

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

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

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)

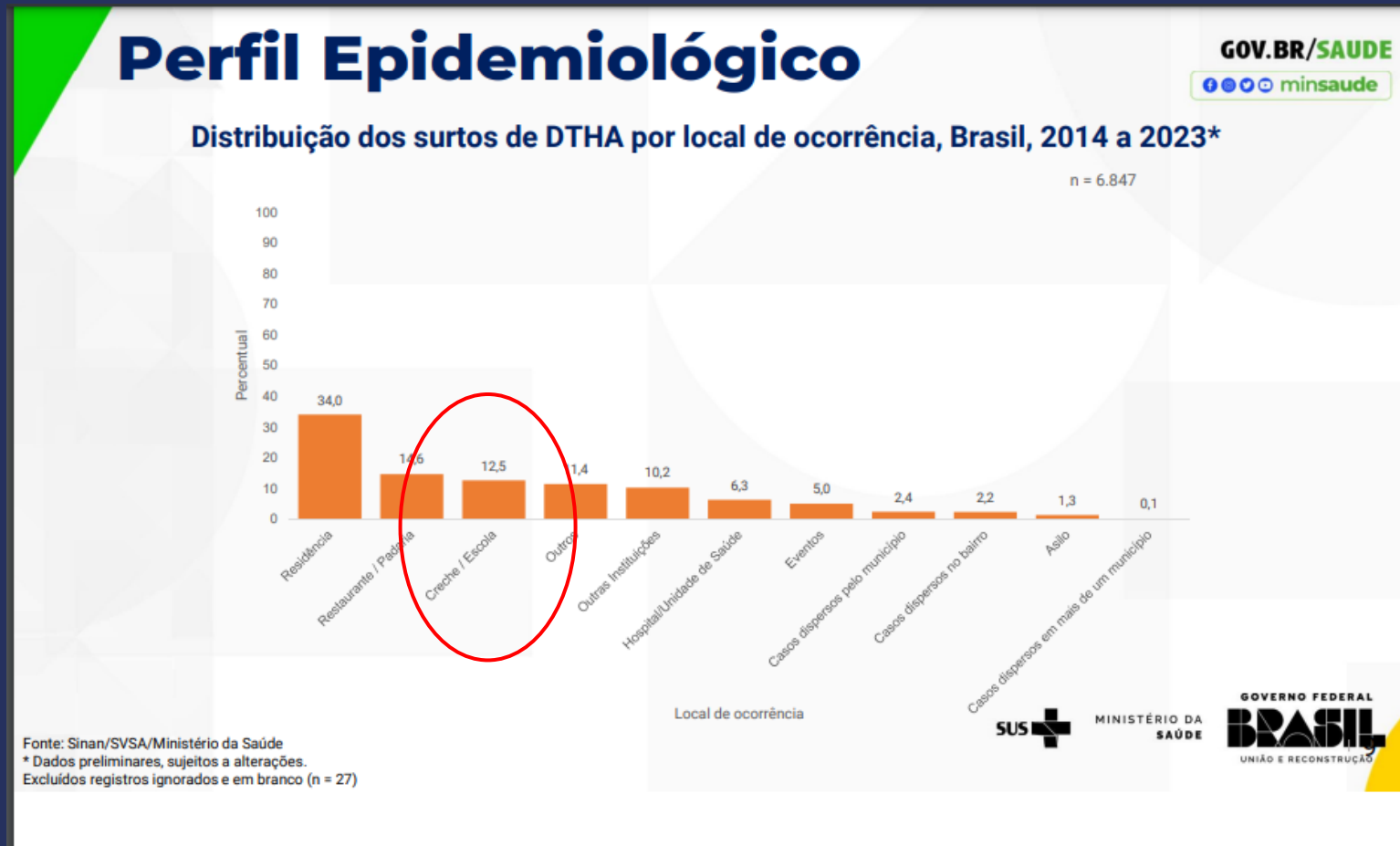


Os números

- 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
surto,
contaminação,
desperdícios,
doenças,
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?



✓ **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

Carne Seca c/
Abóbora

Arroz, Feijão
Manga

Executado

Pão c/ manteiga
Leite c/ café

*Banana não foi
entregue

Carne seca e
batata doce

*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

**Veze 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?

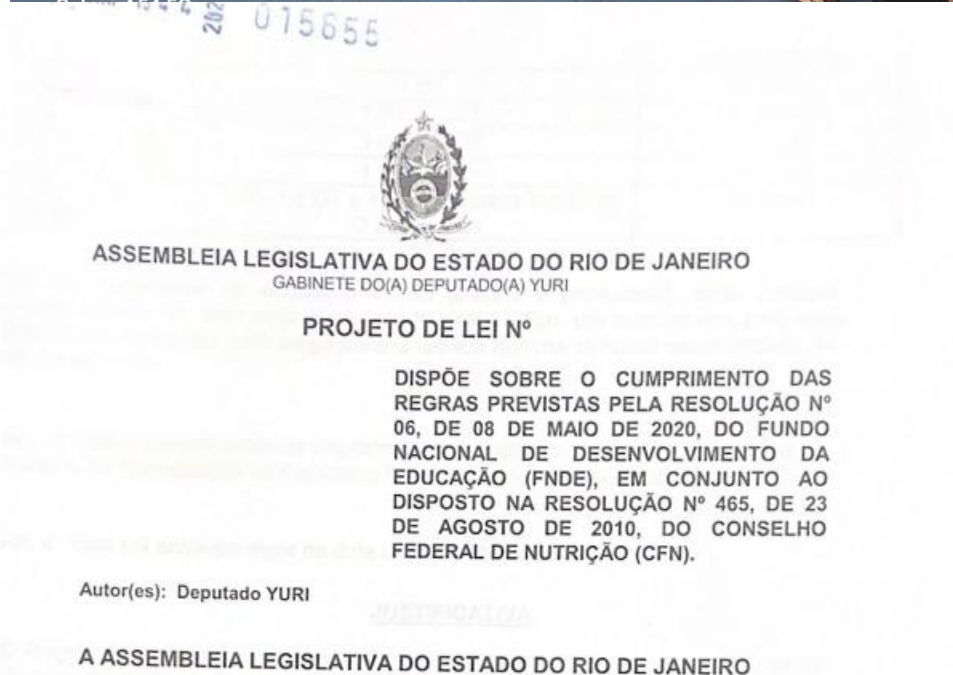
NUTRICIONISTAS

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

Garantir Termos de Referências em Licitações que contemplem 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



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



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO