



I MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS BANCOS DE ALIMENTOS

▶ BRASÍLIA, 23 E 24 DE NOVEMBRO DE 2016



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
SOCIAL E AGRÁRIO





I MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS
BANCOS DE ALIMENTOS

▶ 23 E 24 DE NOVEMBRO DE 2016

Controle Higiênico Sanitário de Alimentos: atualização sobre as condições dos alimentos que podem ser doados aos Bancos de Alimentos

Elke Stedefeldt



JOGO RÁPIDO

- **Nome**
- **Estado**
- **Função**
- **Duas características do BA/trabalho**



OBJETIVOS

- **Conversar sobre o que pode ou não ser doado aos BA.**
- **Conhecer as orientações a respeito das doações considerando as normativas existentes.**
- **Conhecer o padrão de identidade e qualidade do alimento doado e as responsabilidades do profissional responsável.**
- **Debater a importância de legislação específica frente ao crescimento desta atividade.**

MINI-CURSO

- **Dinâmicas**
 - **Conceitos**
 - **Transporte como fator causal**
 - **O que é que eu faço?**
 - **Legislação**



**POR QUE DEVE
HAVER O
CONTROLE
HIGIÊNICO
SANITÁRIO?**

BRAINSTORMING



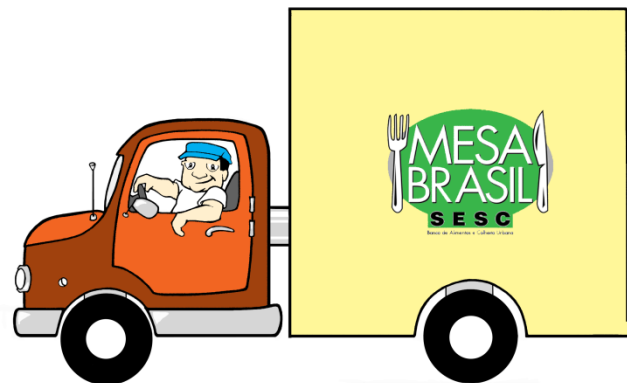
DEFINIÇÕES:

- **DTA**
- **Perigo**
- **Risco**

BRAINSTORMING



Você já perguntou para a sua equipe, ou manipulador de alimentos, o que entende como DTA, perigo e risco?



DEFINIÇÕES:

- **DTA**
- **Perigo**
- **Risco**

ESTUDOS

Recomendam chegar a consenso sobre os conceitos relacionados à segurança dos alimentos com a sua equipe!!!



**PENSANDO MELHOR
NOS CONCEITOS!!**

Doenças Transmitidas por Alimentos

DTA

As DTA são uma importante causa de morbidade e mortalidade no mundo devido à sua extensão e as diarreias relacionadas às DTA são responsáveis por 230 mil das 420 mil mortes devido à presença de perigos químicos e biológicos e outros desconhecidos, representando mais de 200 tipos de doenças causadas por agentes como vírus, bactérias, parasitos, micotoxinas, aditivos alimentares, resíduos de pesticidas e metais pesados (WHO, 2015).

Doenças Transmitidas por Alimentos

DTA

É o termo aplicado a uma síndrome constituída mais frequentemente de anorexia, náuseas, vômitos e/ ou diarreia causadas pela ingestão de alimentos ou água cuja contaminação pode ser de origem química ou microbiológica, desde que configurada uma fonte comum e com sintomas similares entre os indivíduos, cujo desdobramento pode evoluir para risco de morte prematura (como insuficiência renal e hepática, distúrbios cerebrais e neurais, paralisia e cânceres) (BRASIL, 2005; OLIVEIRA et al., 2010; WHO, 2015).

