

Segurança alimentar, para quê?

Roberto S. Inagaki e Ricardo Grumach

O século XXI nos empurra para novos hábitos e tendências. Uma das mudanças que estão ocorrendo no dia-a-dia de muitas pessoas envolve seus hábitos alimentares. A frase que talvez caia em desuso é: “que saudades da comidinha da minha mãe”. Vejo que haverá várias razões para isso. Uma delas é que as mães deixarão de cozinhar, pois esta atividade deverá ser substituída pelo ato de tirar da embalagem, descongelar e aquecer por 10 minutos.

Outra razão é sair da casa dos pais para morar sozinho; o que nos leva ao perigoso mundo dos bares e restaurantes sem nome.

Quantos de nós não tivemos o desprazer de passar por um sufoco devido à cólica intestinal (lei de Murphy) causada pela azeitona da empadinha da pastelaria do “tio” da esquina da rodoviária?

Neste momento não sabemos o que é pior: o produto ou o processo. Deixe-me explicar. O produto azeitona da empadinha ou o processo ir ao banheiro da pastelaria da esquina da rodoviária.

No local destinado ao processo pós-serviço (não estabelecido em contrato) poderemos deduzir que as instalações não são as mais adequadas para a manufatura de produtos alimentícios. Como dizia o tio Ambrósio do interior: “desta feijoada só o cozinheiro é porco”.



Mas infelizmente não estamos sós nesta situação. Segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), bilhões de pessoas já morreram no mundo contaminadas por alimentos, das quais 3 milhões por ano são crianças menores de cinco anos.

Algumas embalagens de alimentos industrializados trazem informações estranhas ao público e se aproximam muito de bulas de remédios com suas contra-indicações, são verdadeiras FISPQ – fichas técnicas de segurança de produto químico.

A produção de alimentos está cada vez mais complexa, desde o plantio até o consumo. Já se foi o tempo em que plantar era jogar a semente e esperar a colheita. A tecnologia das sementes transgênicas está aí para provar o crescente aprimoramento da “fabricação de alimentos”.

A maior complexidade e extensão da cadeia de produção de alimentos tornam maior o “risco” potencial de doenças (vide figura 1). Esta complexidade nos obriga a estabelecer e manter um sistema de gestão de segurança alimentar para controlar e minimizar os riscos.

Os riscos podem ser gerenciados melhor através da implementação dos requisitos da ISO 22000, norma internacional que estabelece os requisitos mínimos para a gestão de segurança alimentar.

Quantas empresas da área de alimentos você conhece as quais são certificadas em ISO 22000? Quantos produtos alimentícios você percebe na prateleira de um supermercado? Qual

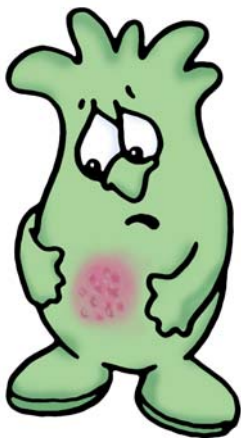
a relação? Muito simples. Quanto maior a quantidade de empresas fabricantes de produtos alimentícios com sistemas de gestão de segurança alimentar certificados, menor o risco para o consumidor.

A ISO 22000 inclui os requisitos para a APPCC (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle) e sua contínua adequação, conceito de documento “vivo”.

Os 7 princípios da APPCC que devem ser observados pelas organizações são:

1. Realizar a análise dos perigos - Agentes biológicos, químicos ou físicos no alimento, com o potencial de causar um efeito adverso à saúde.
2. Determinar os pontos críticos de controle
3. Estabelecer os limites críticos
4. Estabelecer um sistema de monitoramento dos pontos críticos de controle
5. Estabelecer as ações corretivas
6. Estabelecer os procedimentos de verificação do APPCC
7. Estabelecer um sistema de documentação e registros do APPCC

Infelizmente, para muitos empresários o risco alimentar não é “visto”, por isto eles não enxergam. Entre as várias causas de doenças provocadas pela ingestão de alimentos estão os microorganismos, invisíveis a olho nu, assim como a ética de várias pessoas que contribuem para as enfermidades transmitidas por alimentos (ETA) ou doenças transmitidas por alimentos (DTA).



