



PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO
EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO
O SEMEAR DA CIÊNCIA

SEGURANÇA ALIMENTAR

Iris Lengruber

Por que o nome “Segurança Alimentar”?





A segurança dos alimentos é alcançada quando todas as pessoas têm acesso a alimentos:

- ✓ nutritivos;
- ✓ saudáveis;
- ✓ que satisfaçam as necessidades alimentares básicas.





Segurança
Alimentar



Quem
controla?



Conjunto de ações integradas para
garantir a qualidade dos produtos.





ANVISA

Agência Nacional de
Vigilância Sanitária

www.anvisa.gov.br

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) foi criada em 1999. É o órgão do governo responsável pelo controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços alimentícios.



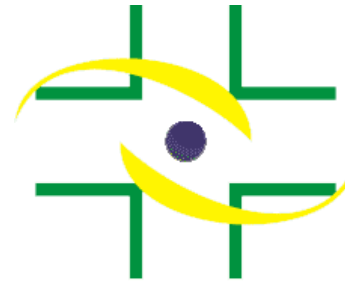
Mas qual é o papel da ANVISA
nesse controle





O papel da ANVISA é:

- ✓ estabelecer;
- ✓ administrar;
- ✓ fiscalizar;
- ✓ fazer cumprir as regras de Segurança dos Alimentos através do Manual de Boas Práticas.



ANVISA

Agência Nacional de
Vigilância Sanitária

O que é Manual de Boas Práticas?



O Manual de Boas Práticas (MBP) é um documento em que estão descritas as atividades e procedimentos para as empresas produtoras, manipuladoras, transportadoras, armazenadoras e/ou comercializadoras de alimentos.



Vantagens do Manual

1 - Redução do desperdício:

- ✓ ao adquirir matéria-prima de fornecedores comprometidos com as Boas Práticas;
- ✓ pela conservação correta de matéria-prima e dos produtos pré-preparados e preparados.

2 - Economia no uso de produtos de limpeza.

3 - Produção de alimentos de qualidade superior.

4 - Conquista de novos clientes.

5 - Prevenção de surtos causados por doenças de origem alimentar.

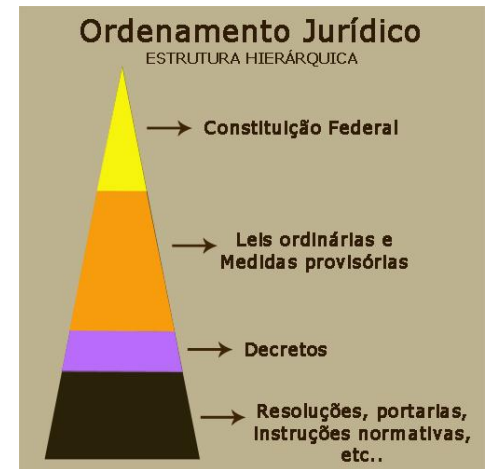
6 - Manutenção do alvará sanitário ou documento equivalente.



Legislação Sanitária Federal

RDC 216/04 ; RDC 218/05 e RDC 275/02

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Anvisa
Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Resolução RDC nº 218, de 29 julho de 2005 - Anvisa
Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.
- Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Anvisa
Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.



HIGIENE PESSOAL

Rotina diária

- ✓ Banho diário;
- ✓ Unhas limpas e cortadas;
- ✓ Mãos limpas;
- ✓ Roupas sempre limpas;
- ✓ Cabelos limpos;
- ✓ Dentes escovados;
- ✓ Ouvidos limpos.





HIGIENE PESSOAL

Mas além desses cuidados com a higiene pessoal, que outros devem ser tomados quando vamos lidar com alimentos



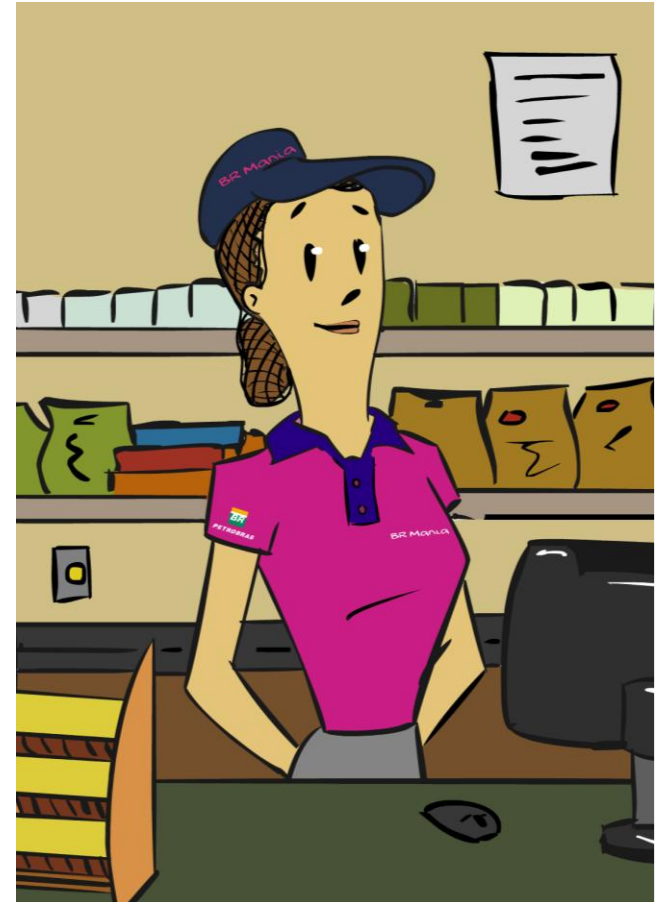
HIGIENE PESSOAL



- ✓ Não usar adornos pessoais (anéis, *piercing*, brincos, pulseiras);
- ✓ Não usar maquiagem, nem perfume, nem bigode ou barba, nem unhas grandes e sujas;
- ✓ Manter os cabelos presos;
- ✓ Usar o uniforme correto, mantendo-o limpo e completo sempre;
- ✓ Manter as mãos sempre higienizadas.

HIGIENE PESSOAL

- ✓ Uniforme limpo, completo e em bom estado de conservação;
- ✓ Cabelos sempre presos e com touca;
- ✓ Utilização de avental;
- ✓ Unhas sem esmalte e limpas;
- ✓ Sem adornos pessoais (batom, cordões, anéis, pulseiras, relógios, barba, bigode);
- ✓ Sem perfumes fortes.





HIGIENE PESSOAL

Quais os procedimentos
padronizados
para higienizar as mãos



PROCEDIMENTO PARA LAVAGEM DAS MÃOS



1 - Aplicar uma dose de sabonete líquido.



2 - Friccionar as mãos ensaboadas.



3 - Friccionar entre os dedos.



4 - Limpar as unhas.



5 - Lavar bem os antebraços.



6 - Enxaguar bastante.



7 - Secar com papel-toalha.



Procedimento padronizado para higienizar as mãos com álcool em gel:



- ✓ aplicar uma dose de álcool em gel;
- ✓ friccionar a palma das mãos;
- ✓ friccionar entre os dedos;
- ✓ friccionar as costas das mãos.



Obs.: não é preciso secar as mãos!



É importante entender a diferença entre limpar, sanitizar e higienizar.
Vejam os:

Limpar é retirar a sujeira visível.

Sanitizar é retirar a sujeira invisível (micro-organismos).

Limpar + Sanitizar = Higienizar



JOGO DOS ERROS



HIGIENE DE SUPERFÍCIES

Para que a higienização seja feita de forma correta, é preciso seguir cinco etapas:

Pré-lavagem



Lavagem



Enxágue



Sanitização



Secagem



Deixar as superfícies secarem ao ar, naturalmente.

HIGIENE DE EQUIPAMENTOS



HIGIENE DE EQUIPAMENTOS

Também é preciso higienizar os reservatórios de água.





Atenção!

**AS PRÓXIMAS
IMAGENS SÃO
FORTES!**

CONTROLE DE PRAGAS E VETORES



Ambientes assim estão sujeitos a visitas indesejadas...



Como estas!





Procedimentos que devem ser adotados

- ✓ Todos os ralos devem ser sifonados (sistema de tubulação que não permite o retorno de mau cheiro pelo ralo) e com sistema de fechamento;
- ✓ Devem-se instalar telas milimetradas nas aberturas externas;
- ✓ As portas devem estar rentes ao chão;
- ✓ As caixas de madeira e de papelão devem ser eliminadas;
- ✓ Manter pisos e paredes íntegros.



Procedimentos simples, como usar ralos com tampa, evitam a presença de insetos.

Atenção:

- nunca use veneno desconhecido.
- O trabalho de dedetização deve ser feito por uma empresa especializada.





DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Principais doenças e suas formas de transmissão



Infecção



Alimento contaminado por micro-organismo capaz de produzir algum tipo de doença.

Intoxicação



Alimentos em que estão presentes substâncias tóxicas.

Toxinfecção

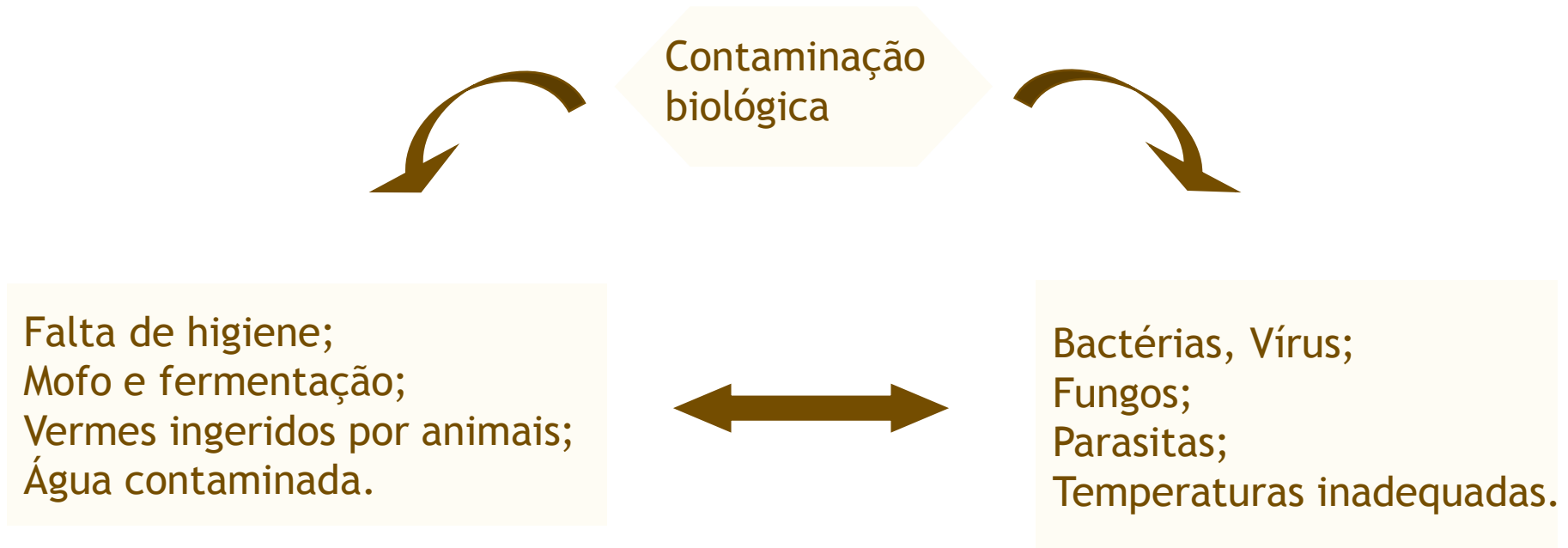


Alimentos em que estão presentes micro-organismos capazes de produzir toxinas.

A infecção intestinal é a doença mais comum e causa mal-estar, náuseas, vômitos, cólicas, diarreia, febre e desidratação.



Tipos de contaminação

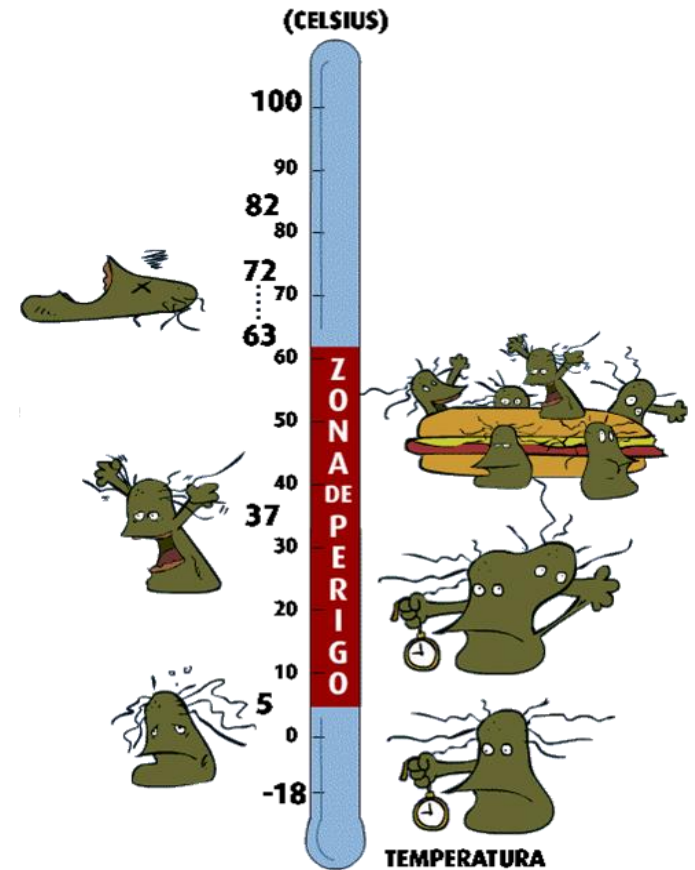




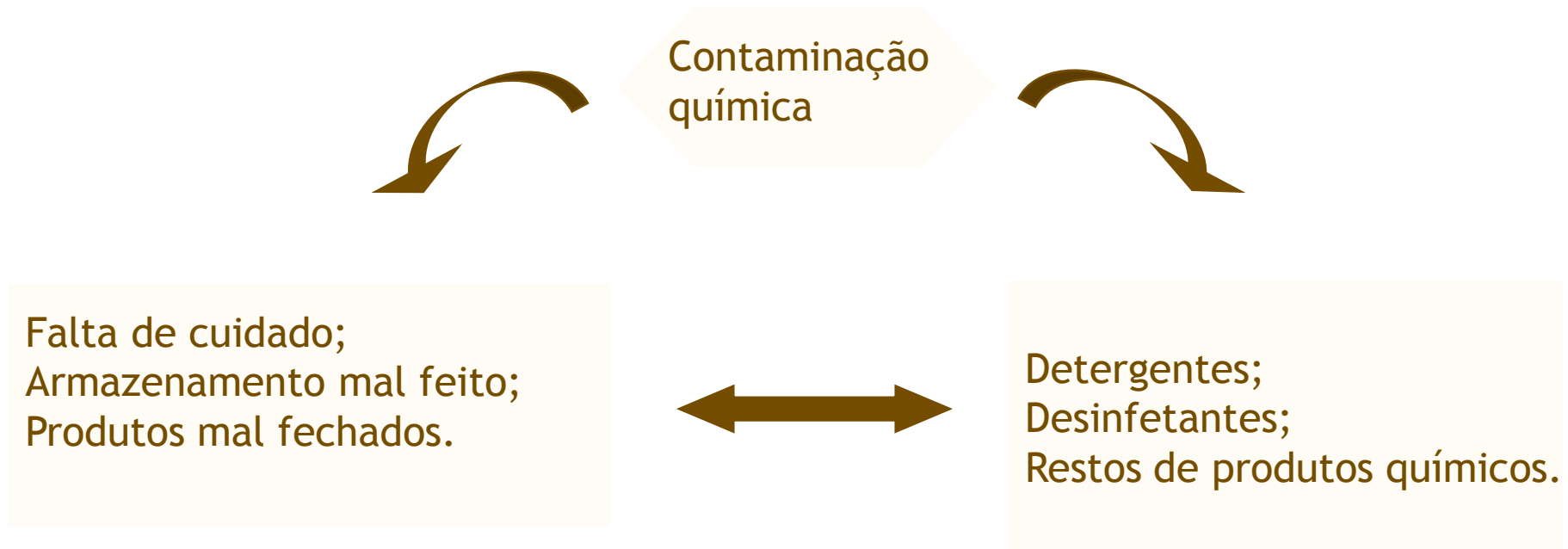
Outra forma de contaminação biológica ocorre por causa de temperaturas inadequadas, isto é, a chamada **Zona Térmica de Perigo**.

ATENÇÃO

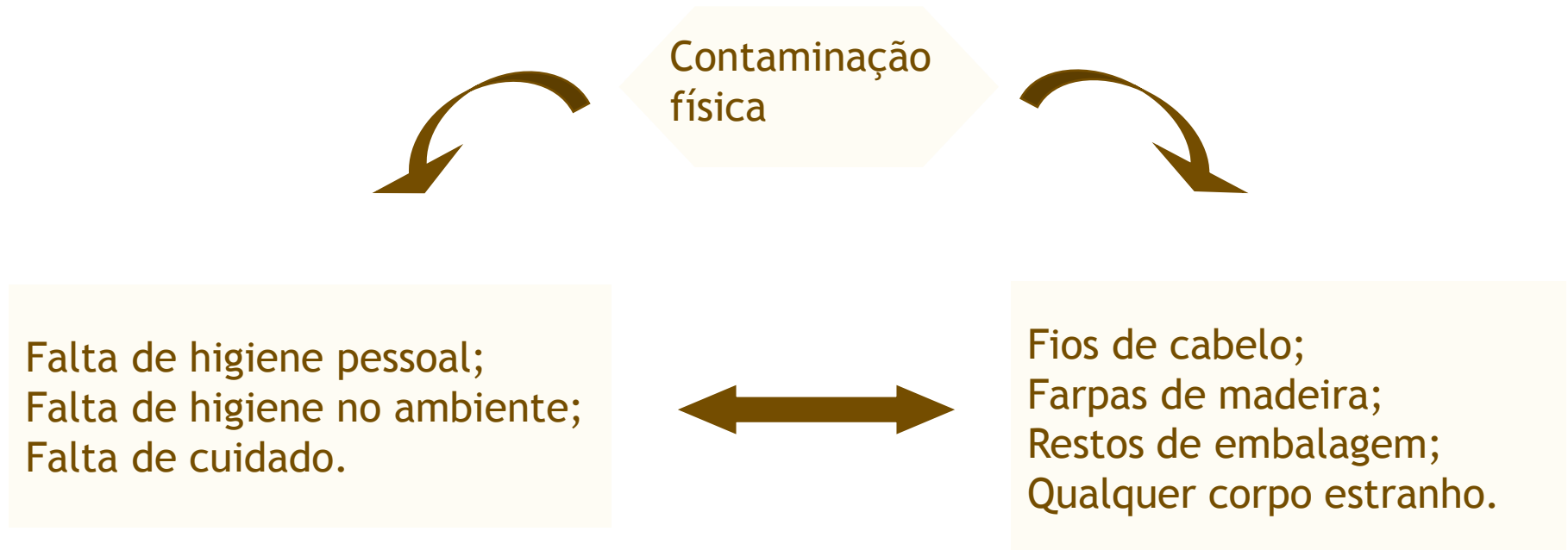
Zona Térmica de Perigo entre 4 °C e 60 °C
= proliferação de bactérias



Tipos de contaminação



Tipos de contaminação



Tipos de contaminação: contaminação cruzada

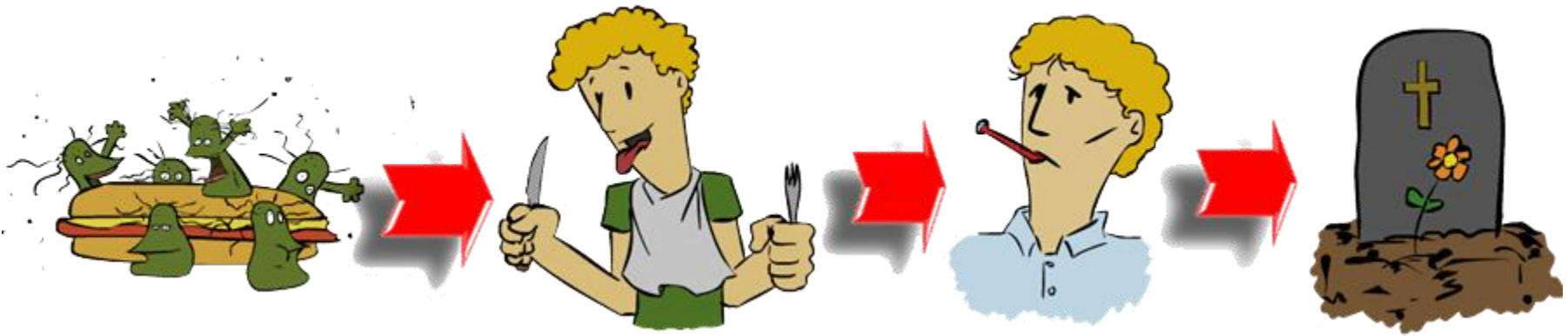
É um tipo de contaminação física e ocorre quando micro-organismos, presentes em uma superfície, passam para o alimento.



Procure manter as facas, as tábuas para corte, as vasilhas e os utensílios que você vai usar sempre limpos!



O consumo de alimentos contaminados pode causar gravíssimas consequências...



JOGO DOS ERROS





VAMOS BRINCAR MAIS?





Prato cheio para
as pragas e os
roedores...







É preciso:

- ✓ ter consciência;
- ✓ ter responsabilidade;
- ✓ seguir os procedimentos de segurança alimentar;
- ✓ adquirir hábitos de higiene.



Não se arrisque! Siga os procedimentos de segurança alimentar até mesmo em sua casa.



OBRIGADA!