

Segurança dos Alimentos

Por: Fabiana Borrego

SEMINÁRIO REGIONAL
CENTRO-OESTE



FORMAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE QUEM
ALIMENTA O BRASIL

PARA NUTRICIONISTAS E MERENDEIRAS
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



Fabiana Borrego



Sócia fundadora da ChefNutri, empresa de gestão da qualidade, atuando no mercado Food Service a mais de 15 anos.
Perita em alimentos no Tribunal da Justiça de TJ/SP e Assistente

Nutrição e Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi
Especialização em Nutrição Clínica pelo Centro Universitário São Camilo.

Pós Graduada em Gestão da Segurança de Alimentos pelo SENAC

técnica pericial

Liderança e Gestão de Pessoas pelo Insper.

Auditoria Interna em HACCP/APPCC pelo SGS Academy Brasil.

Segurança dos Alimentos

Saúde no prato



Segurança dos Alimentos

PNAE em números

**POR
DIA**



50 MILHÕES
de refeições



40 MILHÕES
de estudantes
beneficiados



150 MIL
escolas atendidas

**POR
ANO**



10 BILHÕES
de refeições



R\$ 5,5 BILHÕES
investidos

Segurança dos Alimentos

Surto Alimentares (DTHA)

Brasil média anual entre 2007 à 2020 = 156.691 pessoas

22.205 = casos de hospitalização

152 óbitos

Crianças menores de 5 anos = grupo + vulnerável

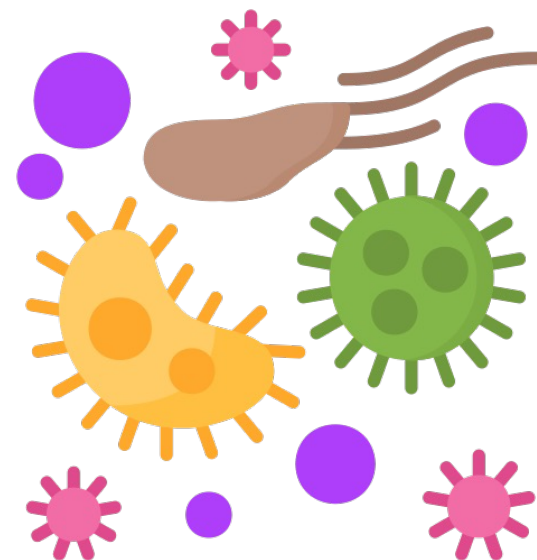
*DTHA: Doenças de transmissão Hídrica e Alimentar



Segurança dos Alimentos

DTHA + Frequentes

Salmonelose;
Infecção por *Escherichia coli*;
Contaminação por *Bacillus cereus*;
Intoxicação por *Staphylococcus aureus*;
Botulismo;
Cólera;
Amebíase (ameba);
Toxoplasmose.



Segurança dos Alimentos

Prevenção e práticas simples

Lavar bem as mãos

Água potável

Higienizar os alimentos

Manter a limpeza e desinfecção de utensílios, equipamentos e ambiente

Manter a temperatura adequada dos alimentos e bebidas

Desinsetização

Tratamento de resíduos



Segurança dos Alimentos x Segurança Alimentar



O que é Segurança dos Alimentos?

É o processo de garantir que os alimentos e bebidas produzidos sejam seguros para o consumo humanos.

Garantir que os alimentos e bebidas preparados, sejam livres de qualquer contaminante (físico, químico ou biológico).

Garantir que todos os processos de preparado dos alimentos e bebidas sejam seguros, desde a escolha do fornecedor até o momento de servir.