PERIGO

Agente biológico, químico ou físico, ou propriedade do alimento com potencial de causar efeito adverso à saúde.



causar dano à saúde ou à integridade do consumidor

Biológicos

Bactérias, vírus, parasitos, toxinas microbianas e príons

Químicos

Toxinas de origem biológica (toxinas, micotoxinas), pesticidas, aminas biogênicas, tintas, antibióticos, produtos de limpeza, lubrificantes, aditivos

Físicos

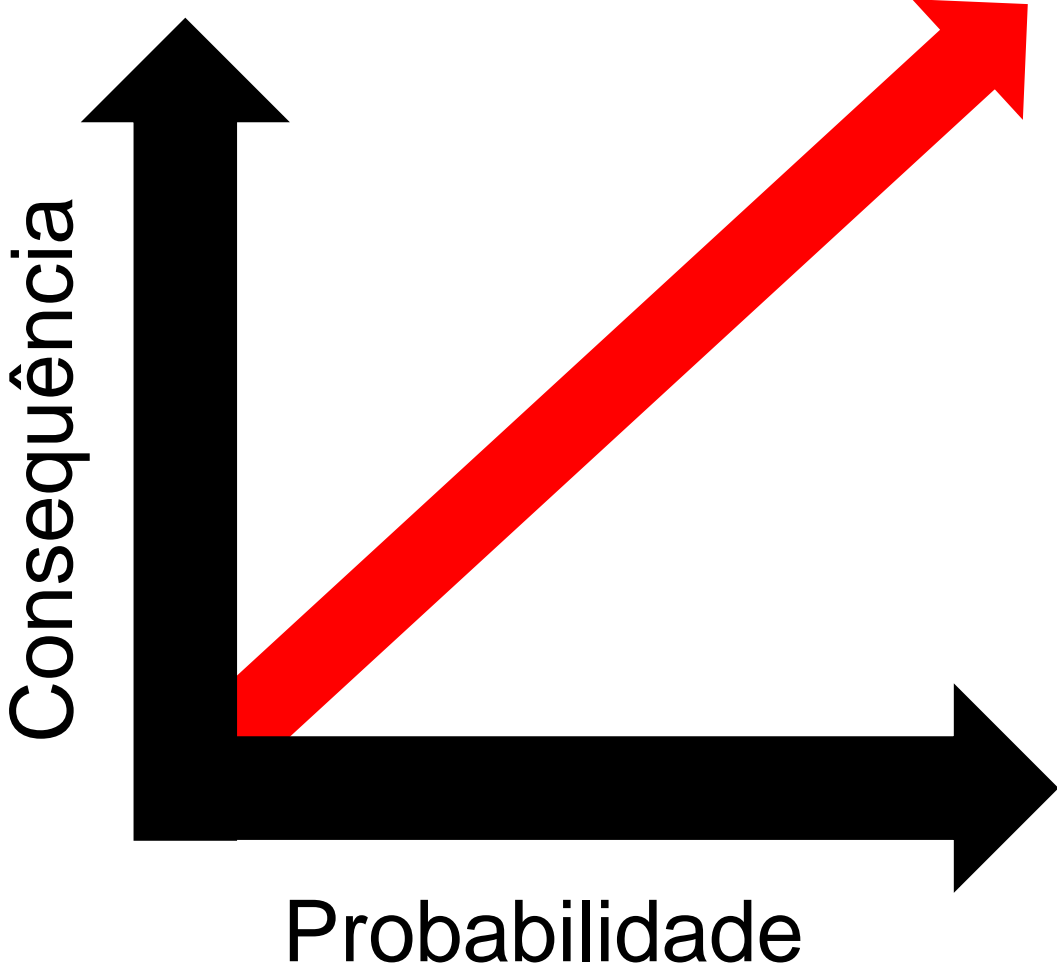
Fragmentos de vidros, metais, madeiras e pedras, espinhas de peixe, cabelos, dentes, unhas

“O perigo tende a ser subestimado ou superestimado, principalmente os que envolvem os riscos de saúde, como os perigos relacionados aos alimentos que podem levar a uma DTA.”

RISCO

Função da probabilidade da ocorrência de um efeito adverso à saúde e da gravidade desse efeito, causado por um perigo ou perigos existentes no alimento.

