



# **Uma Só Saúde, Muitos Sabores: segurança dos alimentos no dia a dia da escola**

***Profa. Dra. Elke Stedefeldt***

Grupo de Estudos em Risco e Resiliência em Segurança dos Alimentos – GERRSAL  
Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP

***“Não há Segurança Alimentar e Nutricional  
sem Segurança dos Alimentos”  
(OMS, 2019)***



# Segurança alimentar e nutricional (SAN)

“Realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.”

(LOSAN, 2006)

“A segurança alimentar e nutricional existe quando todas as pessoas, em todos os momentos, têm acesso físico, social e econômico a alimentos seguros e consumidos em quantidade e qualidade suficientes para atender às suas necessidades alimentares e preferências alimentares, e são apoiados por um ambiente de saneamento adequado, serviços de saúde e cuidados, permitindo uma vida saudável e ativa.”

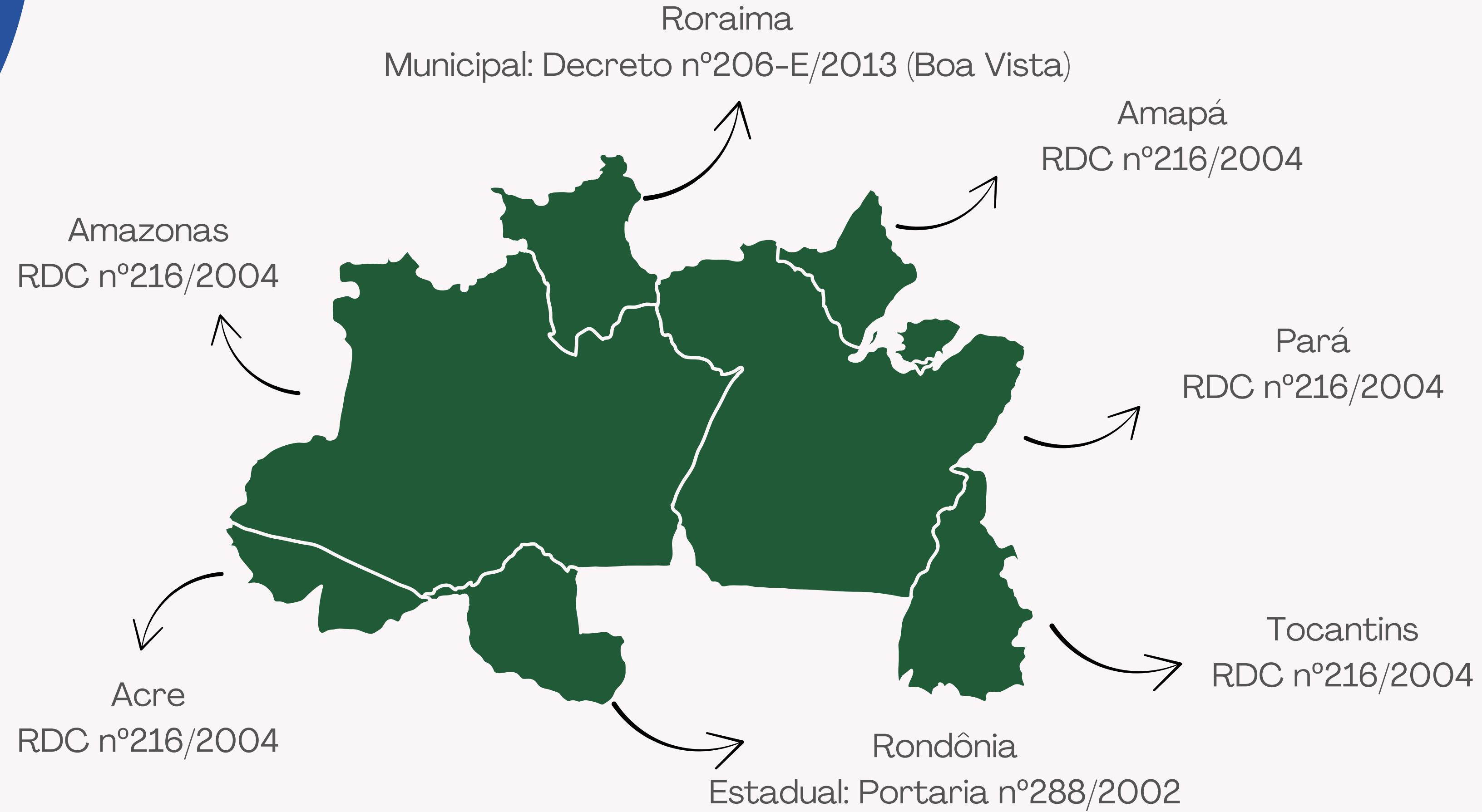
(Committee on World Food Security, 2009)

## Segurança dos alimentos

“Garantia de que os alimentos não causarão efeitos adversos à saúde do consumidor quando forem preparados e/ou consumidos de acordo com o uso pretendido.”

