

SEGURANÇA ALIMENTAR: PRINCÍPIOS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO CRU.

SERAFIM, Diulia.¹
KUQUER, Jessica.²
MEZZADRI, Leonardo.³
SOBRINHO, Maiara.⁴
JUSTI, Marcia⁵

RESUMO

O conceito de segurança alimentar teve origem no início do século XX, a partir da II Grande Guerra quando a Europa estava devastada e sem condições de produzir alimentos. A partir daí, observou-se que a fome e a desnutrição eram oriundas não só da produção, como também da falta do acesso ao alimento seguro e, com isso, houve ampliação do conceito de segurança alimentar para o acesso ao alimento em quantidade e qualidade suficiente sem comprometimento das outras necessidades básicas do ser humano. Assim surgiram várias legislações e sistemas no sentido de auxiliar a gestão das empresas do setor alimentício como as Boas Práticas na Fabricação de Alimentos (BPF's), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) com objetivo principal de evitar as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). O presente texto faz uma avaliação do conceito de segurança alimentar dentro de um food truck, priorizando a área da gastronomia japonesa, demonstrando como a sua definição estabelece limites e prioridades para as políticas sociais. Considerando que é dever do proprietário de cada estabelecimento móvel garantir o seguimento das normas de segurança alimentar para o bem estar de todos os seus clientes, finalmente são apresentadas conclusões sobre o assunto.

PALAVRAS-CHAVE: food truck, segurança alimentar, comida japonesa.

Food Safety

RESUMO EM LÍNGUA ESTRANGEIRA

The concept of food security originated in the early twentieth century, from the Second World War when more than half of Europe was devastated and unable to produce food. From there, it was observed that hunger and malnutrition were from not only the production but also the lack of access to safe food and, therefore, has expanded the concept of food security for access to food in quantity and quality sufficient without compromising other basic human needs. So there were several laws and systems to help with the management of companies in the food industry as the Good Practices on Food Manufacturing (GMP's), the Standard Operating Procedures (SOPs) and Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) in order main to avoid Foodborne Diseases (DTA's). This paper assesses the concept of food security within a food truck, prioritizing the area of Japanese cuisine, demonstrating how its definition sets limits and priorities for social policies. Whereas it is the duty of every owner mobile establishment ensure the monitoring of food safety standards for the welfare of all its clients, they are finally presented conclusions on the subject.

PALAVRAS-CHAVE EM LÍNGUA ESTRANGEIRA: food truck, food safety, Japanese food

1. INTRODUÇÃO

No Brasil o hábito de ingerir peixe cru, sob a forma de sushi transformou-se num verdadeiro modismo alimentar nos grandes centros urbanos. Devido a esta tendência, pesquisas começaram a ser desenvolvidas avaliando a qualidade destas iguarias. Vem sendo evidenciado que o tratamento térmico de refrigeração e congelamento utilizados nas preparações de sushi cru e não são capazes de torná-los inócuos, apenas retardando o crescimento microbiano. No caso do sushi hot (frito), além destes métodos, utiliza-se uma leve cocção, cuja eficácia necessita ser avaliada quanto ao risco sanitário.

Esse hábito é de introdução recente no cardápio dos estabelecimentos de alimentos, nas grandes cidades brasileiras. As lojas especializadas em e sushi, anteriormente restritas às regiões onde predominavam imigrantes asiáticos, tornaram-se comuns nos bairros das classes mais elevadas, estando presentes em quase todos os shoppings dentro da categoria dos fast food e havendo até lojas especializadas em entregas a domicílio.

Considerando a elevação de consumo de sushi no País, vale uma reflexão no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

¹Primeiro autor é acadêmico do 4º Período do curso de tecnologia em Design de Interiores na faculdade Dom Bosco Av. das Torres, 500 – Loteamento Fag, Cascavel – PR CEP 85806-095. E-mail: diulia_menegoto@hotmail.com

²Segundo autor acadêmico do 4º Período do curso de tecnologia em Design de Interiores na faculdade Dom Bosco Av. das Torres, 500 – Loteamento Fag, Cascavel – PR CEP 85806-095. E-mail: jessicajehgl@hotmail.com

³Terceiro autor é acadêmico do 4º Período do curso de tecnologia em Design de Interiores na faculdade Dom Bosco Av. das Torres, 500 – Loteamento Fag, Cascavel – PR CEP 85806-095. E-mail: leonardomezzadri@outlook.com

⁴Quarto autor é acadêmico do 4º Período do curso de tecnologia em Design de Interiores na faculdade Dom Bosco Av. das Torres, 500 – Loteamento Fag, Cascavel – PR CEP 85806-095. E-mail: maiara.fers@hotmail.com

⁵Quinto autor é acadêmico do 4º Período do curso de tecnologia em Design de Interiores na faculdade Dom Bosco Av. das Torres, 500 – Loteamento Fag, Cascavel – PR CEP 85806-095. E-mail: mazijusti@hotmail.com

2. REFERENCIAL TEÓRICO OU FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Segurança alimentar e nutricional

A gastronomia é um elemento importante na formação da identidade cultural de um país, o Brasil é rico em diversidade étnica, e essa mistura de culturas de outros países, adiciona novos costumes alimentares, outro fator é a renda gerada pela indústria gastronômica, gerando empregos e tributos, importantes na economia do país. Muitos empresários seguindo uma nova tendência do mercado, expandiram seus negócios com a oferta de alimentação alternativa, móvel, o Food Truck cada vez mais ganhando adeptos, mas com uma cozinha diferente da convencional, o inconveniente são as limitações de espaço, o que preocupa na qualidade dos serviços oferecidos, dispendendo de um espaço pequeno, restrito, que se subdividem em estocar, preparar e comercializar, esses trailers precisam ser adaptados para dar suporte a demanda do comércio alimentício. Contudo, a lei de Segurança Alimentar e nutricional nº 11.346, de 15/9/2006 (BRASIL, 2006), aprovada no Congresso Nacional, onde estabelece o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, ou seja, independente da origem e o local da culinária ofertada deve-se haver o cuidado com a preparação e manuseio.

