

Segurança dos Alimentos: como faremos o que aprendemos?

Por: Fernanda Bainha

SEMINÁRIO REGIONAL



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



O que a ciência já nos mostrou?

*“A culpa não é das pessoas, a culpa é dos processos.
Pois para cada comportamento de risco,
existe uma razão que o motivou”.*

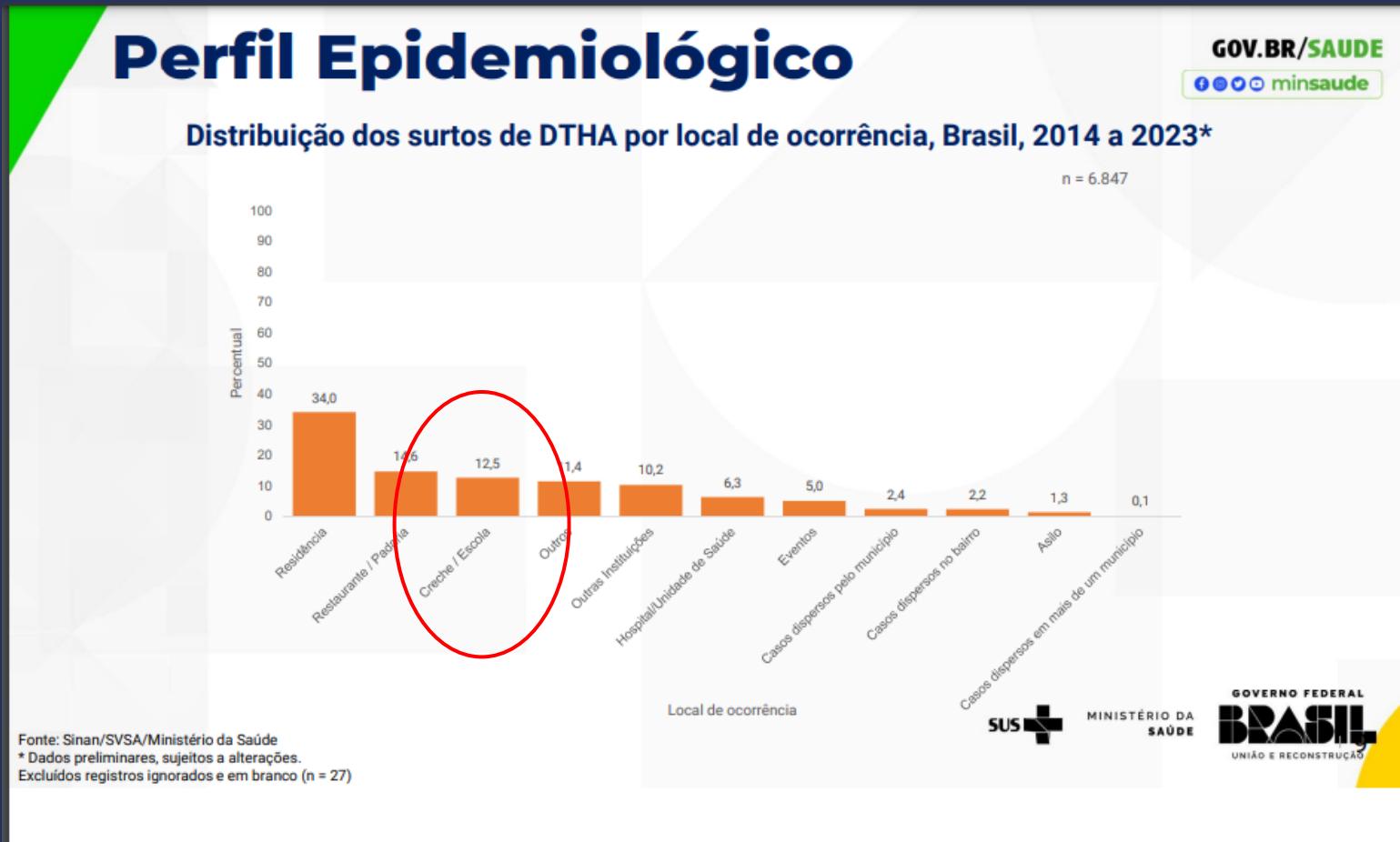
(Mathis; Galloway, 2017)

Os números

- Mais de 200 doenças causadas pela ingestão de água e alimentos contaminados
- Mais de 600 milhões de pessoas adoecem e 420 mil morrem TODO ANO
- As crianças menores de 5 anos são as mais afetadas e representam 1/3 das mortes por doenças transmitidas por alimentos
- Impacto de U\$95,2 bilhões em perda de produtividade e de U\$15 bilhões em tratamentos no sul global



O que os surtos nos mostram?



O que já sabemos?

**Avanço Tecnológico
Quarta era digital/ Industrialização**

**Inspeções/ Auditorias/ Normas
Empresas/Indústrias/UANs**

**Políticas Públicas e Legislação
Governos**



**Ocorrência de surtos por
Doenças Transmitidas
por água e alimentos**

**Perdas financeiras por
contaminação ou surtos**

Não estão diminuindo!

O que já sabemos?

**Comportamento dos Manipuladores de Alimentos:
Tem papel central para a segurança dos
alimentos**

Punitivismo: não gera resultados duradouros

**Treinamentos: não são suficientes para
transformar conhecimento em prática**

O que a ciência nos mostra?



Fatores contribuintes da cultura de segurança dos alimentos para ocorrência de surtos por DTHA entre 2001 e 2022

Em escala global, o fator contribuinte predominante para ocorrência de surtos de DTHA é a CONTAMINAÇÃO CRUZADA de perigos microbiológicos

Causada pelo comportamento dos manipuladores de alimentos.

10 fatores contribuintes para surtos relacionados com a cultura de segurança de alimentos foram elencados: valores, sistemas formais, gestão da cadeia de suprimentos, clima organizacional, equipamentos e recursos, comportamentos em higiene compartilhados...

O que está por baixo da DTHA/contaminação?



O que é cultura de segurança dos alimentos?

“atitudes, valores e crenças compartilhadas em relação aos comportamentos de segurança dos alimentos que são rotineiramente demonstrados no manuseio de alimentos”

(Griffith, Livesey e Clayton, 2010)

A forma como fazemos as coisas quando estamos juntas: nossos comportamentos sobre segurança dos alimentos

Por que fazemos o que fazemos



?

O que é cultura de segurança dos alimentos?

X Conhecimento **Atitude**  **Prática/comportamento**

Liderança
Clima
Organizacional
Recursos e equipamentos
Conhecimento
Valores
Valorização
Comunicação



Prática/comportamento

O que é cultura de segurança dos alimentos?

Cultura Reativa

**Inspeção,
punição
Resolução de
problemas
baseada em
surtos,
contaminação,
desperdícios,
adoecimento,
acidentes de
trabalho**



Cultura pró-ativa

**Prevenção
Valorização
Comunicação
Dados alimentando melhorias**

O que a ciência nos mostra?



A estrutura física direciona comportamentos seguros de manipuladores de alimentos?



O que a ciência nos mostra?

The screenshot shows a news article from the Planalto Palace website. The top navigation bar includes links for Presidência da República, Órgãos do Governo, Acesso à Informação, Legislação, Acessibilidade, language selection (PT), and a login button. The main content area features a search bar with placeholder text "O que você procura?", a microphone icon, and a magnifying glass icon. Below the search bar, a breadcrumb trail shows the path: Home > Acompanhe o Planalto > Notícias > 2025 > 02 > Governo reduz para 15% o limite de ultraprocessados na merenda escolar. The article title is "Governo reduz para 15% o limite de ultraprocessados na merenda escolar". The text below the title states: "Iniciativa busca alimentação ainda mais saudável nas escolas públicas. Anúncio será nesta terça, durante o Encontro Nacional do Programa de Alimentação Escolar, com presença do presidente Lula". At the bottom, it says the article was published on 04/02/2025 at 12h58 and last updated on 04/02/2025 at 16h53. There are sharing icons for Facebook, X, LinkedIn, and other platforms.

✓ **Quanto mais complexo o cardápio E quanto mais alimentos in natura:
Maior o número de processos de produção,
maior o grau de RISCO SANITÁRIO**

**Produção em escala industrial
com riscos ergonômicos e ambientais
industriais**

X

**Processos majoritariamente manuais
com execução artesanal e
equipamentos domésticos**



Abordagem de Risco:

Alterações de cardápio por ausência de entrega de insumos são frequentes:

Planejado

Vitamina de Banana
com aveia

Executado

Pão c/ manteiga
Leite c/ café

*Banana não foi
entregue

Carne Seca c/
Abóbora

Carne seca e
batata doce

Arroz, Feijão
Manga

*Abóbora e manga
não foram entregues

O que está visivelmente comprometido?

O que está comprometido e não é visível?



Abordagem de Risco na prática:

Execução do cardápio analisada pela gestão de processos:

Preparação: Carne seca – total 45 kg

Cocção:

Quantidade: 4 lotes/panelas

Tempo: 2 horas (07 às 09h)

Equipamento: 1 Processador Doméstico de 1000W de potência

Processamento – tempo: 60 minutos/1 h

Vezes em que se repetiu o movimento de encher o processador com carne e processar : 27

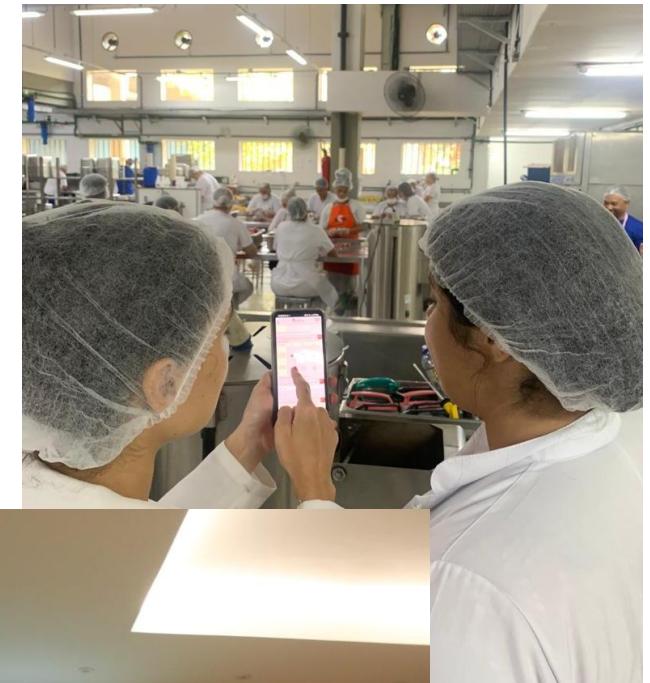
Cozinheiras envolvidas: 2



O QUE FAZER?

NUTRICIONISTAS

- ✓ **Responsáveis pela Cultura de Segurança dos Alimentos**
- ✓ **Análise e Avaliação de Risco**
- ✓ **Treinamentos baseados em Risco**
- ✓ **Oficinas de Mapeamento de Processos**
- ✓ **Compreender layout x fluxo**
- ✓ **Programas de educação em SA e não treinamentos.**



O QUE FAZER?

NUTRICIONISTAS

Planejar e avaliar – construir - em diálogo com as trabalhadoras das cozinhas;

Garantir Termos de Referências em Licitações que contemplam saúde e segurança das trabalhadoras;

Demandar que nutricionista assinem o projeto de obra das cozinhas

Lutar para adequação do número de nutricionistas em conformidade com a Resolução 789/2024 do CFN



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
GABINETE DO(A) DEPUTADO(A) YURI

PROJETO DE LEI Nº

DISPÕE SOBRE O CUMPRIMENTO DAS REGRAS PREVISTAS PELA RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE), EM CONJUNTO AO DISPOSTO NA RESOLUÇÃO Nº 465, DE 23 DE AGOSTO DE 2010, DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO (CFN).

Autor(es): Deputado YURI

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Quem são as Cozinheiras Escolares?

Mulheres negras

Mães e avós

Trabalhadoras

Agentes públicas

Educadoras

Manipuladoras de Alimentos

**Que alimentam e fazem ser possível a
educação
de 40 milhões de estudantes por dia**



O QUE FAZER?

COZINHEIRAS ESCOLARES

Organizarem-se;

Demandarem formação técnica;

Formarem-se em abordagem de risco;

**Registrarem ocorrências de risco sanitário
e ocupacional;**

**Se unirem em prol da mudança de
nomenclatura por valorização profissional**



*As cozinheiras escolares não
estão no centro dos problemas.*

*As cozinheiras
escolares estão no
centro das soluções.*

*Não existe segurança alimentar
sem segurança dos alimentos.*

*E as duas não existem sem
trabalhadoras das cozinhas.*

Obrigada

fernandabainha@gmail.com



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



ITAIPI
BINACIONAL
Mais que ENERGIA



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

