspectiva histórica mostram que há de se aprofundarem as pesquisas em torno de categorias e conceitos que dizem respeito à proteção, prevenção, riscos e promoção da saúde, todos no âmbito das políticas e estabelecimento de normas, resoluções, decretos e leis, ou seja, a construção posterior das pesquisas deverá trabalhar na confluência de preocupações que envolvem a história das ciências e tecnologia dos alimentos, aspecto sócio econômico e princípios jurídicos. Ou seja, como o Estado e a sociedade civil deverão se comportar para assegurar a obtenção de alimentos seguros para a coletividade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COSTA, Ediná Alves. Vigilância Sanitária: Proteção e Defesa da Saúde. São Paulo: Hucitec Sobravime - Sociedade Brasileira de Vigilância Sanitária, 1999.

COSTA, Ediná Alves (org.) *et al.* Vigilância Sanitária: Desvendando o Enigma. Salvador: EDUFBA, 2008.

COUTINHO, A.O. Vigilância Sanitária de Alimentos no Brasil: suas origens, mitos e relações políticas – do período colonial à década de oitenta. Rio de Janeiro: OMS/OPAS,1995

FITZGERALD, Randall. Cem Anos de Mentira: como proteger-se dos produtos químicos que estão destruindo a sua saúde. São Paulo: Idéia&Ação, 2008.

NESTLE, Marion. Food Politics. Berkeley: University of California Press, 2007.

NESTLE, Marion. Safe Food: Bacteria, Biotechnology and Bioterrorism. Berkeley University of California Press, 2003.

POLLAN, Michael. Em defesa da Comida - um manifesto. São Paulo: Intrínseca, 2008.

ROBERTS, Paul. O fim dos Alimentos. São Paulo: Elsevier, 2009.