Risco



Entendendo o risco

- **Possibilidade ou probabilidade da presença do perigo, incerto mas previsível, que ameaça de dano a pessoa ou a coisa.**

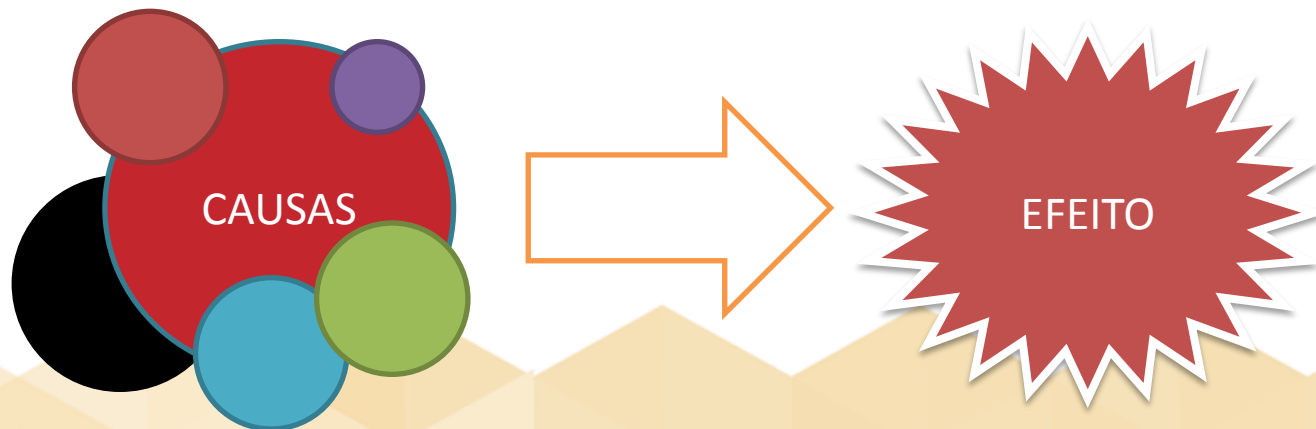


Causa e efeito

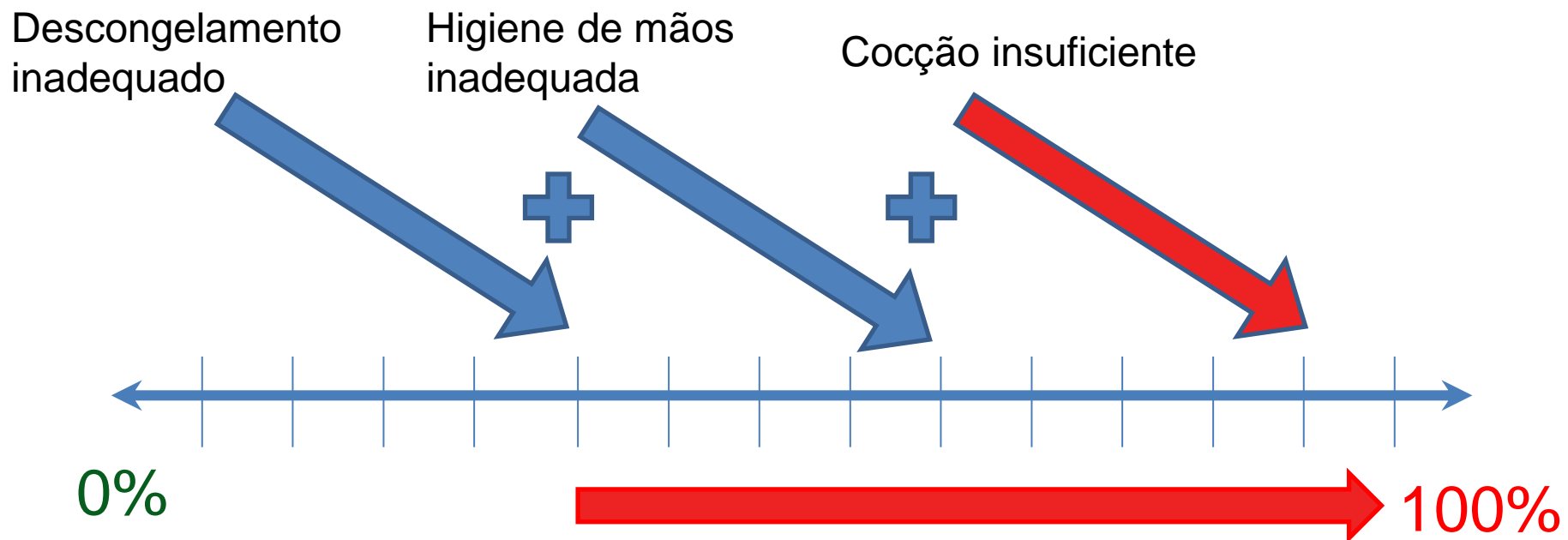
Sempre que algo ocorre (efeito, fim, resultado) existe um conjunto de causas (meios) que podem ter influenciado

Manipulação inadequada

- 97% dos casos de surtos em alimentos
- Falta de recursos
- Falta de intervenções adequadas



Risco como uma régua



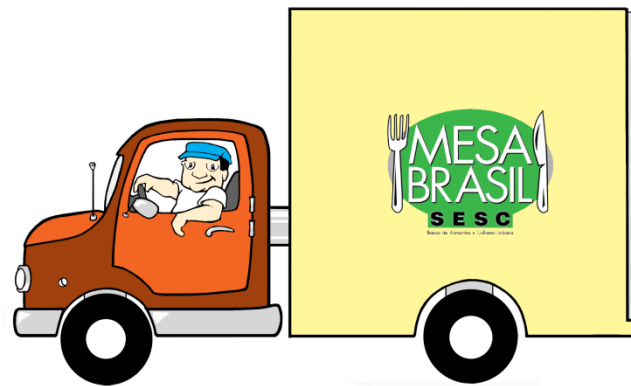
Procedimentos	Probabilidade	Consequência
Não higienizar as mãos ao chegar	Alta	Alta
Descongelar a temperatura ambiente	Média	Média
Não cozinhar completamente os alimentos	Média	Alta
Higiene inadequada de superfícies	Alta	Média a alta

Fatores causais de surtos

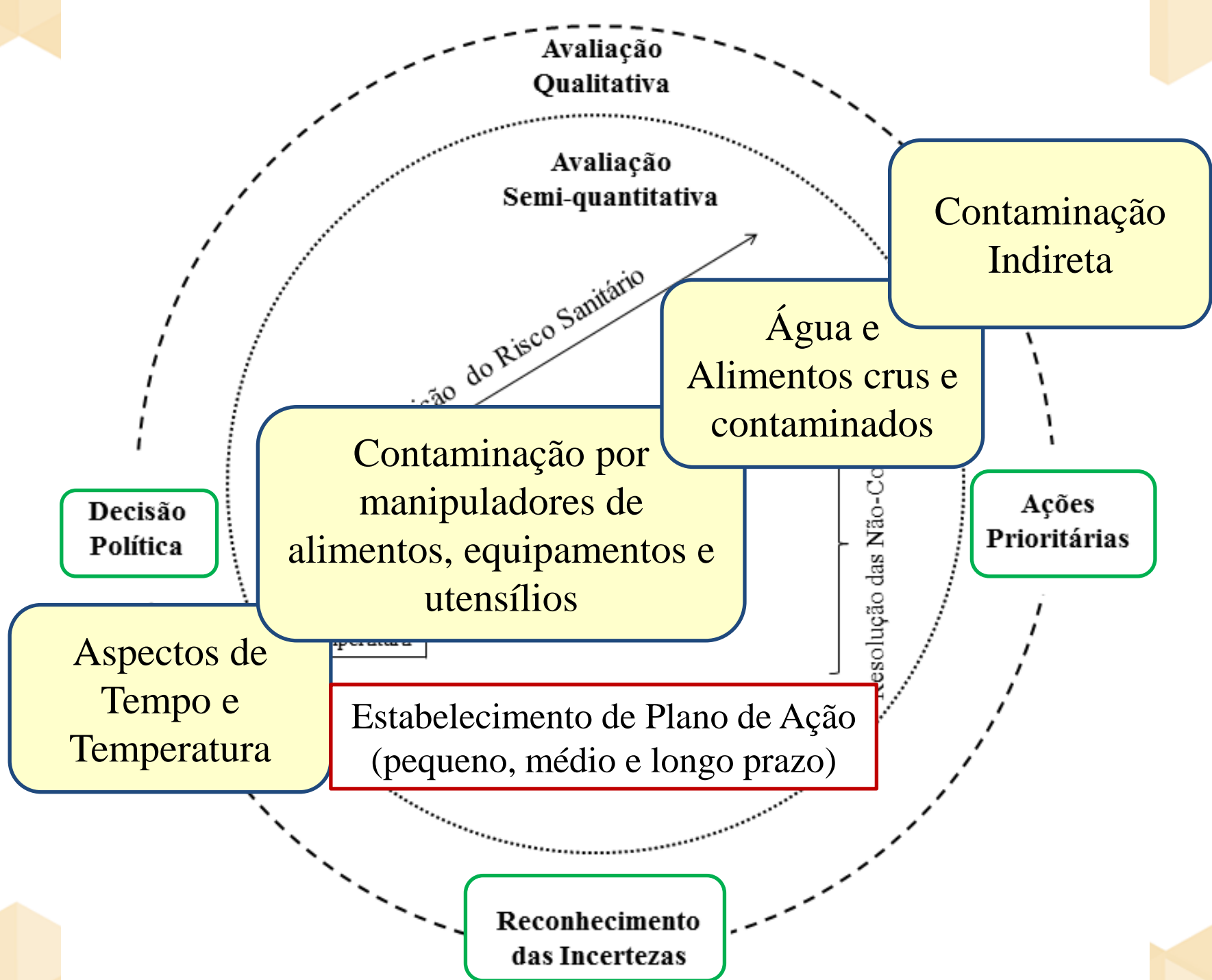
Local	Fator causal				Referências
	Aspectos de tempo e temperatura	Contaminação por equipamentos utensílios ou manipulador	Matéria-prima e água contaminadas e inadequadas	Contaminação indireta	
Brasil	1 ^o	2 ^o	3 ^o	4 ^o	(Costalunga, Loiko, Casarin, & Tondo, 2013; Costalunga & Tondo, 2002)
Austrália	2 ^o	1 ^o	-	3 ^o	(Tirado & Schmidt, 2001)
Nova Zelândia	1 ^o	2 ^o	3 ^o	4 ^o	(ESR, 2008)
Europa	2 ^o	1 ^o	-	3 ^o	(Norrung & Buncic, 2008; Tirado & Schmidt, 2001)
USA	1 ^o	2 ^o	4 ^o	3 ^o	(Bryan, 1978; Food and Drug Administration, 2000, 2009a)
Hong Kong	1 ^o	2 ^o	3 ^o	-	(Chan & Chan, 2008)
Vários países*	2 ^o	1 ^o	3 ^o	3 ^o	(Todd, Greig, Bartleson, & Michaels, 2007)

(Da Cunha, Oliveira, Saccol, Tondo, Silva Junior, Ginani, Montesano, Castro, Stedefeldt. Categorização de restaurantes para copa do mundo FIFA em 2014. 2012)

Transporte como fator causal







**DINÂMICA O
QUE É
QUE EU
FAÇO?**



**ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS
ENLATADOS, ENSACADOS, EMBUTIDOS**

PÃES E BOLOS SEM RECHEIOS E COBERTURAS

LEITE E DERIVADOS

DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE

SEM ALTERAÇÕES SENSORIAIS

EMBALAGENS ÍNTEGRAS E NÃO ESTUFADAS

ARMAZENAMENTO DE ACORDO COM O FORNECEDOR



ALIMENTOS IN NATURA

GRÃOS E CEREAIS

OVOS

MASSAS FRESCAS

CARNES, AVES E PEIXES

**VERDURAS, FRUTAS E LEGUMES:
PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE**





Não podem ser doados

REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO

PÃES E BOLOS RECHEADOS

SALGADINHOS

1

Haverá um **procedimento**, quando correto, que elimina ou reduz os microrganismos a quantidades aceitáveis?

2

Esse procedimento evita a contaminação de alimentos?

3

Esse procedimento evita que os microrganismos se multipliquem?

Alguns tópicos relevantes:



Dinâmica



RESPONSABILIDADE E LEGISLAÇÃO

**O QUE VOCÊ
ACHA QUE
DEVERIA
CONSTAR NA
LEGISLAÇÃO A
FIM DE
CLARIFICAR AS
AÇÕES DOS
BANCOS DE
ALIMENTOS?**



RISCO SANITÁRIO

É a propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância, de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana. Passa por impressões: “ameaça à saúde”, “vulnerabilidade da saúde humana”, “probabilidade de dano”. Riscos com características e consequências nem sempre conhecidas, fatores de risco nem sempre identificados.

Universidade Federal do Ceará, 2015.

Qual a diferença?



Livres de perigos causadores de doença



Com perigos causadores de doença

AVALIAÇÃO: UMA PALAVRA





Muito obrigada!!!

elkesnutri@gmail.com

