

# Boletim Vigilância Sanitária - HCFMUSP

## 07 de junho: Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

O tema da campanha deste ano é “Segurança alimentar: ciência em ação”

O Dia Mundial da Segurança dos Alimentos é comemorado, anualmente, em 7 de junho. A data tem como objetivo chamar a atenção da sociedade para essa questão e incentivar ações voltadas à prevenção, à detecção e ao gerenciamento dos riscos de origem alimentar. A ideia é encorajar, do produtor ao consumidor, a adoção de padrões de segurança ao longo da cadeia produtiva de alimentos.

O tema escolhido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (Food and Agriculture Organization – FAO) para este ano é “Segurança alimentar: ciência em ação”. O propósito é destacar o papel que a ciência desempenha na tomada de decisões sobre os alimentos. Sem a ciência, não seria possível manter a segurança alimentar ao longo das cadeias de suprimentos, que muitas vezes abrangem o mundo e cruzam várias fronteiras.

A pesquisa científica sustenta todos os aspectos da segurança alimentar, desde a avaliação de riscos e análise de perigos até o desenvolvimento de políticas e boas práticas baseadas em evidências. Os governos se baseiam na ciência para elaborar as regulamentações, as empresas de alimentos aplicam princípios científicos para manter padrões de produção seguros e os consumidores dependem da ciência para fazer escolhas sobre o que comem.

Portanto, neste ano de 2025, a campanha quer chamar a atenção para o uso do conhecimento científico como chave para reduzir doenças, cortar custos e salvar vidas. Junte-se à campanha, mantenha-se informado e promova a segurança alimentar.

Formas de contribuir, de acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS):

### Governos

- Defendam políticas baseadas na ciência para garantir a segurança alimentar e lidar com os riscos emergentes.
- Aprimorem a coleta e o compartilhamento de dados para ajudar a apoiar a revisão regular dos pareceres científicos.
- Invistam em pesquisa e educação para orientar políticas baseadas em evidências.

### Empresas do setor alimentício

- Fortaleçam o treinamento e a educação dos funcionários sobre as práticas mais recentes de segurança alimentar e riscos emergentes.
- Apoiem esforços de coletas de dados para ajudar a melhorar as práticas de segurança alimentar e as medidas de gerenciamento de riscos.
- Implementem medidas de segurança alimentar baseadas em evidências para identificar riscos potenciais e garantir o manuseio, o processamento e o armazenamento seguro de alimentos.

### Consumidores

- Pratiquem o manuseio seguro de alimentos em casa e sigam as cinco chaves da OMS para alimentos mais seguros: mantenham os alimentos limpos, separem os crus e cozidos, cozinhem bem, mantenham os alimentos em temperaturas seguras e usem água e matérias-primas seguras.
- Mantenham-se informados e atualizados sobre os conselhos de segurança alimentar das autoridades nacionais.

Fonte: [Anvisa](#)

Acesso em: julho 2025

Conheça mais sobre a Vigilância Sanitária:

<http://portal.anvisa.gov.br> / [Centro de Vigilância Sanitária—CVS SES](#) / [Vigilância Sanitária Prefeitura SP](#)

A Vigilância Sanitária do NEO-HCFMUSP funciona de 2º à 6º feira, das 9:00 h às 16:00 h.

Telefones: (11) 2661-7712 / 7711. Endereços Eletrônicos: [visa\\_neo@hc.fm.usp.br](mailto:visa_neo@hc.fm.usp.br) / [cadastro\\_neo@hc.fm.usp.br](mailto:cadastro_neo@hc.fm.usp.br)