Como consumidores, ao saborear uma refeição, não deveríamos ter que nos preocupar com: *Staphylococcus aureus*, *Salmonella SP*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Shigella SP*, *Vibrio cholerae*, entre outros, deveríamos sim nos preocupar apenas com o sabor.

Como agentes da qualidade deveríamos por obrigação moral (não somente por obrigações legais) reduzir o risco e conseqüentemente aumentar a segurança alimentar. Já ouvi muitos profissionais da área de alimentos dizerem, “a ISO 2200 não é obrigatória para o meu tipo de atividade”, como por exemplo embalagens secundárias, aromas, e afins...

A certificação por terceira parte na ISO 22000 não é compulsória, porém muito mais que a obrigação legal ou contratual há a obrigação moral pelo bem estar do ser humano que consome alimentos.

O primeiro alimento do ser humano vem em uma embalagem que além de mantê-lo aquecido enriquece com amor, carinho, ternura e mais tudo isso de novo. Seria muito bom que todos os alimentos que fossem preparados, armazenados, colhidos, mantidos e servidos fossem tal e qual nosso primeiro alimento.

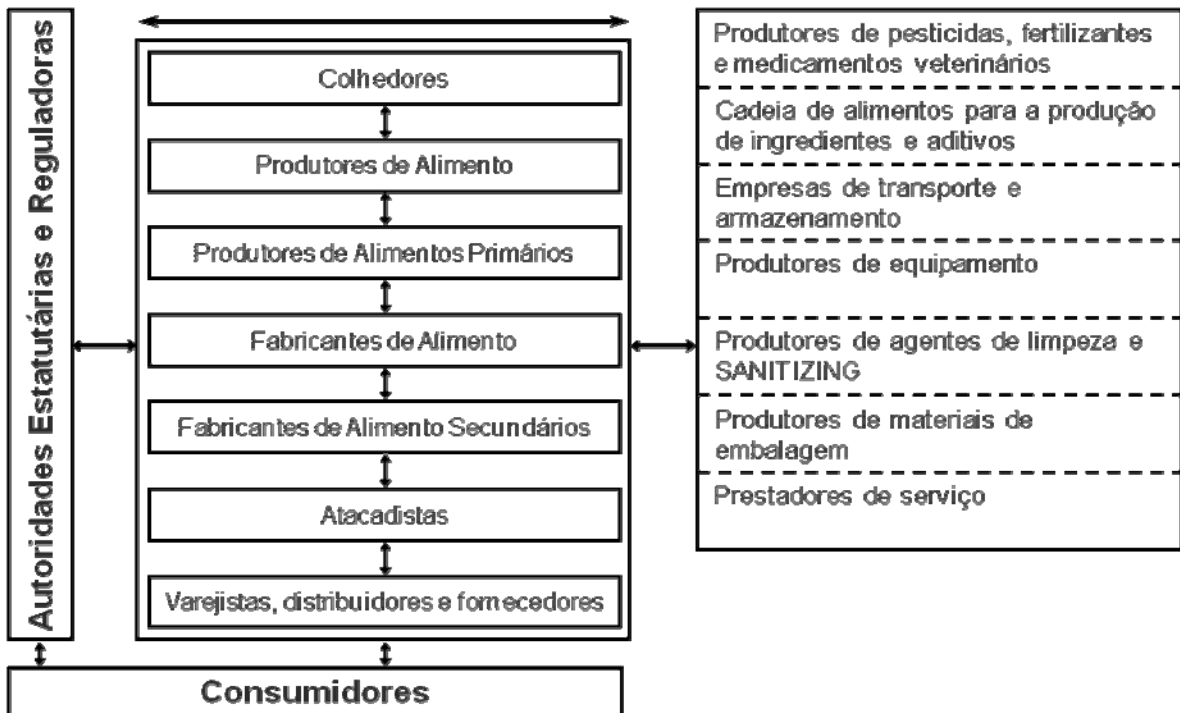


Figura 1 - A manufatura de alimentos engloba toda a cadeia de alimentos, desde os “colhedores” até o “consumidor”.

Teste seus conhecimentos em segurança alimentar.

1) O significado da sigla APPCC é:

- a) **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**
- b) **Atenção Produtos Perecíveis Com Concentrados**
- c) **Análise dos Pontos de Perigo e Controle Corporativo**
- d) **Área Pertencente ao Pai, Cunhados e Convidados – vulgarmente chamado de geladeira**

2) Qual dos itens abaixo representa perigo à segurança alimentar?

- a) Contaminação física (pedaços de metal etc.) e Contaminação biológica (fungos etc.)
- b) Contaminação química (resíduos de limpeza química da tubulação etc.)
- c) Todas as alternativas acima
- d) Pimenta, batata doce, batata roxa, melão etc.

3) Qual condição abaixo você classificaria como não sendo uma boa prática?

- a) Lavar as mãos antes de manusear os alimentos
- b) Pano Bombril (1001 utilidades), aquele que fica pendurado no ombro do operador de chapa quente de lanchonetes e afins – serve para desde limpar o suor a enxugar talheres
- c) Não usar adornos (anéis, brincos, pulseiras etc.) durante o manuseio de alimentos
- d) Usar proteção para as mãos, cabelo, barba, bigode durante o manuseio de alimentos

4) A Política da Segurança Alimentar deve:

- a) assegurar o atendimento aos requisitos legais e estatutários
- b) ser comunicada, implementada e mantida em todos os níveis da organização
- c) ser colocada em uma moldura, distribuída nos locais de visitação e esquecida após a auditoria
- d) Somente “a” e “b” estão corretas

5) A definição de segurança alimentar é:

- a) conceito de que o alimento não irá causar mal ao consumidor quando este for preparado e/ou ingerido de acordo com sua intenção de uso
- b) Organização Não Governamental ligada à Organização Mundial da Saúde

c) São os cuidados que o dono do estabelecimento deve ter para que os funcionários não roubem os ingredientes e produtos.

d) Nenhuma das alternativas acima

6) A responsabilidade de reduzir os riscos deve ser compartilhada entre:

a) Todos os colaboradores da cadeia de fornecimento

b) Os médicos dos consumidores

c) Somente os funcionários que tem contato direto com o produto

d) Nenhuma das alternativas acima

7) A política de segurança alimentar deve:

a) Ser apropriada ao propósito da organização na cadeia alimentar

b) Atender tanto aos requisitos estatutários quanto aos regulamentares

c) a) e b) estão corretas

d) Ser bonita e colocada em quadros de avisos próximo ao controle de pragas

8) O líder de segurança alimentar de uma organização deve, entre outras responsabilidades:

a) Aprovar sempre matéria prima que esteja apenas 01 dia vencida, porém estava bem guardada juntamente com os agrotóxicos embalados

b) Administrar uma equipe de segurança alimentar (ver 7.3.2) e organizar seus trabalhos

c) Assegurar o treinamento e a educação relevantes aos membros da equipe de segurança alimentar

d) Somente b) e c) estão corretas

9) A ISO 22000, o procedimento de preparação e atendimento à emergência, deve permitir que a organização:

a) descubra uma boa desculpa para uma enfermidade/ doença transmitida por alimentos (ETA ou DTA) causada por seus produtos

b) administre as situações potenciais de emergência e acidentes que possam ter impacto na segurança alimentar e que são relevantes para o propósito da organização na cadeia alimentar

c) administre as situações

d) Todas as alternativas

10) A validação deve assegurar que:

- a) a seleção das medidas de controle sejam capazes de atender à intenção de controle do(s) perigo(s) da segurança alimentar para que estes foram designados
- b) o lucro dos acionistas permita a compra do tão sonhado Castelo de CARAS
- c) as máquinas continuem funcionando
- d) que as medições não reduzam a produtividade da organização

Número de acertos:

0 – 3 Hiena (se alimenta de qualquer coisa e ainda dá risadas)

4 – 6 Cunhado (dispensa explicação)

7 – 9 Panda (dieta seletiva)

10 - Bebê (cliente exigente)

