

# 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)

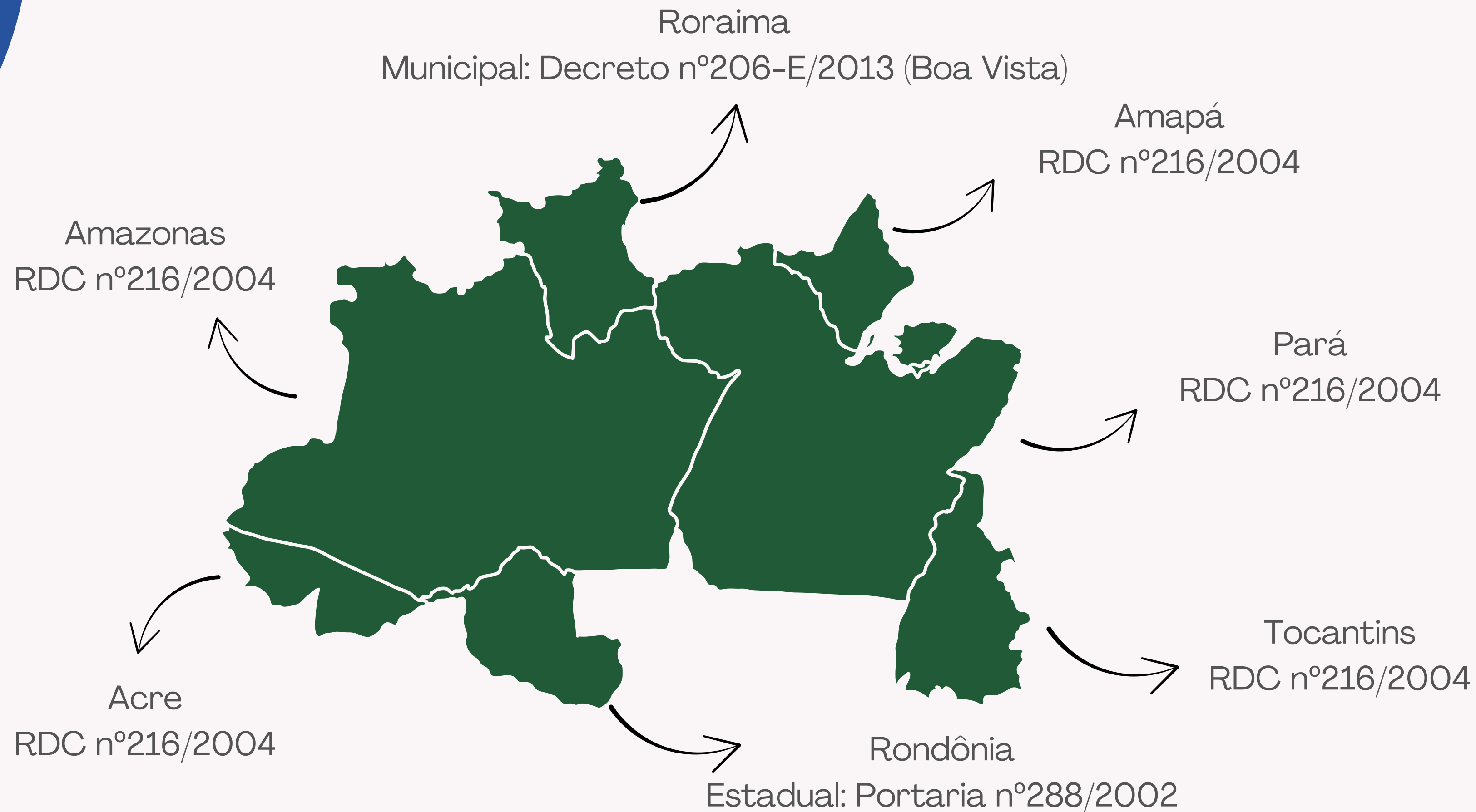
## Segurança dos alimentos

“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



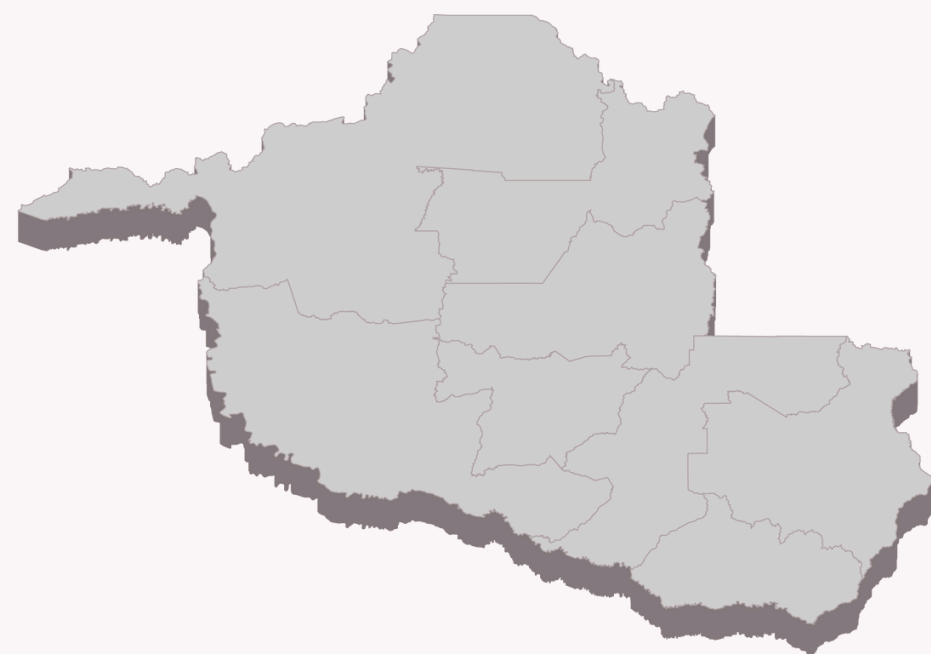


# LEGISLAÇÕES VIGENTES NA REGIÃO NORTE



Roraima

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



Rondônia

Estadual: Portaria  
nº288/2002



Federal

RDC nº216/2004



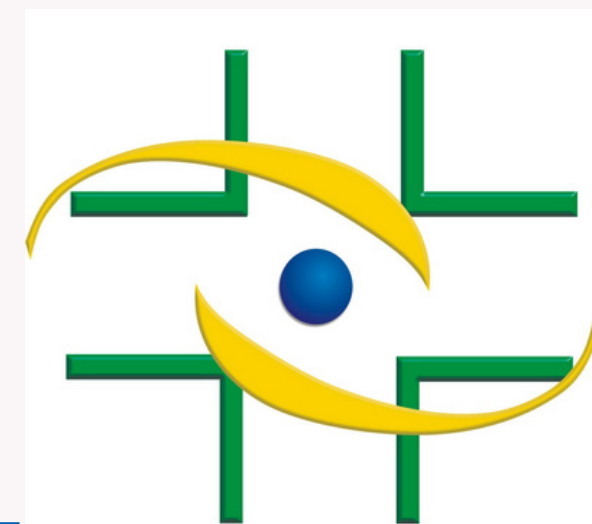
Em atualização

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*





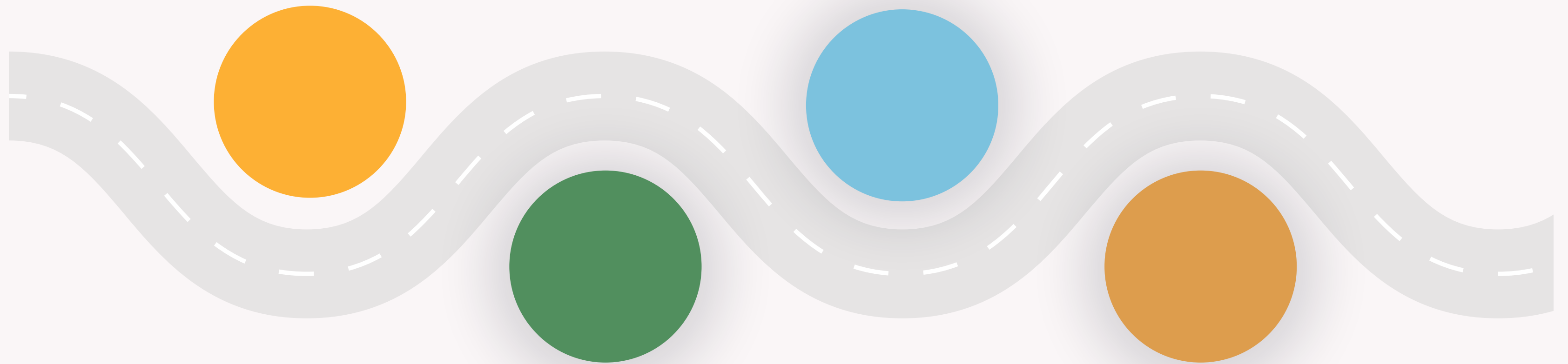
# ANVISA EM PARCERIA COM UNIVERSIDADES

**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” ?**







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

**SEGURANÇA  
DOS  
ALIMENTOS**

