

Overview das tendências em Segurança de Alimentos

Ellen Lopes, Ph.D.

PARCERIA



Estamos
de cara nova

Ellen Lopes, Ph.D.

CEO Grupo Food Design e Presidente do IRSFD

Estamos
de cara nova



Grupo Food Design



Estamos
de cara nova

AGRADECIMENTOS



WHEN TRUST MATTERS



Grupo Food Design

Apoio/ Patrocínio IFDRs



Palestrantes

Participantes

Equipes DNV e IFDRs



Pensar Grande, Começar Pequeno





Pensar Grande, Começar Pequeno



O IFDRS É UM ORGANIZAÇÃO SOCIAL SEM FINS LUCRATIVOS

NOSSA CAUSA

Apoiar **pequenos negócios (PMEs)** da cadeia produtiva de alimentos rumo a um crescimento com **inovação, responsabilidade social e sustentabilidade.**

⇒ *filosofia desenvolvimentista e não paternalista*

⇒ *alinhada aos ODS da ONU.*



Pensar Grande, Começar Pequeno



Junte-se a nós e **seja membro:**

www.irsfd.org



□ Doutora e Mestre em Ciência dos Alimentos,

Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP

□ Especialização em Marketing de Alimentos, Verakis & Cederul/ Universidade de Zaragoza.

□ Cursou MBA em Gestão de Desenvolvimento Sustentável , FGV & McDonald's University.

✓ **EX- Nestlé! (10 anos)**

✓ *Mais de 41 anos de experiência em Qualidade, Segurança de Alimentos e Cultura de Segurança de Alimentos.*

✓ *Integrante do Grupo Técnico de Trabalho da GFSI para Cultura de Segurança, sendo um dos autores do paper publicado por essa entidade.*

✓ *Tradutora livro de Cultura de Segurança de Alimentos do F. Yiannas.*

✓ *Curso de Cultura de Segurança de Alimentos na Michigan States University.*

✓ *Além do Brasil, atuou também na Argentina, Canadá, Colômbia, Costa Rica, Espanha, Estados Unidos, Portugal, México, Moçambique, Nigéria e Singapura.*

⇒ Participação de 2009 a 2022 => divulgação: board, blog, eventos etc



Fonte: site www.mygfsi.com



Instituto
Food Design

SUSTENTABILIDADE

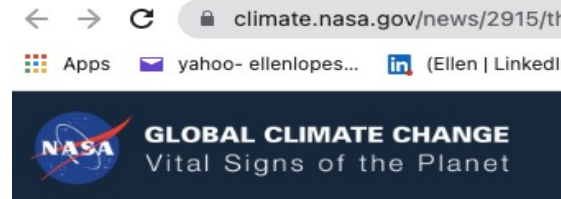


Contextualização

As mudanças climáticas e a degradação ambiental representam uma ameaça existencial

Fonte da charge:

<https://limnonews.wordpress.com/>



Fonte: www.climate.nasa

... ozone and ozone-forming chemicals like nitrous oxides are relatively short-lived.

Carbon dioxide is a different “animal”. Once it’s added to the atmosphere, **it hangs around, for a long time: between 300 to 1,000 years.**

Thus, as humans change the atmosphere by emitting carbon dioxide, those changes will endure on the timescale of many human lives.

*The largest greenhouse gas by volume is actually the one most people tend to overlook: **water vapor**, whose concentration varies significantly depending on temperature. As the **temperature of the atmosphere increases**, the amount of humidity in the atmosphere also goes up, further heating our planet in a vicious cycle.*