(Codex Alimentarius, 2011)

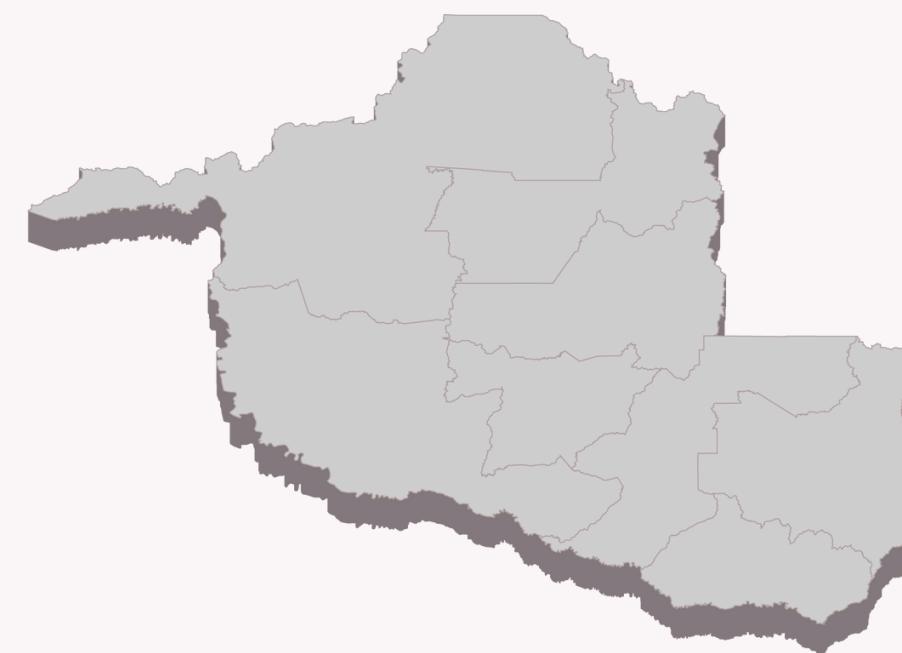
# LEGISLAÇÕES VIGENTES NA REGIÃO NORTE



# LEGISLAÇÕES VIGENTES NA REGIÃO NORTE



Roraima  
Municipal: Decreto nº206-E/2013 (Boa Vista)



Rondônia  
Estadual: Portaria nº288/2002



Federal  
RDC nº216/2004  
Em atualização  
Anvisa - Agência Nacional de  
Vigilância Sanitária



**Federal: RDC nº216/2004**



## **AGENDA REGULATÓRIA 2024-2025**

O longo período desde sua publicação **sem a devida atualização técnica**, aliado à **falta de inclusão de temas emergentes no contexto atual dos serviços de alimentação**, como food trucks, dark kitchens, serviços pet-friendly, alimentos preparados por povos tradicionais e cozinhas solidárias.

**Transparência, previsibilidade e incentivo a participação colaborativa de toda a população**

# ANVISA EM PARCERIA COM UNIVERSIDADES

## “Alinhamento da Estratégia Global de Segurança dos Alimentos da Organização Mundial da Saúde com o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária no Brasil: fortalecimento das autoridades sanitárias e do setor regulado de alimentos”

*Prioridades e Objetivos da Estratégia Global para a Segurança dos Alimentos da Organização Mundial da Saúde (EGSA-OMS) com o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) no Brasil*

*Gerência de Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos, Cosméticos e Saneantes (GIASC)*  
UNIFESP  
UFN  
USP  
UNICAMP  
UNESP

*Mitigação das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) por meio do Fortalecimento das Autoridades Sanitárias e do Setor Regulado de Alimentos*

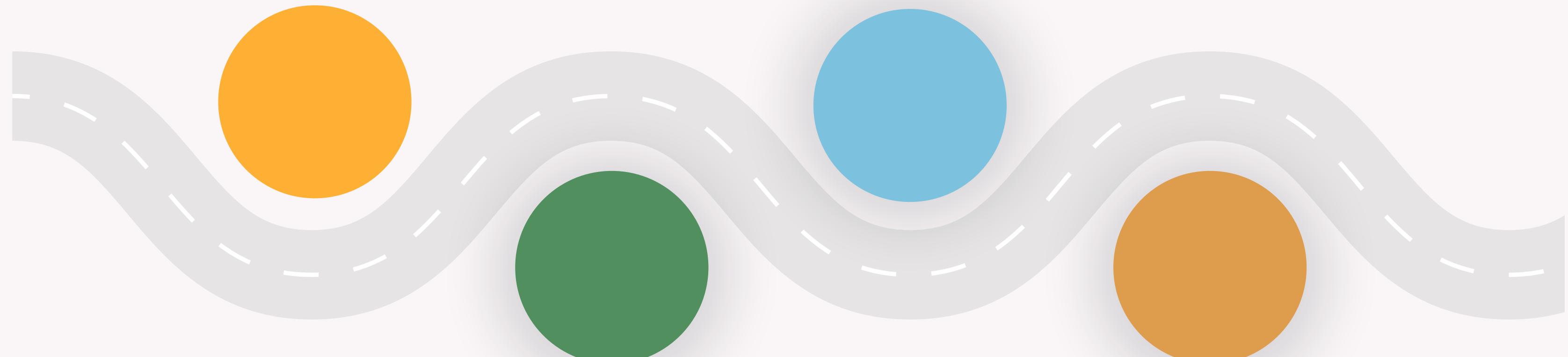
*Desenvolvimento de subsídios para a Análise de Impacto Regulatório da Resolução 216/2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação (BPM) para Serviços de Alimentação*



# ANVISA EM PARCERIA COM UNIVERSIDADES

**Início do Projeto ANVISA em  
parceria com as  
universidades UNIFESP,  
UFN, USP, UNICAMP e  
UNESP**

**Curso de Boas Práticas de  
Manipulação com base na  
nova RDC**



**Minuta da revisão da  
RDC nº216/2004**

**Ferramentas para  
aplicação da nova RDC**



## Uma Só Saúde

Abordagem interdisciplinar e intersetorial que reconhece a interdependência entre a saúde humana, animal e ambiental.



## ESTRATÉGIA GLOBAL PARA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS OMS





**COMO A  
ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR SE CONECTA  
COM A “UMA SÓ  
SAÚDE” E COM A  
“EGSA” ?**





## SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A alimentação escolar envolve saúde, educação, agricultura, assistência social e meio ambiente

A produção dos alimentos envolve cadeias agroalimentares, que incluem o uso de insumos agrícolas, manejo animal e ambiental – pontos críticos para a vigilância sanitária e ambiental.

## EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

## AGRICULTURA FAMILIAR

RISCO

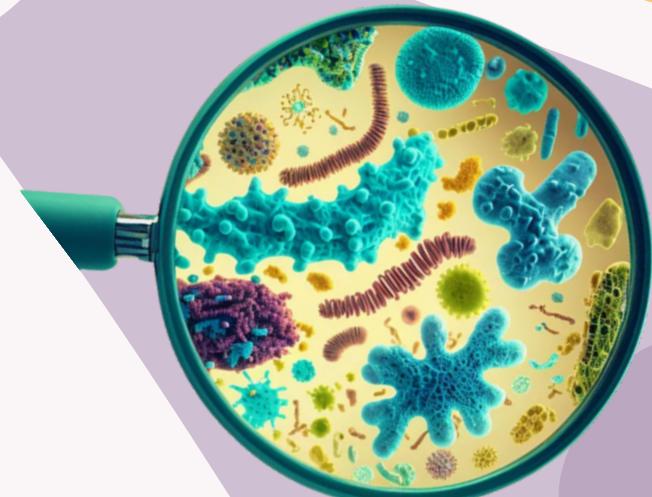
# PERIGOS

É TODA FONTE, SITUAÇÃO OU  
ATO COM POTENCIAL PARA  
PROVOCAR DANOS HUMANOS  
EM TERMOS DE LESÃO OU  
DOENÇA.

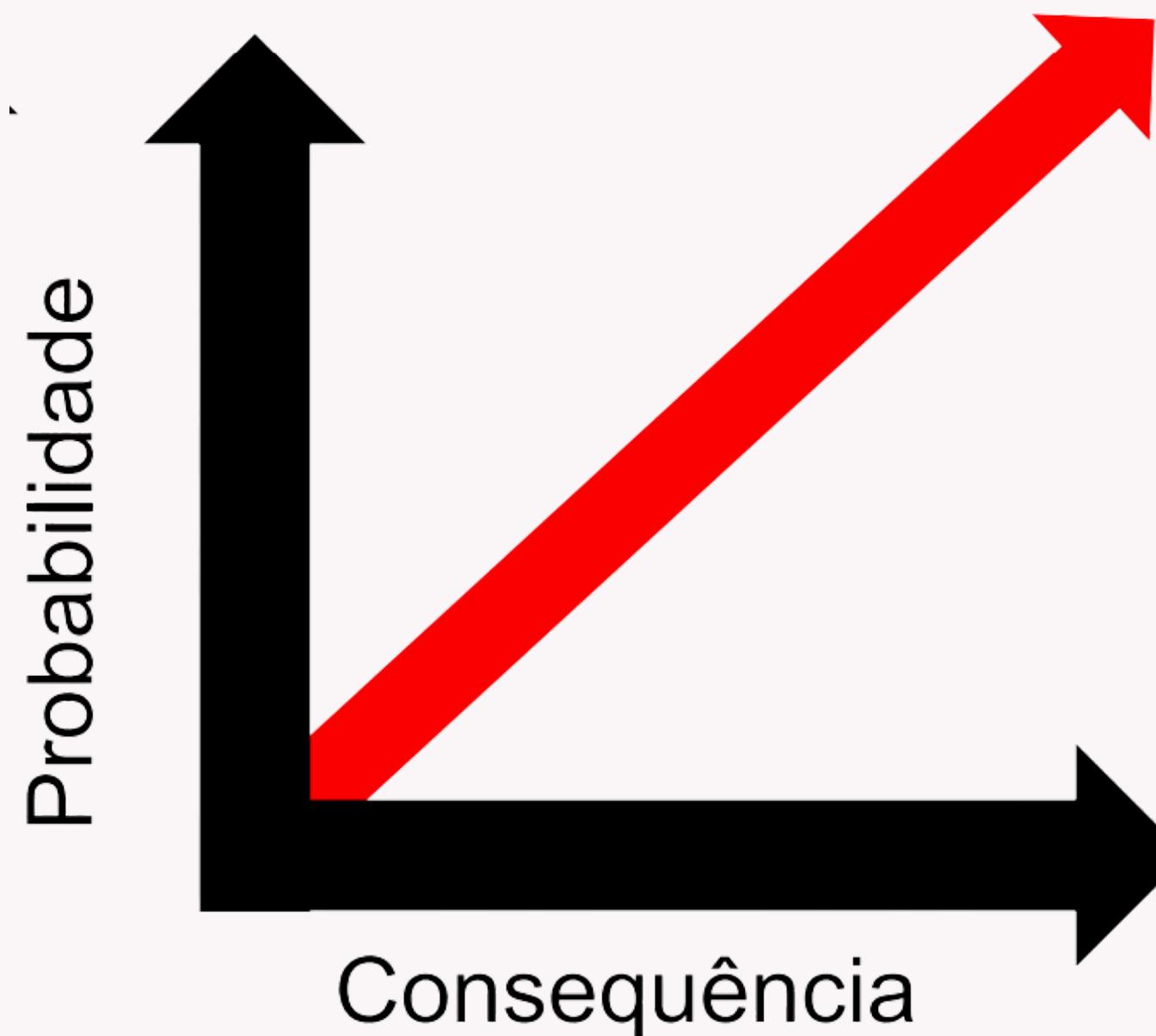
FÍSICOS

QUÍMICOS

BIOLÓGICOS



# RISCO



É a **probabilidade** de ocorrer um **efeito adverso** à saúde e da severidade desse efeito como **consequência** do perigo(os) presente(s) no alimento.

(OPAS/OMS, 2008)

# RISCO



O RATO OU O QUEIJO???

# EXEMPLO

## Perigo: Contaminação cruzada



Equipamentos  
para alimentos



Pessoas para  
alimentos



Alimentos para  
alimentos



## Risco: Doenças de transmissão hídrica e alimentar

# SITUAÇÕES DE PERIGO



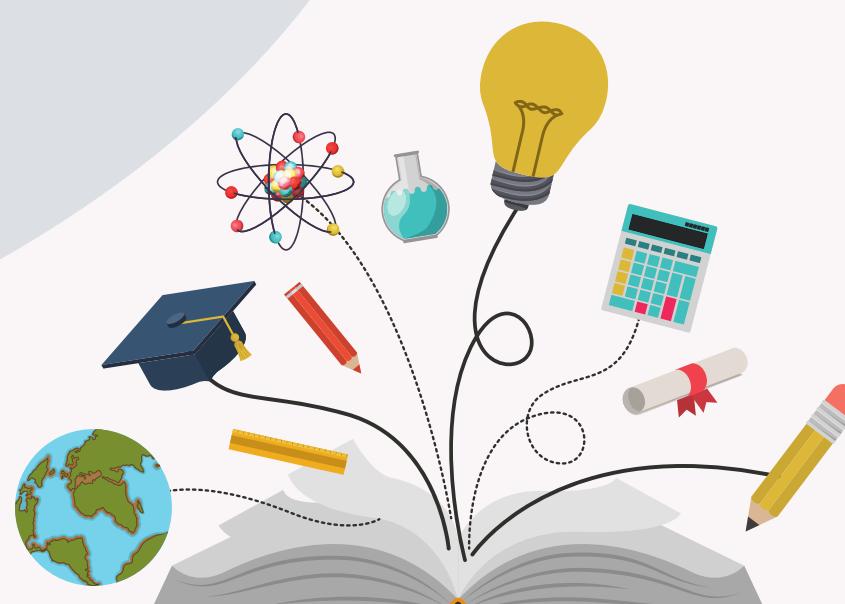
ONDE HÁ MAIOR RISCO?

# SITUAÇÕES POSITIVAS





# ANÁLISE DE RISCO



**QUANTO MENOR A NOSSA PERCEPÇÃO DE RISCO  
DE UMA DOENÇA DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E  
ALIMENTAR  
MAIOR O RISCO DE OCORRER UMA DOENÇA DE  
TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR**

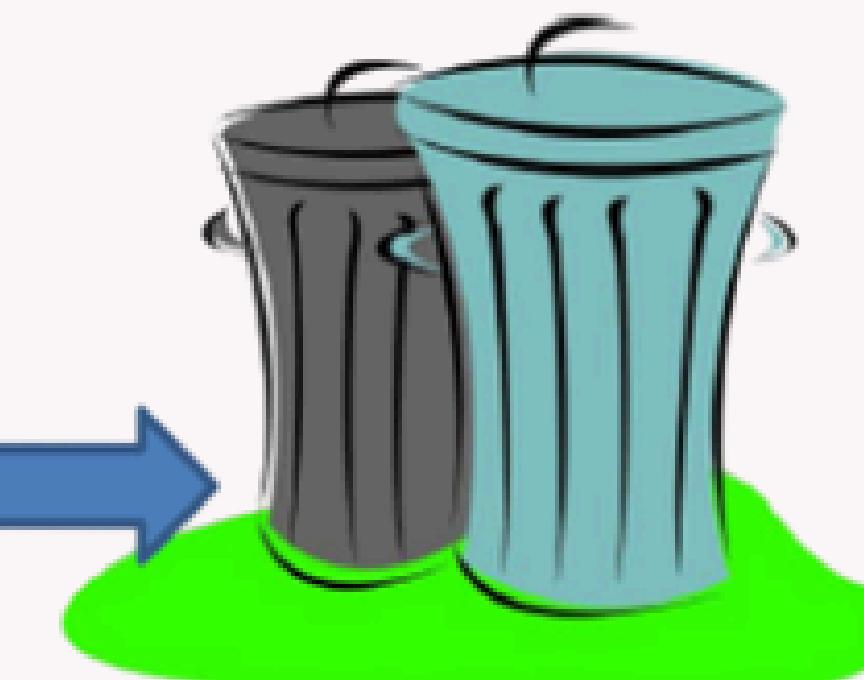


# Percepção de risco



Chão estava  
limpo

Regra dos 5  
segundos



IDENTIFICA ALTO  
RISCO PARA DTHA



IDENTIFICA BAIXO  
RISCO PARA DTHA





Para modificar o comportamento e incorporar novas atitudes que aportem segurança, é necessário ter a **PERCEPÇÃO ADEQUADA DO RISCO DA ATIVIDADE QUE EXERCE.**

***“Não há Segurança Alimentar e Nutricional  
sem Segurança dos Alimentos”  
(OMS, 2019)***



Obrigada

Elke Stedefeldt

E-mail: [elke.stedefeldt@unifesp.br](mailto:elke.stedefeldt@unifesp.br)  
[estrategiasabril@gmail.com](mailto:estrategiasabril@gmail.com)

Instagram:



@brasil.egsa



@gerrsal