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

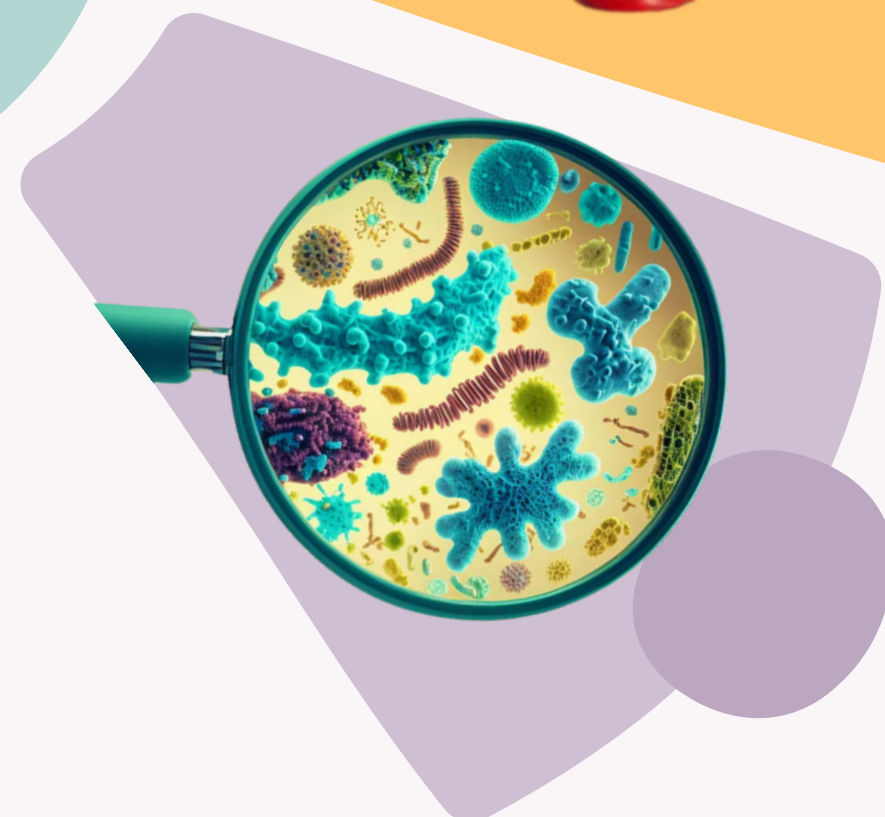
FÍSICOS



QUÍMICOS

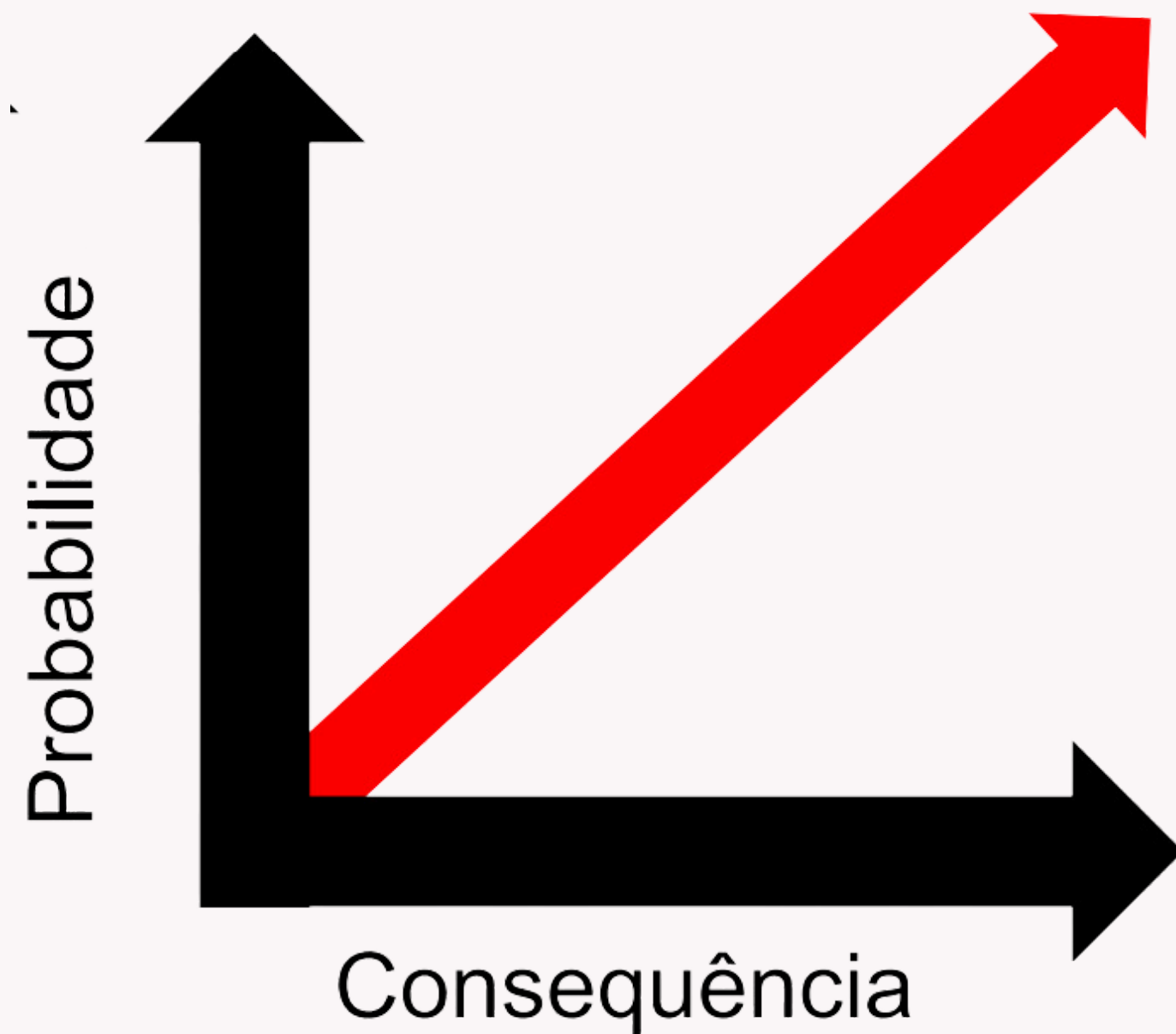


BIOLÓGICOS



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

# 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.



# RISCO



## O RATO OU O QUEIJO???

**EXEMPLO**

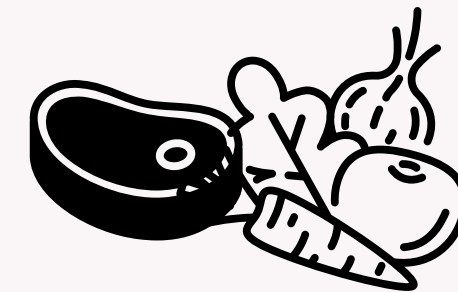
# **Perigo:** Contaminação cruzada



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

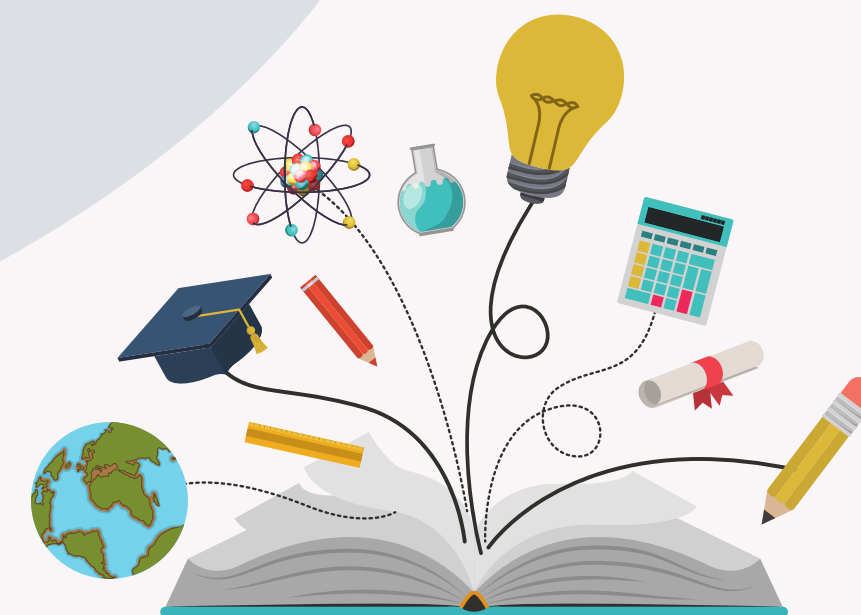


AVALIAÇÃO DE  
RISCO



GERENCIAMENTO  
DE RISCO

COMUNICAÇÃO DE RISCO

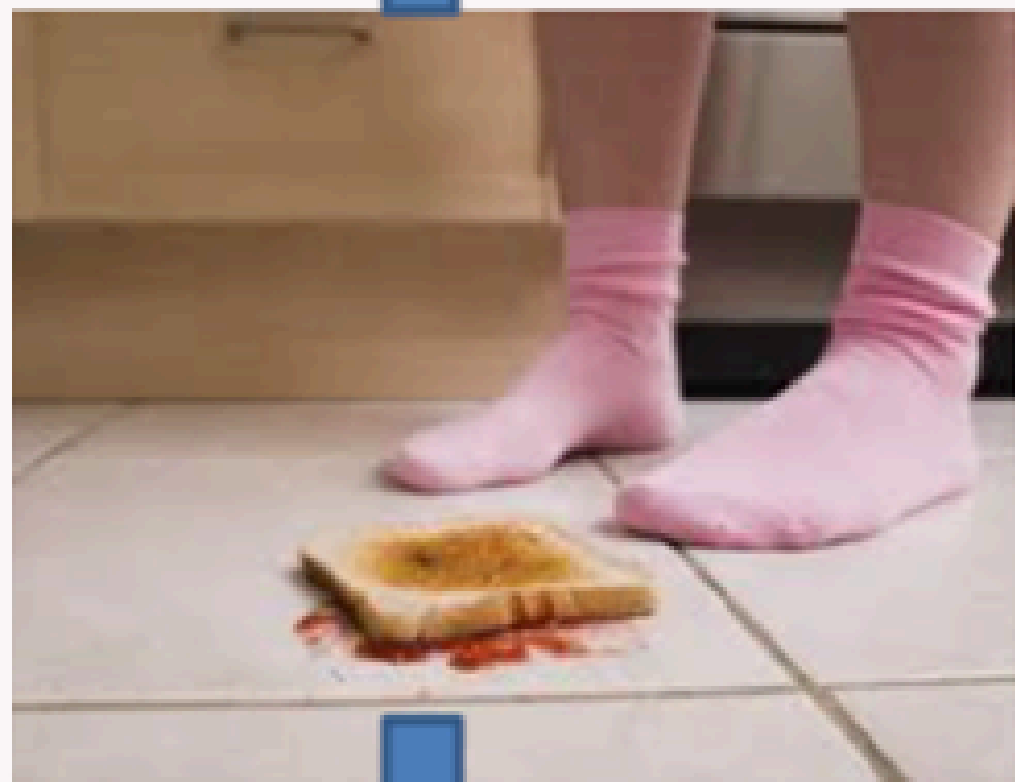


**QUANTO MENOR A NOSSA PERCEPÇÃO DE RISCO  
DE UMA DOENÇA DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E  
ALIMENTAR**

**MAIOR O RISCO DE OCORRER UMA DOENÇA DE  
TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR**



# Percepção de risco



IDENTIFICA ALTO  
RISCO PARA DTHA

Chão estava  
limpo

Regra dos 5  
segundos



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)***



# @brigada

**Elke Stedefeldt**

**E-mail: elke.stedefeldt@unifesp.br  
estrategiasabrasil@gmail.com**

**Instagram:**



**@brasil.egsa**



**@gerrsal**

