

Conhecendo a Esalq

Alimento seguro

Grupo de Extensão em Segurança de Alimentos (Gesea) difunde as boas práticas de higiene

MARCELO ROCHA
Da Gazeta de Piracicaba
marcelo.rocha@gazetadepiracicaba.com.br

Em 2005, alunos do Curso de Graduação em Ciências dos Alimentos – da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) – detectaram a necessidade de capacitar pessoas do segmento agroalimentar para as boas práticas de higiene. Surgiu, assim, o Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (Gesea), que, desde então, auxilia e orienta manipuladores de alimentos, gerentes, proprietários, distribuidores, fornecedores e demais profissionais ligados às áreas de processamento e comercialização de alimentos, além de outras pessoas interessadas na higiene alimentar.

O setor, pertencente ao Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, nasceu com a missão de levar adiante as boas práticas de higiene e, dessa maneira, ajudar a combater a alta incidência de doenças causadas por alimentos contaminados, como, por exemplo, intoxicação alimentares.

Também corroborou à criação do Gesea, o surgimento, em 2004, de uma legislação que determinou a implementação de procedimentos adequados no segmento alimentício – restaurantes, padarias, açougues, mercados, supermercados, lanchonetes e outros estabelecimentos. A norma incentivou a organização de treinamentos visando o alimento seguro, explica a professora Gilma Lucazechi Sturion, que é a coordenadora do Gesea.

Naturalmente, outra função do Gesea é complementar a formação dos estudantes do curso de ciências dos alimentos, da Esalq. “As ações do Gesea propiciam o conhecimento da realidade da cadeia produtiva dos alimentos e dos problemas relacionados aos aspectos da inocuidade e o exercício da articulação da teoria e da prática. Além disso, permite a compreensão da atividade de extensão e sua relevância para a sociedade e a universidade”, observa Gilma, professora doutora dos cursos de ciências dos alimentos e engenharia agrônoma da área de higiene de alimentos e legislação sanitária.

ERROS COMUNS

Quando o assunto é manuseio de alimentos, os deslizes mais comuns são aqueles ligados à higiene operacional, garante Gilma. “Quando as investigações de doenças de origem alimentar são realizadas, na maioria das vezes são identificadas nas conformidades relacionadas à falta de higienização de mãos, de equipamentos, contaminação cruzada, emprego de temperaturas inadequadas, tanto de cocção ou processo,



A coordenadora do Gesea, Gilma Sturion, dá orientação sanitária a Oscar Jesus Castañeda Munte

como de armazenamento”, lista a coordenadora. “Embora os dados sobre ocorrências de doenças de origem alimentar sejam subnotificados, é alta a frequência de surtos, principalmente no segmento de serviços de alimentação”, alerta Gilma.

De acordo com levantamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do Ministério da Saúde, os alimentos mais envolvidos em casos de contaminação são os mistos, os ovos e produtos à base de ovos, doces, sobremesas, carnes, produtos cárneos, leite e derivados.

TREINAMENTOS

O Gesea promove treinamentos específicos em atendimento às solicitações de empresas de diferentes segmentos, com base em diagnósticos realizados a partir de visitas técnicas pelos membros do grupo. “Desde 2006 até hoje, o Gesea realizou 42 treinamentos, com a participação total de 1.715 pessoas”, conta Gilma.

Em outra frente, o Gesea promove ações educativas junto a consumidores. “O objetivo dessas atividades é orientá-los sobre higiene dos alimentos, além de incentivá-los a exercer o seu papel na cadeia alimentar como agentes de mudança e, principalmente, na garantia do alimento seguro disponível para consumo”, explica a coordenadora.

O Gesea ainda difunde seus conhecimentos científicos, acerca do alimento seguro, em mídias como jornais, rádios e outras. Fora isso, publicou uma cartilha denominada Alimento Seguro e o Papel do Consumidor, que compila 21 artigos em 56 páginas



Criado em 2004, Gesea pertence ao Departamento de Agroindústria



As Boas Práticas: coordenadora ensina como desinfetar uma fruta

(disponível no site http://issuu.com/gesea/docs/alimento_seguro_e_o_papel_do_consumidor). “Este material foi elaborado com base em pesquisa sobre a percepção dos consumidores quanto à higiene dos alimentos, avaliação das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que os comercializam, livros e periódicos da área de ciências dos alimentos e atos normativos sanitários vigentes. A escolha dos temas considerou as causas das ocorrências

mais frequentes de doenças de origem alimentar”, afirma Gilma.

Em sua missão de extensão, ressalta Gilma, a equipe do Gesea desenvolve projetos nos segmentos de panificação, comercialização de produtos cárneos e varejões municipais e setor supermercadistas. Tais ações ocorrem em parceria com associações, setores regulatórios e secretarias municipais.

“Hoje, está em andamento o projeto Tecnologia e Boas

NO BRASIL

Lei é boa, mas falta fiscalização

Embora nossa legislação sanitária seja baseada em diretrizes internacionais, ela não é efetivamente cumprida por falta de infraestrutura dos órgãos de inspeção para o controle. Geralmente, as empresas exportadoras são aquelas que mais atendem às normas sanitárias, pois os “países clientes” são mais rigorosos no que diz respeito a essas legislações. Essa é a avaliação da professora Gilma Sturion, coordenadora do Gesea quando perguntada se o brasileiro é “chegado” às boas práticas de higiene alimentar, apesar das normas e das constantes matérias sobre o tema na imprensa.

“No Brasil, embora o consumidor esteja mais consciente da importância de consumir um alimento seguro, ainda priorizam o preço em detrimento da qualidade. Sem a efetiva fiscalização e exigência do consumidor, muitos estabelecimentos não implementam as boas práticas e não podem garantir um alimento seguro”, diz. Gilma observa que é importante destacar que o alimento “é seguro quando está isento de qualquer agente, seja físico, químico ou biológico, que possa causar dano à saúde do consumidor”. E esta condição, ela salienta, “só pode ser obtida a partir de medidas higiênico-sanitárias que devem ser adotadas em toda cadeia alimentar, desde a produção até a mesa do consumidor”.

Práticas de Fabricação de Queijos: do Laboratório à Mesa do Consumidor, em parceria com o Laboratório de Higiene e Laticínios (da Esalq), órgãos regulatórios federais, estaduais e municipais, além de associação de pequenos produtores”, comenta a coordenadora do Gesea.

Outra atividade do Gesea é um treinamento sobre Boas Práticas para manipuladores de alimentos, que acontecerá no dia 18 de junho, com 50 vagas. As inscrições podem ser feitas na Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz (Fealq), que fica na avenida Centenário, 1080, Piracicaba. SP. CEP:13416-000. Informações: telefone: (19) 3417-6604 ou e-mail: cdt@fealq.org.br.

A EQUIPE

O Gesea é composto por 10 alunos de graduação do curso de ciências dos alimentos, um técnico de nível superior, pós-graduando e docentes do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição a que colaboram em suas especialidades.