Diferente de Segurança Alimentar

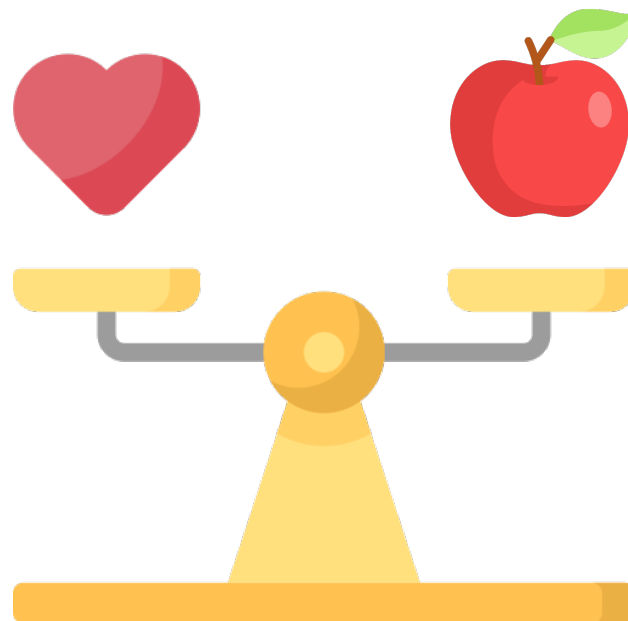


Segurança dos Alimentos

3 grandes pilares

- Higiene Pessoal
- Higiene Ambiental
- Higiene dos Alimentos

+ Documentação e Infraestrutura



Segurança dos Alimentos

Responsabilidade social

- Importância de cada colaboradora
 - Confiança
 - Garantir a saúde dos alunos
 - Prevenção de DTHAs
(doenças de transmissão hídrica e alimentar)

VS existe para fiscalizar, mas ela não é o fim e sim o meio.

Foco = alunos



Segurança dos Alimentos

Cardápios X Segurança dos Alimentos

Comida gostosa + Comida segura

Características sensoriais caminha junto com as características microbiológicas



Alimentação X Emocional



Segurança dos Alimentos

Alimentação X Emocional

Primeira refeição da vida

Trato gastrointestinal = emocional


Cozinhar é
um ato de
amor!



Segurança dos Alimentos

Emocional

- Merendeiras
(cuidados, boas práticas, amor, boa energia, sintonia com colegas e gestores e um bom ambiente de trabalho)
- Alunas e alunos (emocional envolvido)



Cozinhar é
um ato de
amor!

Trabalho em Equipe



Segurança dos Alimentos

Desafios do dia a dia

- Trabalho em equipe (todo mundo no mesmo “barco”)
- Trabalhar em prol dos alunos
- Resolver conflitos internos (toda relação têm desafios)



Segurança dos Alimentos

Pontos importantes para motivar a equipe

1. Descrição de cargos
2. Reconhecer suas habilidades
3. Integração para novos colaboradores
4. Reunião regulares
5. Capacitações periódicas
6. Rotina de conversas



Treinamentos Eficazes



Segurança dos Alimentos

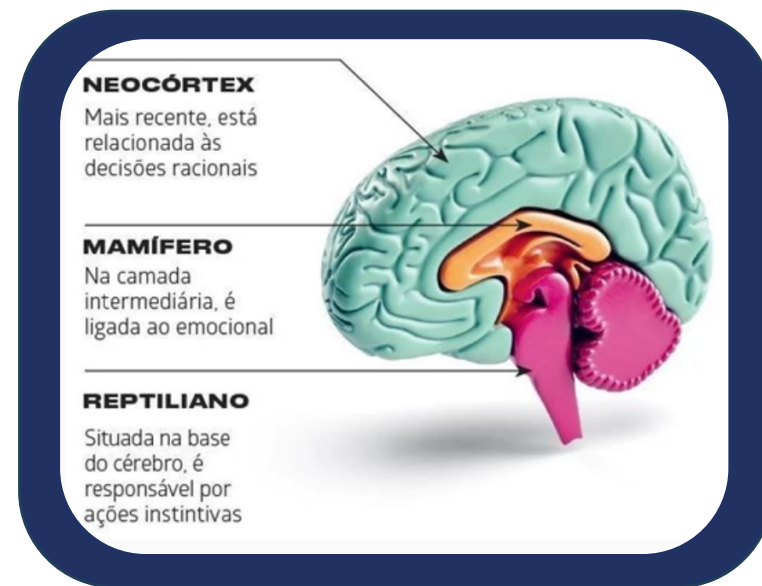
Técnicas para aumentar a adesão às BP

Divisões das 3 estruturas do cérebro:

