



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

Dra. Cristiane Tavares Matias

Doutoranda Pamella Silva

Profa. Dra. Elke Stedefeldt

LEGISLAÇÕES VIGENTES NA REGIÃO SUDESTE

Minas Gerais
RDC nº216/2004



Espírito Santo
RDC nº216/2004

Rio de Janeiro
Estado: RDC nº216/2004
Município: Portaria nº2-N/2020

São Paulo
Estado: CVS nº 05/2013
Município: Portaria nº 2619/2011

LEGISLAÇÕES EM ATUALIZAÇÃO



São Paulo
Estado: CVS nº 05/2013
Consulta pública 



Federal
RDC nº 216/2004
Em atualização 

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

Reuniões para alinhamento da escrita da minuta da RDC atualizada e legislações específicas para novos cenários, PCT e cozinhas solidárias com as autoridades sanitárias federais

Finalização da minuta da RDC atualizada e legislações específicas para novos cenários, PCT e cozinhas solidárias

2024

04/2025
Atual

09/2025
10/2025

A partir
10/2025

Reuniões para realização das atividades da Análise do Impacto Regulatório da Revisão da RDC nº216/2004 com as autoridades sanitárias de todo o Brasil

Pesquisa Acadêmica sobre a Atualização da RDC nº216/2004

Consultas direcionadas aos grupos do setor regulado sobre a minuta da RDC atualizada e legislações específicas para novos cenários, PCT e cozinhas solidárias





WHO
GLOBAL
STRATEGY
FOR FOOD
SAFETY
2022-2030



**COMUNICAÇÃO POR MEIO DO
LETRAMENTO EM SAÚDE PARA
A CADEIA PRODUTIVA DOS
ALIMENTOS, INCLUINDO
CONSUMIDORES**

**MITIGAÇÃO E ANÁLISE DO
RISCO EM SEGURANÇA DOS
ALIMENTOS COM INTERFACE
COM A SAÚDE HUMANA,
ANIMAL, VEGETAL E
AMBIENTAL**

BASE EM EVIDÊNCIA CIENTÍFICA

**OLHAR PARA OS PEQUENOS E
MÉDIOS ESTABELECIMENTOS**

**AÇÕES INTERSETORIAIS EM
SITUAÇÕES EMERGENCIAIS
DE SEGURANÇA DOS
ALIMENTOS**



Uma Só Saúde

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



**WHO
GLOBAL
STRATEGY
FOR FOOD
SAFETY
2022-2030**





**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

PERIGOS

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

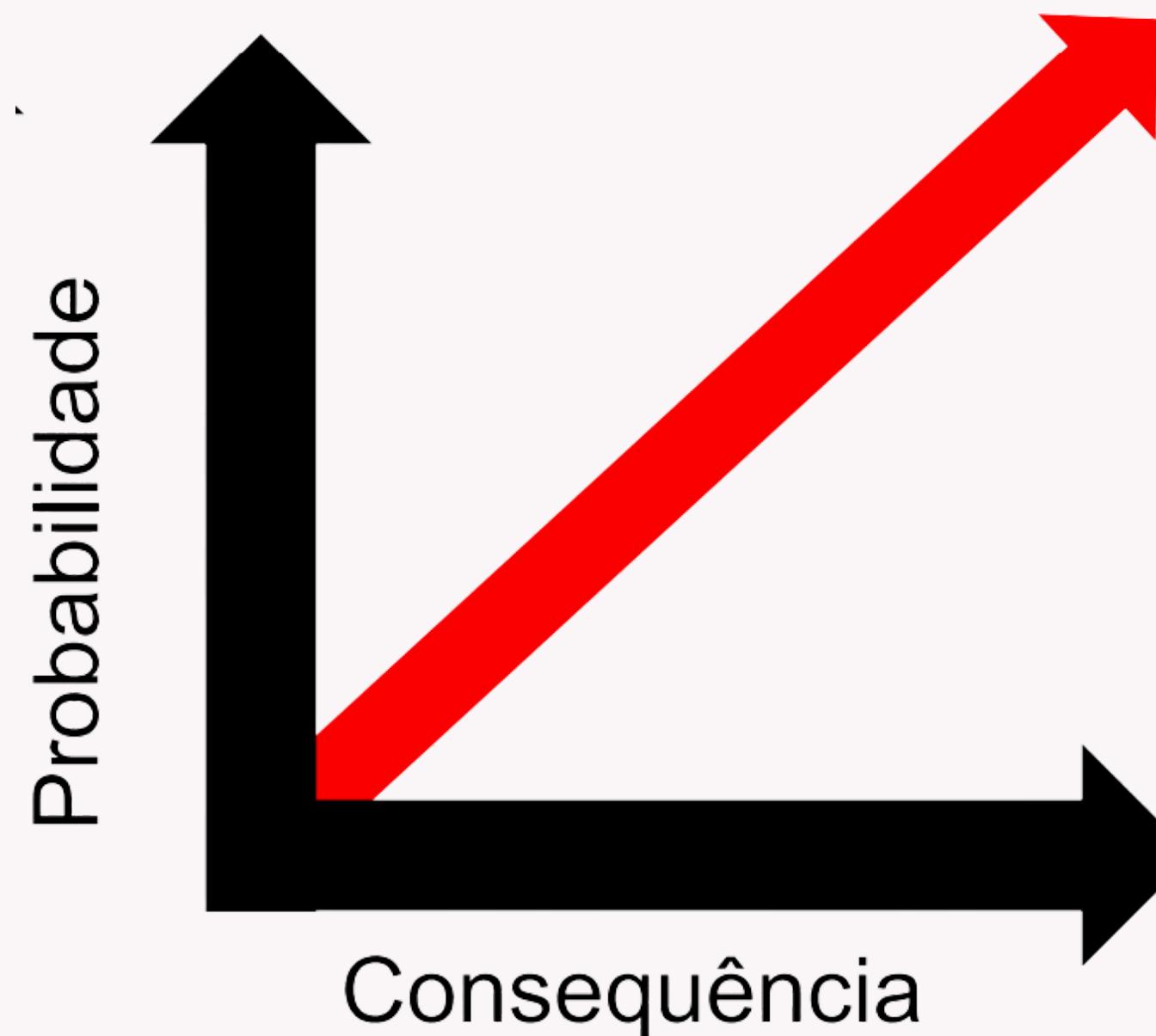
FÍSICOS

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



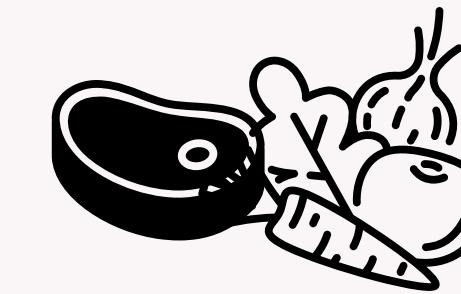
Perigo: Contaminação cruzada



Equipamentos
para alimentos



Pessoas para
alimentos



Alimentos para
alimentos

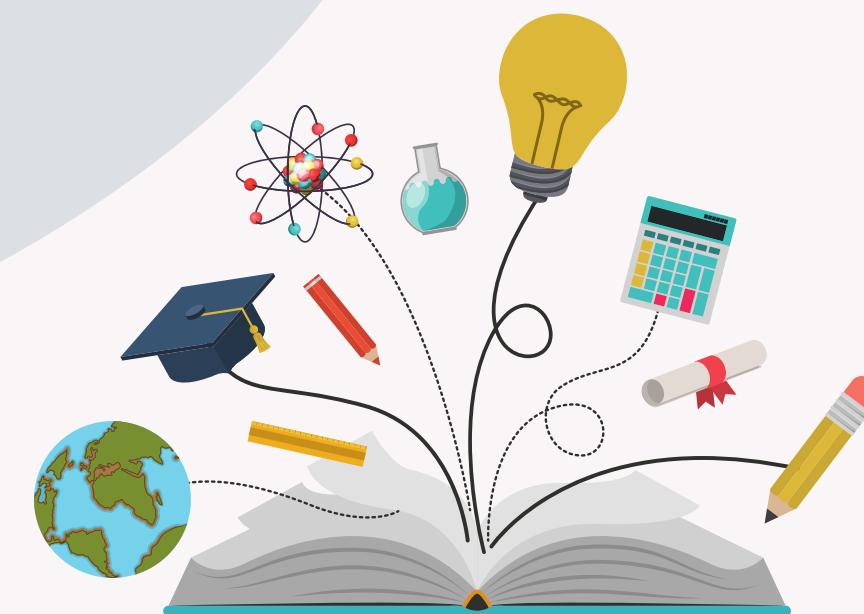
Risco: Doenças de transmissão hídrica e alimentar

SITUAÇÕES DE PERIGO



ONDE HÁ MAIOR RISCO?

ANÁLISE DE RISCO





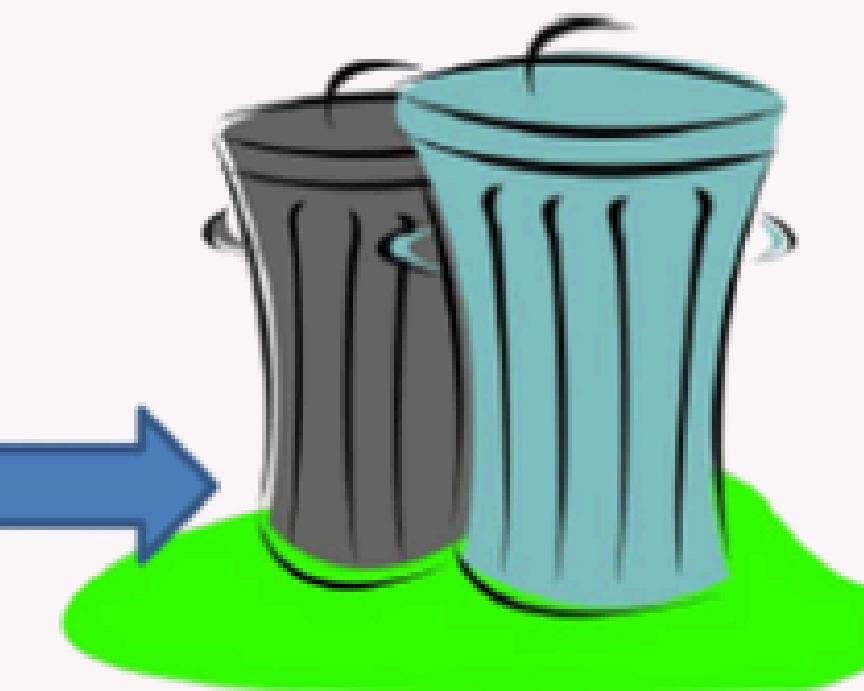
Percepção de risco



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.**

Dúvidas?

