



Segurança de alimentos

Enfrentar a insegurança dos alimentos durante a COVID-19.





Autores

Raimundo Ventura de Oliveira Neto - netooliveira626@gmail.com

Charline Soares dos Santos Rolim

Isabelle Valente de Oliveira

Thalita Caroline Lima Alves

Catarina da Costa e Silva Belém

Orientação: Sarah Caroline Ferreira das Chagas

Segurança de alimentos

Você sabia que, para o alimento chegar à sua mesa, ele percorre uma série de caminhos diferentes? Antes de chegar à sua casa, o alimento passa por vários processos e locais, incluindo o mercado, o campo, a indústria, entre outros. Esse longo caminho expõe o produto ao risco de contaminação.

Mas, você sabe bem o que é segurança de alimentos? E, ainda, entende em que ela se difere da chamada segurança alimentar?

A segurança de alimentos envolve uma série de medidas que visam controlar a entrada de qualquer agente que ofereça perigo ao consumidor, seja sobre sua saúde ou integridade física. Portanto, ela ocorre quando há controle sobre todas as etapas da cadeia produtiva, incluindo desde o campo, onde nascem os alimentos,

Para garantir que somente alimentos seguros sejam comercializados, deve haver a implantação de programas que gerenciam a qualidade e a segurança de alimentos. Todos os estabelecimentos que comercializam ou que manipulam alimentos devem elaborar seu próprio Manual de Boas Práticas de Manipulação conforme as Portarias nº 1428, de 26 de novembro de 1993; nº 326, de 30 de julho de 1997; e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.



Manter manipuladores motivados para a Qualidade e Segurança de Alimentos



PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS (PAS)

<https://eventosemjoinville.com.br>



Devido à abrangência de ações do PAS, ele se divide nos seguintes segmentos:

Indústria;
Mesa;
Transporte;
Distribuição;
Ações Especiais;
Campo.

Por meio das iniciativas da Confederação Nacional da Indústria (CNI), do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), foi concebido o Programa de Alimentos Seguros (PAS) que regulamenta procedimentos e informa acerca de ações que garantem a segurança da produção.

O objetivo do PAS é garantir a produção de alimentos que sejam seguros e não ofereçam risco para a saúde dos consumidores. Além disso, também visa a satisfação dos consumidores e clientes. Assim, o PAS fortalece a agregação de valores ao contribuir para os processos de geração de empregos, serviços, renda e outras oportunidades, procurando beneficiar a sociedade.

QUAL A DIFERENÇA ENTRE SEGURANÇA DE ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR?



<https://blogdaqualidade.com.br>



<https://www.odiarionline.com.br/>

A expressão “**segurança de alimentos**” tem origem na expressão “Food Safety”, em inglês, e faz referência à garantia da qualidade e segurança de alimentos comercializados, incluindo desde as etapas industriais de manipulação dentro da indústria de alimentos, até o preparo e próprio consumo desses alimentos.

O termo “**segurança alimentar**” deriva da expressão em inglês “Food Security” e se refere à implantação de políticas públicas que visam garantir que todas as pessoas, em todo o mundo e em qualquer época, tenham o direito de acesso a alimentos com qualidade e na quantidade apropriada e suficiente para uma vida ativa e saudável. As políticas públicas são a somatória das atividades desempenhadas pelos governos que têm grande influência na vida das pessoas. Trata-se, resumidamente, das ações de um governo.

Fonte: Ifope.

Saiba o que é a ANVISA e o seu papel

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é caracterizada por ser uma autarquia, ou seja, uma espécie de governo no qual um grupo de pessoas tem poder absoluto sobre o país, que está vinculada ao Ministério da Saúde.

Ela realiza um controle sanitário e a aprovação de produtos e serviços que são sujeitos à vigilância sanitária, independentemente de ser de origem nacional ou importada.

Entre esses itens, estão alimentos, cosméticos, medicamentos, saneantes, entre diversos outros comercializados.

Esse controle tem como objetivo fiscalizar a produção dos itens, bem como os ambientes em que são elaborados, criar normas obrigatórias, entre outras ações. Tudo isso é feito para garantir uma proteção para a saúde da população.



<http://ecomanda.com.br>

ENTENDA A IMPORTÂNCIA DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA NA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS



<https://alimentusconsultoria.com.br/>



<https://www.ecycle.com.br/>

O trabalho da ANVISA não se baseia apenas em normatizar a manipulação dos alimentos para que não representem riscos para o consumo. Entre suas regulamentações, também está a que trata da rotulagem dos alimentos, que é exigida em todas as bebidas e comidas que são embaladas na ausência do consumidor e obrigatória no Brasil desde 2001.

O rótulo é uma parte essencial do produto, um meio de comunicação entre consumidor e produtores, que tem como objetivo levar até as pessoas o conhecimento sobre o que estão consumindo.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição estabeleceu a rotulagem como uma estratégia para que as pessoas pudessem fazer escolhas alimentares melhores a fim de que tenham uma dieta mais equilibrada. Além disso, tem o intuito de minimizar problemas como sobrepeso, doenças crônico-degenerativas e obesidade, uma vez que estão relacionados aos hábitos alimentares e que têm sido cada vez mais presentes em nossa sociedade.

Descubra os pontos importantes da ANVISA sobre a legislação sanitária dos alimentos

Manipulação dos alimentos

A manipulação dos alimentos exige muito cuidado e responsabilidade, uma vez que qualquer falha pode gerar contaminações e fazer com que o alimento não seja seguro para o consumo da população.

Para evitar esses problemas, a ANVISA estabeleceu algumas determinações:

- Os produtos de origem animal devem ser obtidos de fornecedores que tenham uma licença sanitária atual;
- Alimentos não podem ser descongelados fora de refrigeração, somente no micro-ondas ou em temperaturas menores de 5 °C;
- As normas de manuseio devem ser respeitadas, bem como a data de validade estabelecida;
- Refeições expostas em serviços como buffet precisam ser protegidas contra qualquer tipo de contaminação; os alimentos que não forem consumidos completamente, após a embalagem ser aberta, devem ser conservados em recipientes adequados, ou seja, vedados e esterilizados, além de respeitar a data de validade.



<https://consultoradealimentos.com.br/>



<https://cidadeverde.com/>

Descubra os pontos importantes da ANVISA sobre a legislação sanitária dos alimentos

Documentos necessários

Para manipular e servir alimentos, é indispensável que o estabelecimento apresente a documentação exigida pela ANVISA. Esses papéis servem para garantir que o espaço esteja apropriado para a realização dos serviços de forma segura.

Algumas das exigências podem variar de acordo com o tipo de estabelecimento e a norma vigente da cidade. Por isso, é necessário consultá-la antes de tomar qualquer providência. As principais documentações são:

- Alvará do Corpo de Bombeiros;
- Alvará de funcionamento que é expedido pela prefeitura da sua cidade;
- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Alvará da Vigilância Sanitária.



<https://blog.saipos.com/>

DESCUBRA OS PONTOS IMPORTANTES DA ANVISA SOBRE A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

Treinamentos dos funcionários

OS 7 PASSOS DA LAVAGEM DAS MÃOS



1
coloque um pouco de sabonete nas mãos já úmidas



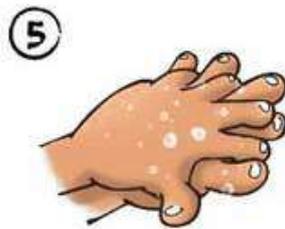
2
Esfregue as palmas das mãos uma na outra



3
Entrelace os dedos para lavar cada um deles



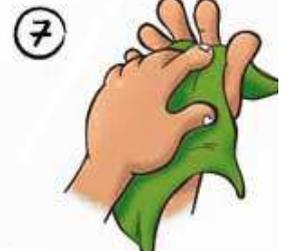
4
Esfregue as unhas na palma das mãos



5
Esfregue a parte de trás das mãos



6
Enxague abundantemente



7
seque bem as mãos com uma toalha limpa

<https://www.hmsaolucas.com/>

Para preparar alimentos, é preciso que os funcionários recebam um treinamento adequado. Afinal, muitas vezes, estamos acostumados com hábitos que temos na nossa casa e que nem sempre são ideais como imaginamos.

O treinamento informa os colaboradores sobre como higienizar e preparar alimentos, bem como a entender melhor as técnicas, conhecer as doenças que podem ser transmitidas, os agentes contaminadores e seus riscos para a saúde.

Essa capacitação é obrigatória por lei, para garantir a segurança no consumo dos alimentos. sendo importante também guardar a documentação que comprova a execução do treinamento

DESCUBRA OS PONTOS IMPORTANTES DA ANVISA SOBRE A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

Boas práticas na cozinha

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL no preparo e manuseio de alimentos



A segurança no consumo dos alimentos depende diretamente das boas práticas na cozinha pelos chefes e ajudantes, uma vez que eles têm um contato constante e direto com as comidas. Tendo isso em vista, a ANVISA estabelece que é preciso que esses funcionários estejam sempre com uma boa saúde, totalmente livres de qualquer doença ou patologia, inclusive cortes e machucados que possam causar contaminações.

São proibidos acessórios, como brincos e colares, bigode, barba e até mesmo perfume, para evitar que caiam no produto. As unhas devem estar sempre curtas e livres de esmaltes para ter maior higiene, os cabelos devem estar sempre presos e protegidos por toucas. Não devem manusear dinheiro ou fumar no período de trabalho. Além disso, é preciso saber higienizar as mãos adequadamente, seja antes ou depois de manusear os alimentos — sem falar em usar uma roupa adequada e apenas dentro da cozinha.

O QUE É O CORONAVÍRUS?

Os coronavírus (CoV) são uma grande família de vírus que causam doenças que vão da gripe comum à doenças mais severas, como a Síndrome Respiratória do Oriente Médio (MERS-CoV) e Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS-CoV).

O coronavírus descoberto mais recentemente causa a doença do coronavírus, a COVID-19.



É possível transmitir o vírus através da comida?

Tem muita gente que pergunta: a comida é tranquilo ou eu tenho que me preocupar com ela? É possível transmitir o coronavírus através da comida? É lógico, alimentos crus, que foram manipulados por pessoas que têm o vírus nas mãos, podem servir como fonte de transmissão. Evidente. Você pega uma pessoa que pega um tomate, pega o tomate com a mão cheia de vírus, o vírus vai ficar na casca do tomate. Se eu corto e como, ele vai entrar em contato com a minha boca e tem uma chance de chegar ao aparelho respiratório.



<http://publicoa.com.br/>



<http://www.jandaiadosul.ufpr.br/>

Então, o que nós temos que fazer? Primeiro, é dar preferência pros alimentos quentes, porque os alimentos que foram cozidos, fritos, etc, o vírus desapareceu dali. Os alimentos que a gente ingere cru, as saladas, os vegetais de um modo geral, têm que ser manipulados por pessoas que lavaram a mão e lavaram a mão direito. Você não pode chegar da rua, foi ao supermercado, chega da rua, pega uma maçã com a mão que você veio do supermercado, corta a maçã e dá pra alguém da família. Lógico que não.

Você chegou, você vai lavar a mão. Primeira coisa, antes de tudo. Depois lava a fruta também, porque outra pessoa pode ter manipulado. Tomando esses cuidados básicos, que são o de lavar sempre as mãos, você ao manipular os alimentos, você não corre esse risco.



OBRIGADO