Reptiliano (Primitivo): Situado na base do cérebro é responsável por ações + instintivas

Límbico (Emocional): Camada intermediária, ligada ao emocional

Neocórtex (Racional): Mais recente, está relacionado às decisões mais racionais



Segurança dos Alimentos

Técnicas para aumentar a adesão às BP

Cérebro reptiliano:

- Exemplos práticos e repetitivos;
- Exemplos reais;
- Regras claras e objetivas.



- Senso de urgência
- Notícias de consumidores e suas causas
- Procedimentos claros e repetitivos
- Criar rotinas

Segurança dos Alimentos

Técnicas para aumentar a adesão às BP

Cérebro límbico:

- Criar ambiente motivador;
- Reforço positivo e recompensador;
- Criar interatividade.

- Conte histórias motivadoras e que criem conexões
- Reconhecer e elogiar
- Dinâmicas em grupo
- Crie jogos com rankings e recompensas



Segurança dos Alimentos

Técnicas para aumentar a adesão às BP

Cérebro Neocórtex:

- Explicar o porquê;
- Oferecer desafios e soluções de problemas;
- Usar multimídia e tecnologia.

- Use dados científicos, matérias de jornais
- Identificar falhas e pedir soluções
- Vídeos, memes, Redes sociais e etc



Segurança dos Alimentos

Técnicas para aumentar a adesão às BP:

3 fatores que precisam ser aplicados juntos



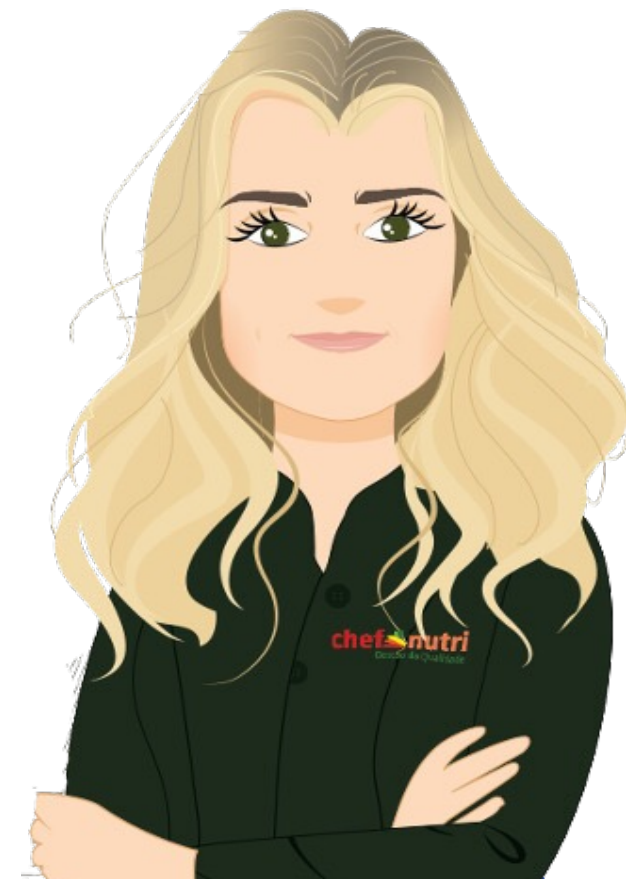
Obrigada!

Fabiana Borrego

11 99616.3603

fabiana@chefnutri.com.br

www.chefnutri.com.br



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO