

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO

Nutricionista M. Sc. Sabrina Bartz

CRN-2 3054

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) no RS

- **Mais de 3200 surtos notificados de 1987 a 2006 (DVS/RS).**
- **Principais agentes em serviços de alimentação (2000-2002):**
 - *Salmonella*: 44,8%
 - *Staphylococcus aureus*: 12,9%
 - *E. coli*: 8,0%
 - Não identificado: 19,4% (DVS/SES/RS, Cunha, 2008).



DTA em Serviços de Alimentação no RS, 2000-2002 (Cunha, 2008)

- 527 surtos investigados, 41,4% em serviços de alimentação;**
- Mais de 68.000 pessoas expostas, sendo que quase 7.000 ficaram doentes;**
- 2.508 hospitalizações, 1 morte.**

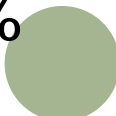


DTA em Serviços de Alimentação no RS, 2000-2002 (Cunha, 2008)

- **Pessoas de 20 a 49 anos foram as principais envolvidas;**
- **Estabelecimentos envolvidos:**
 - Comércio (43,12%);
 - Salões comunitários (18,8%);
 - Escolas, creches e asilos: (11,5%)



DTA em Serviços de Alimentação no RS, 2000-2002 (Cunha, 2008)

- **Época do ano com maior número de surtos:**
 - Primavera e início do verão;
 - **Principais causas:**
 - Matéria prima sem inspeção: 22,25%
 - Temperatura ambiente por mais de 2 horas: 21,35%
 - Higiene deficiente de utens. e equipamentos: 8,0%
 - Manutenção em refrigeração inadequada: 8,0% (DVS/SES/RS).
- 

DTA - Reflexos Sociais

- **Para cada caso notificado, estima-se que existam de 30 a 100 outros casos não notificados.**



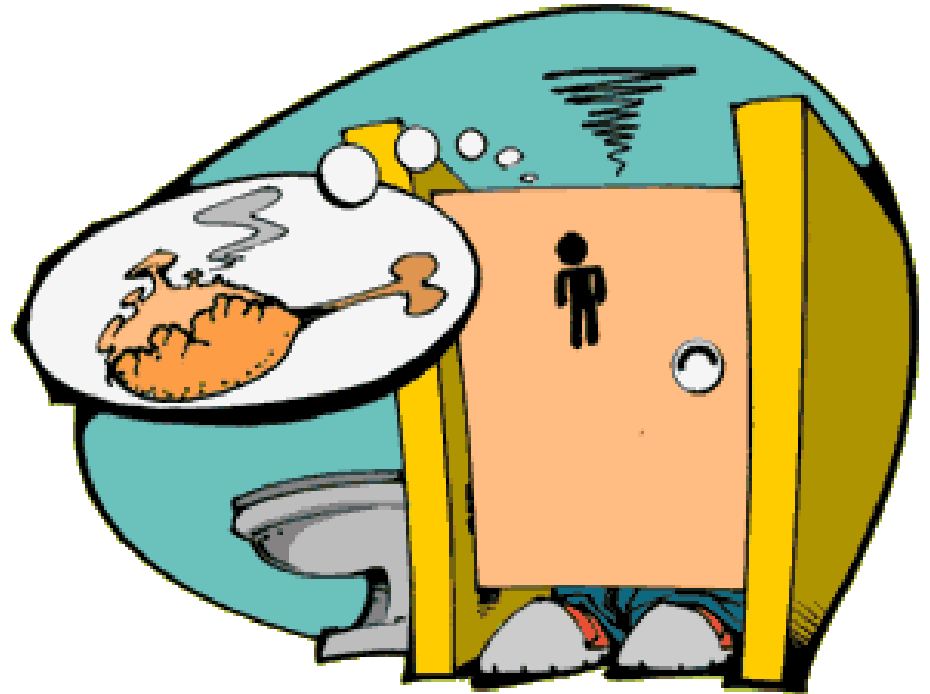
Reflexo econômico indireto

- **91% dos consumidores insatisfeitos nunca mais irão consumir os produtos que desagradaram.**
- **Um consumidor insatisfeito contará seu problema para 8 a 16 pessoas.**
- **O custo para atrair um cliente é 5 vezes maior que para mantê-lo (Corlett, 1998).**
- **Casos recentes: Todynho, Pampa Burger, Mortadela Pena Branca, Suco Ades, Leite com formol...**



O QUE É SURTO ?

Quando **duas ou mais** pessoas comem no mesmo lugar, na mesma hora, os mesmos alimentos e adoecem com os mesmos sintomas no mesmo período.



Boas Práticas

— Legislações citadas

- ▶ Ministério da Saúde – Portaria n 1428 de 26/11/93
- ▶ Resolução 216 de 15/09/2004 (ANVISA/MS)
- ▶ Decreto 23.430 24/10/1974 (SES- RS)
- ▶ Portaria 78 Janeiro/2009 (SES- RS)
- ▶ Portaria 325 Junho/2010 (SES- RS)
- ▶ Portaria 817, maio/2013 (ANVISA)



Boas Práticas

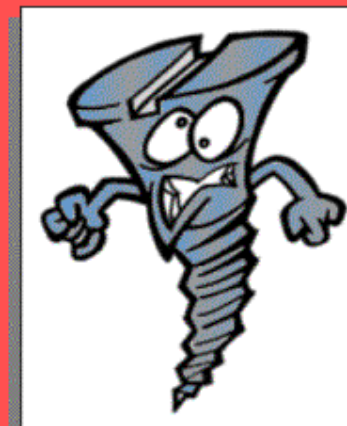
Práticas de higiene recomendadas para a manipulação / comercialização de alimentos visando a obtenção de produtos seguros e com qualidade.

Perigos em alimentos

Um agente biológico, químico ou físico, ou uma condição do alimento, com potencial para desencadear um efeito adverso à saúde do Consumidor.

(Consulta OMS/FAO)

Perigos nos alimentos



Microbiológico

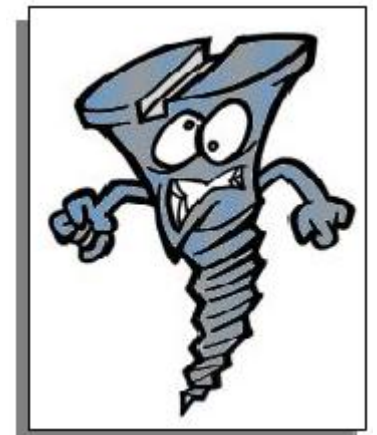
Químico

Físico



Perigos Físicos

- ▶ São corpos estranhos em níveis e dimensões inaceitáveis
- ▶ Causam danos físicos ou emocionais ao consumidor, incluindo os antiestéticos e desagradáveis.
- ▶ Importância especial: alimentos destinados a grupos de risco. (crianças, idosos, gestantes, enfermos).



Perigos Químicos

- ▶ Contaminantes de natureza química ou seus resíduos, em níveis inaceitáveis nos alimentos.



ADICIONADOS: produtos químicos (limpeza, óleos e graxas, agrotóxicos, resíduos veterinários, aditivos e conservantes).

DE ORIGEM: plantas tóxicas, peixes, cogumelos.

PRODUZIDOS: aminas biogênicas, micotoxinas, alérgenos.



Doenças Crônicas Não Transmissíveis

- A OMS prevê um aumento significativo dos óbitos por DCNT, de 15% entre 2010 e 2020.
- No Brasil, as DCNT teriam causado 893.900 mortes em 2008, correspondendo a mais importante causa de óbito no país, posto que seriam responsáveis por 74% das mortes ocorridas nesse ano.
- Em torno de 30% dos casos, afetariam pessoas com menos de 60 anos.



Agroquímicos

- O Brasil é o maior mercado de agrotóxicos do mundo
- Representa 16% da venda mundial
- Em 2009 foram vendidas aqui 780 mil toneladas, com um faturamento estimado de 8 bilhões de dólares.



Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) - ANVISA

- Objetivos principais - promoção da saúde através do consumo de alimentos de qualidade e prevenção das DCNT secundárias à ingestão cotidiana de quantidades perigosas de agrotóxicos.
- As DCNT constituem um dos maiores problemas mundiais de saúde pública, comprometendo o desenvolvimento humano de todos os países.



Doenças Crônicas Não Transmissíveis

- Estimativas da OMS, baseadas na declaração dos Estados membros, avaliam que as DCNT são responsáveis por 63% das 57 milhões de mortes declaradas no mundo em 2008, e por 45,9% do volume global de doenças.



Perigos Microbiológicos

- ▶ São provocados por microrganismos que não podem ser vistos a olho nú, mas são a principal causa das contaminações alimentares.



SÍNDROMES CAUSADAS PELO *S. AUREUS*

- Pneumonia;
- Osteomielite;
- Endocardite;
- Septicemia;
- Faringite;
- Laringite;
- Conjuntivite,terçol
- Abscessos (furúnculo, carbúnculo, espinhas);
- Intoxicação alimentar;
- Entre outras.



Síndrome do choque tóxico





Foliculite de barba



Furúnculo



Síndrome da pele escaldada



Conjuntivite



Perdigotos com *S. aureus*





PORTARIA 78/2009 (SES- RS)

— Responsável pela Manipulação

Atribuições e deveres do Responsável pela manipulação:

- ✓ Proprietário, RT ou pessoa indicada pelo proprietário
- ✓ Curso BPSA de 16 h (validade 03 anos)
- ✓ Após 3 anos - atualizações periódicas (cursos, palestras, etc).
- ✓ Anualmente - promover capacitações para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento (contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas).
- ✓ Em caso de surtos de DTA realiza notificação compulsória aos Órgãos Oficiais de Vigilância Sanitária.



PORTARIA 817/2013 (ANVISA)

○ Itens eliminatórios:

- a) apresentação de instalações abastecidas de água corrente;
- b) disposição de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica;
- c) utilização exclusiva de água potável para a manipulação de alimentos



PORTARIA 817/2013 (ANVISA)

○ **Itens classificatórios:**

- Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) comprovadamente capacitado. (*)
- Possui implementado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados. (**)
- (*) Classificatório para as empresas enquadradas no Grupo 1 e 2.
- (**) Classificatório para as empresas enquadradas no Grupo 1.



PORTARIA 817/2013 (ANVISA)

- Grupo 1 = Pontuação 0 - Não são observadas falhas críticas, cumprimento dos itens eliminatórios e dos itens classificatórios 9.1 e 9.2.
- Grupo 2 = Pontuação maior que 0 e menor que 13,3 - observado uma ou mais falhas críticas, todas com índice de impacto menor ou igual a 10, cumprimento dos itens eliminatórios e do item classificatório 9.1.



Exemplos de pontuação

- Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas = 10
- Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades = 110
- Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior = 240



PORTARIA 78/2009 (SES/RS)

○ **REFRIGERADOS:**

- Embalagens íntegras e apropriadas
- Temperatura adequada: até 7°C ou conforme fornecedor (VER EMBALAGEM)

○ **CONGELADOS:**

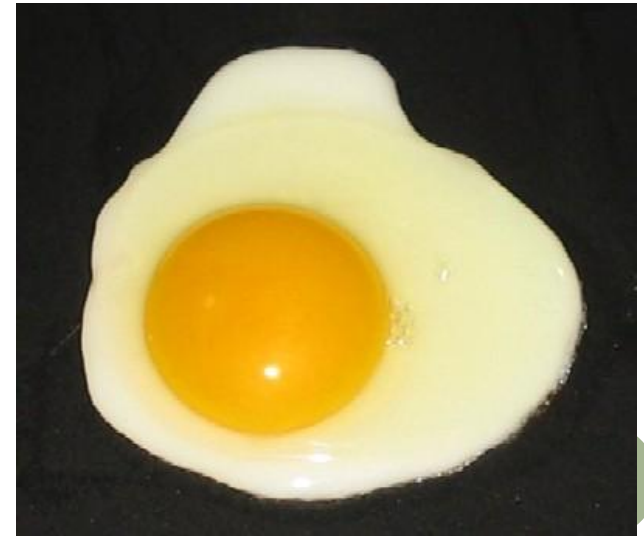
- Embalagens íntegras e apropriadas
- Sem sinais de descongelamento
- Duro ao toque
- Temperatura adequada -12°C ou menos

Monitorar
temperatura
externa
REGISTRAR



Ovos

- ✓ Limpos, íntegros e com registro no órgão competente,
- ✓ Dentro do prazo de validade,
- ✓ Não são preparados e expostos ao consumo alimentos com ovos crus, como maionese caseira, *mousse*, merengue, entre outros;
- ✓ Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura;



Armazenamento

ARMAZENAMENTO REFRIGERADO

LIMITES:

- ✓ Refrigeradores: $< 5^{\circ}\text{C}$ (Alimento abaixo de 5°C)
- ✓ Freezer: $- 18^{\circ}\text{C}$ ou menos

Monitorar temperatura
Diariamente
REGISTRAR



Prazo validade: máximo 5 dias em temperatura $<$ ou $= 4^{\circ}\text{C}$

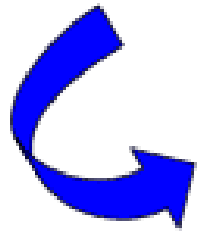
Preparo do Alimento, Cozimento ou Reaquecimento

Objetivos:

Conferir características sensoriais

Eliminar microrganismos, parasitos e vírus

Critério:



Atingir 70°C



Preparo do Alimento - Resfriamento

60°C

Máx. 2 horas

10°C



60°C

10°C



Exposição ao Consumo – Manutenção a Quente



Temperatura
acima de 60°C

Tempo
até 6 h

Água do Banho maria: 80 - 95°C

Monitorar
temperatura
do alimento
REGISTRAR

Coleta de Amostras

Somente para cozinhas industriais, creches, refeições hospitalares

► Motivo

Esclarecer ocorrências de doenças

Técnica de coleta:

- ✓ Identificação da embalagem;
- ✓ Higienização das mãos;
- ✓ Abertura da embalagem;
- ✓ Quantidade de amostra;
- ✓ Quando?



Tempo e temperatura de armazenamento: 72h sob refrigeração

CONTAMINAÇÃO CRUZADÍSSIMA!!



PLACAS DE CORTE



Obrigada!

Nutricionista M. Sc. Sabrina Bartz
CRN-2 3054

E-mail: sabrinabartz@hotmail.com