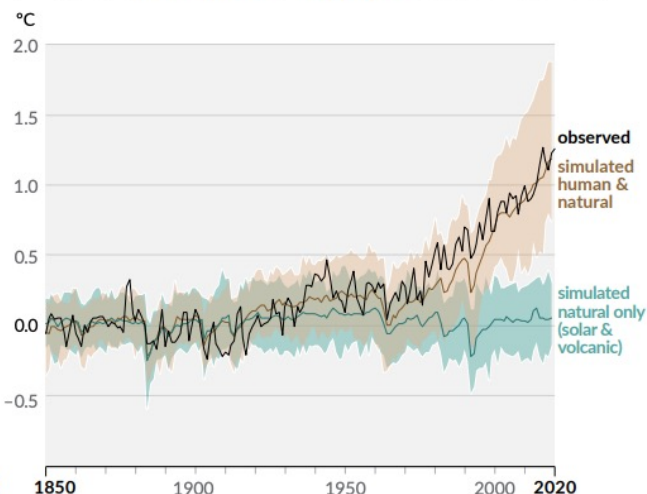


Instituto
Food Design



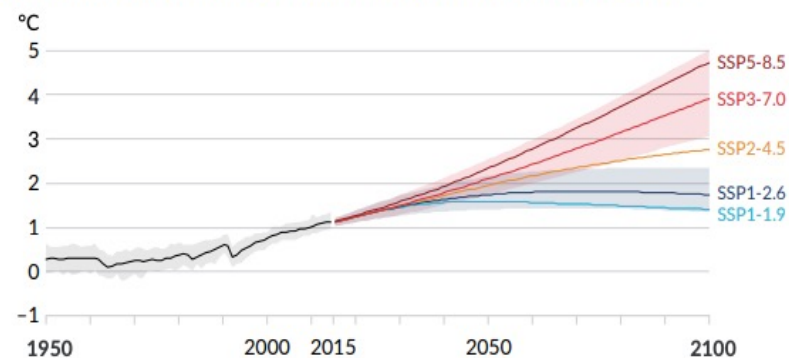
ALERTA ONU CIÊNCIA EXPLICA!

(b) Change in global surface temperature (annual average) as observed and simulated using human & natural and only natural factors (both 1850–2020)

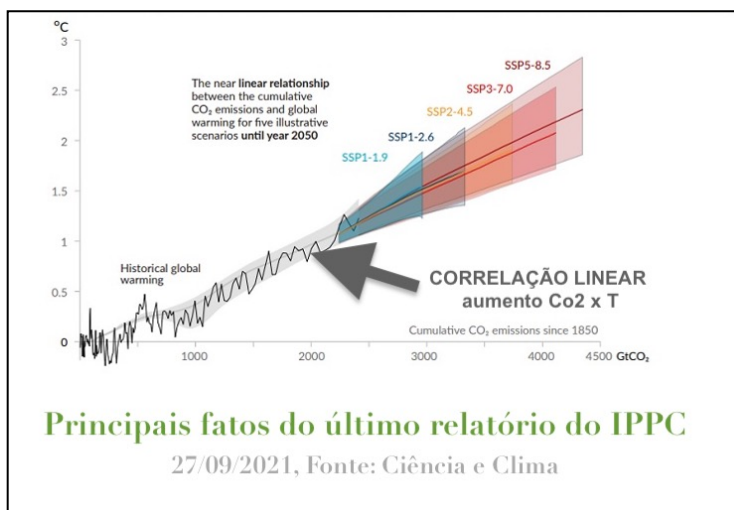


Fonte: https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM_final.pdf

(a) Global surface temperature change relative to 1850–1900



Fonte https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM_final.pdf



Principais fatos do último relatório do IPCC

27/09/2021, Fonte: Ciência e Clima



Instituto
Food Design

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





Instituto
Food Design



GREEN DEAL

- ✓ fim das emissões líquidas de gases de efeito estufa até 2050,
- ✓ crescimento econômico dissociado do uso de recursos,
- ✓ onde ninguém é deixado para trás.





Instituto
Food Design



FARM TO FORK STRATEGY

Transição para um sistema alimentar
justo, saudável e ambientalmente correto

DESDOBRAMENTO DO GREEN DEAL

- ⇒ iniciativas regulatórias e não regulatórias (inclui apelo de sustentabilidade)
- ⇒ plano de contingência para garantir o fornecimento alimentos seguros
- ⇒ serviços consultivos, instrumentos financeiros, pesquisa e inovação para desenvolver e testar soluções.



Fonte: Conferência GFSI 2022

GRUPO DE TRABALHO SUSTENTABILIDADE

- ▶ *"Produtores de alimentos são responsáveis por fornecer alimentos seguros"*
- ▶ *Que impacto tem a agenda de sustentabilidade nos princípios consagrados na Lei Geral de Alimentos (CE) 178/2002 e quais são as consequências para a avaliação de risco como nº a conhecemos?*
- ▶ *Imperativo discutir as consequências não intencionais e a interpretação da legislação.*

Fonte: Conferência GFSI 2022

Breaking the Silos Between Food Safety and Sustainability

JORGE JUSTE ORTEGA

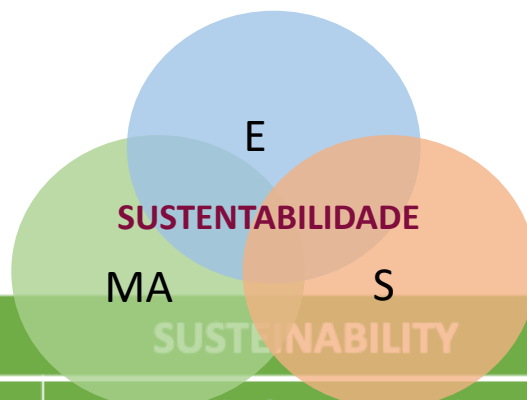
General Directorate of Health and Agricultural Production
Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA)

Fonte: Conferência GFSI 2022





Instituto
Food Design



SUSTAINABILITY		
ECONOMIC	ENVIRONMENTAL	SOCIAL
FOOD WASTE REDUCTION		
FOOD CHAIN OBSERVATORY		
INTEGRAL SUSTAINABILITY: Self-assessment tool Best available techniques		
ECOLOGICAL PRODUCTION QUALITY LABELS		
REGISTER OF INTERPROFESSIONAL AGRIFOOD ORGANIZATIONS		



Instituto
Food Design

Agricultura

FOOD SAFETY	
TRACEABILITY	Register of farms
GUIDES TO GOOD PRACTICES	
SUSTAINABLE USE OF PHYTOSANITARY PRODUCTS & INTEGRATED MANAGEMENT OF PLAGUES	Register of producers/operators of plant protection products



SUSTAINABILITY		
ECONOMIC	ENVIRONMENTAL	SOCIAL
	INTEGRATED PRODUCTION 	
	ECOLOGICAL PRODUCTION 	
CAP CONDITIONALITY SECTORAL STRUCTURE AND ASSOCIATIVE INTEGRATION		

ORGANIZAÇÃO





Instituto
Food Design

EU FUNDS (OBJECTIVES 2023-2027):

- COMPETITIVITY
- SUSTAINABLE MANAGEMENT
- CLIMATE CHANGE



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Rural Development

SUSTAINABILITY

RURAL WOMEN

- Shared ownership of farms
- Gender equality plans
- Innovation Excellence Awards for Rural Women

INNOVATION & DIGITIZATION

- European innovation partnership
- Digitization strategy of the agri-food and forestry sector and the rural environment
 - National Program for Agrifood and Forestry Innovation and Research
 - Spanish bioeconomy strategy: horizon 2030

SUSTAINABLE IRRIGATION MANAGEMENT

- National Center for Irrigation Technology
- Agroclimatic information system for irrigation



Instituto
Food Design

1/2

Breaking the Silos Between Food Safety and Sustainability

IGNACIO GAVILAN

Director of Sustainability

The Consumer Goods Forum

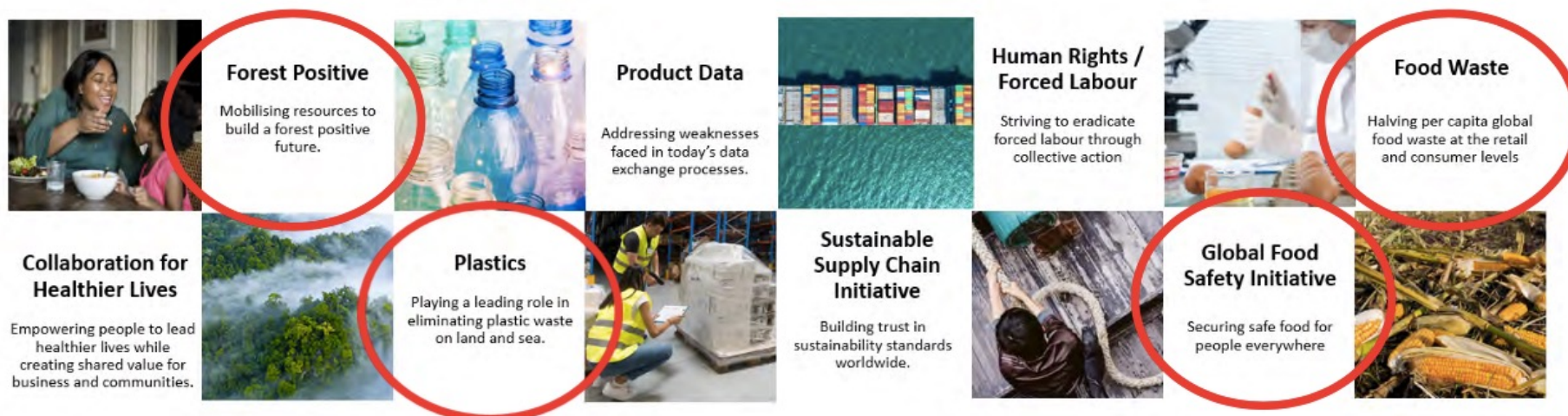
Fonte: Conferência GFSI 2022





Instituto
Food Design

The CGF coalitions of action



Fonte: Conferência GFSI 2022

ATENÇÃO – VOLUME X TEMPO DE DEGRADAÇÃO

Plastics type	Common applications	Estimated half-lives (min–max; year)		
		Thickness (µm)	Land (buried)	Marine
PET	Single-use water bottle	500	<u>>2500</u>	–
HDPE	Plastic bottles	500	250 (230–280)	58 (23 to >2500)
LDPE	Plastic bags	100	4.6	3.4 (1.4 to >2500)
PP	Food storage container	800	–	53
PS	Insulating packaging	20	<u>>2500</u>	–
-	Biodegradable plastic bag	100	0.19 (0.035–2.5)	3.1 (1.7–6.7)
		Fonte https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acssuschemeng.9b06635		

Fonte: American Chemistry Society



Instituto
Food Design

Breaking the silos between food safety and sustainability – perspectives from a risk manager's point of view

ANNELISE FENGER

Deputy Director General

Danish Veterinary and Food Administration



**Ministry of Food, Agriculture
and Fisheries of Denmark**

Danish Veterinary and
Food Administration

Fonte: Conferência GFSI 2022

EXEMPLO DA DINAMARCA

- ✓ Redução do uso da água na produção de alimentos – sem comprometer segurança de alimentos.
- ✓ Resíduos alimentares – diminuir desperdício, manter os produtos como alimentos pelo maior tempo possível, estabelecer parcerias, estabelecer metas, medir o desperdício, orientar os consumidores.

Sustainable Approaches to Safe Food

NESTLÉ - RAQUEL MEDEIROS

Head of Food Safety - Chemical Contaminants
and Packaging at **Nestlé**



Fonte: Conferência GFSI 2022



Instituto
Food Design

1. “A qualidade dos alimentos está sendo re-definida: boa para o **planeta**, boa para as **pessoas** que produzem o alimento, e **segura para as pessoas que comem**.
2. Safe Food é e sempre será um **pré-requisito**.
3. Segurança de Alimentos e Sustentabilidade é **assunto de todos**”.

Fonte: Conferência GFSI 2022



Instituto
Food Design

IMPACTOS REGULATÓRIOS E PARCERIAS PÚBLICO-PRIVADAS



Instituto
Food Design

AGENDA

Codex, FAO, WHO, WFP

Fonte: Conferência GFSI 2022

FARM TO FORK STRATEGY

Transição para um sistema alimentar justo, saudável e ambientalmente correto

DESDOBRAMENTO DO GREEN DEAL

- ⇒ iniciativas regulatórias e não regulatórias (inclui apelo de sustentabilidade)
- ⇒ plano de contingência para garantir o fornecimento alimentos seguros
- ⇒ serviços consultivos, instrumentos financeiros, pesquisa e inovação para desenvolver e testar soluções.



Fonte: Conferência GFSI 2022

GRUPO DE TRABALHO SUSTENTABILIDADE

- ▶ *"Produtores de alimentos são responsáveis por fornecer alimentos seguros"*
- ▶ *Que impacto tem a agenda de sustentabilidade nos princípios consagrados na Lei Geral de Alimentos (CE) 178/2002 e quais são as consequências para a avaliação de risco como n.º a conhecemos?*
- ▶ *Imperativo discutir as consequências não intencionais e a interpretação da legislação.*

Fonte: Conferência GFSI 2022



Instituto
Food Design

CODEX ALIMENTARIS 2020 -2025

Goals of Codex Strategic Plan 2020-2025

Address current, emerging and critical issues	Develop standards based on science and risk analysis principles	Increase impact through the recognition and use of Codex standards	All Codex members have the capacity to participate	Enhance work management systems and practices
---	---	--	--	---

Fonte: Conferência GFSI 2022

FAO 2022 - 2031

Strategic Outcomes

STRATEGIC OUTCOME 1

Inter-governmental and inter-sectoral coordination of food safety governance is reinforced at all levels



STRATEGIC OUTCOME 2

Sound scientific advice and evidence are provided as the foundation for food safety decision-making

STRATEGIC OUTCOME 4

Public and private stakeholder collaboration is promoted to ensure food safety management and controls throughout agrifood systems

STRATEGIC OUTCOME 3

National food control systems are further strengthened and are continuously improved

Fonte: Conferência GFSI 2022

WHO 2022 - 2030



World Health
Organization

Why do we need a new Global Strategy for Food Safety?



Fonte: Conferência GFSI 2022



Instituto
Food Design

WFP

Food Safety Strategy

- Appetite for food safety as an enabler of **food security** – linked to maintaining our core operations and expanding into innovative modalities, such as cash-based transfers, fresh foods, vouchers
- Always looking at a balance between food safety and food security
- Important to be able to move food across borders fast
- Inclusion of food safety in emergency preparedness – fast track protocols, supplier assessments, incident management and food selection
- Considering WFP works in very remote places and often beneficiaries deal with various vulnerabilities
- Considering long, harsh fragmented supply chains
- Fomenting local procurement – which builds local capacity
- Respecting local regulations and benchmarking global standards – CODEX based
- Relying on common denominators for food safety assurance – such as GFSI tools – standardized food safety certifications schemes and capacity building tools – such as Global Markets.



Fonte: Conferência GFSI 2022

Innovation Across the Food Safety Ecosystem – Regulatory Approaches

PETER WEND

Head of Unit

Federal Office of Consumer Protection and Food Safety



Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

Fonte: Conferência GFSI 2022



Instituto
Food Design



Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

Controle do comércio de internet de bens de consumo.

As autoridades alemãs de controle de alimentos assumiram a liderança mundial na aplicação da proteção dos consumidores no comércio online de alimentos.

► E-Commerce

G@ZIELT - eFood Control in Germany

16 Federal States

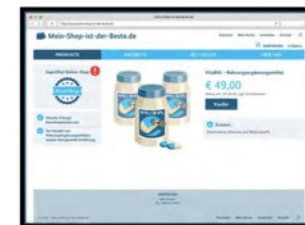


1 Central Unit

G@ZIELT

- Financed by Federal States
- Administrative agreement
- Centralised online searches
- Avoid double work
- Bundle expertise

Information for
Consumers & Vendors



Fonte: Conferência GFSI 2022



Instituto
Food Design



Obrigada

ellen.Lopes@irsfd.org
ellen.lopes@fooddesign.com.br

Namastê!