A começar pelo período mais antigo onde já existia a preocupação com a conservação dos alimentos, seja no modo mais primitivo, como o povo nômade que guardavam suas reservas nos fundos de cavernas, aonde as temperaturas eram consideravelmente mais frias, até os dias atuais com métodos tecnológicos mais eficazes, o objetivo é o mesmo, proteção a saúde alimentar.

Os alimentos podem ser contaminados de três maneiras: contaminação biológica, contaminação química e contaminação física. A primeira ocorre quando os microrganismos, conhecidos como germes ou micróbios, não visíveis a olho nu, facilmente encontrados em pessoas, lixo, solo, água, insetos e animais de estimação, estão presentes no alimento ou próximo a este, a proliferação se dá a medida que o mesmo esteja exposto ao calor, umidade ou água. A contaminação química acontece em alguma etapa da cadeia produtiva, aplicando-se o uso de agrotóxicos e fertilizantes, pois os resíduos destes venenos podem permanecer nos alimentos, mesmo depois da lavagem. E por último a contaminação física, que pode ocorrer quando estão presentes no alimento pedaços de objetos como: metal, madeira, vidros ou qualquer artefato que possa causar danos físicos ao consumi-lo. De acordo com registros da Organização Mundial da Saúde (OMS), são detectados anualmente, nos países em desenvolvimento, mais de 1 bilhão de casos de diarreia aguda em crianças menores de 5 anos, das quais 5 milhões chegam ao óbito. A contaminação bacteriana dos alimentos é uma das causas representativas destes casos (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1997).

Apesar da comprovada relação de várias doenças com a ingestão de alimentos contaminados e do elevado número de internações hospitalares, pouco se conhece da real magnitude do problema, devido à precariedade das informações disponíveis, fazendo-se necessária a estruturação de um Sistema de Vigilância Epidemiológica das Doenças transmitidas por alimentos (VE-DTA) capaz inclusive de detectar a introdução de novos patógenos, como *Escherichia coli* O157:H7 e *salmonella typhimurium* DT104 (BRASIL, 2004).

2.2 O cuidado com o sabor e o perigo das iguarias japonesas

Destacando a culinária japonesa como estudo de caso para uma reflexão da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), considerada uma das mais saudáveis dentre as culinárias, além da elevação do consumo da mesma no Brasil, mas pelo fato de ser consumida crua, exige uma série de cuidados no preparo destes alimentos. Um exemplo bem conhecido dessa culinária é o sushi.

Marçal (2002) ressalta que o sushi surgiu na China, na proposta de conservar os pescados, que não se estragavam tão depressa graças à fermentação do cereal – o “azedinho”, hoje garantido com acréscimo de vinagre à receita. Segundo pesquisa do autor, a ideia de comê-lo foi de um dono de um quiosque em Tóquio que passou a vender o peixe cru sobre o arroz, no século XIX.

Para que haja qualidade no alimento ofertado, o estabelecimento ou veículo (no caso dos food truck) deve cumprir com as normas de Boas Práticas de Manipulação preconizadas pela Resolução RDC no. 216 de 15 de setembro de 2004 (FORTALEZA, 2004) sendo avaliado a qualidade higiênico e sanitária para implantação de segurança alimentar dos clientes.

São conceituadas questões como:

1-A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

2- As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

3-A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4- A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

Em quesitos de temperatura dos ingredientes e alimentos o correto é seguir a Resolução RDC nº 216 ANVISA. “As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado” O regulamento ainda diz que o tratamento térmico dado ao alimento deve garantir que todas as suas partes atinjam temperatura mínima de 70°C, e para alimentos já submetidos ao descongelamento, deverão ser mantidos em refrigeração, se não forem consumidos imediatamente, não deverão ser l novamente ao congelamento.

A este respeito destaca-se que na medida em que o consumo de preparações com pescados crus cresce vertiginosamente, novos parâmetros de qualidade microbiológica deverão ser avaliados quanto a sua importância.

3. METODOLOGIA

O presente artigo tem como fundamentação teórica os seguintes artigos: Qualidade higiênico-sanitária de sushi e sashimi servidos em restaurantes de Fortaleza: modismo alimentar e risco à saúde, que foi uma dissertação apresentado ao curso de Mestrado Acadêmico em Saúde da Universidade Estadual do Ceará.

Outros artigos ao qual usamos como base, foram o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação, onde apresenta leis sobre segurança alimentar que os comerciantes devem seguir. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil, que faz uma avaliação sobre o conceito de segurança alimentar demonstrando como a sua definição estabelece limites e prioridades para políticas sociais. Conservação de Alimentos, que é um artigo da PUC fala sobre o porquê devemos conservar os alimentos e qual a melhor forma dessa conservação para evitar problemas com o alimento como bactérias ou estrago desses alimentos. Norma Técnica de Comercialização de Alimentos, artigo do Sistema Único de Saúde do Estado de Goiás, que fala sobre formas de comercializar os alimentos. E por fim usamos como base o Guia de Alimentos e vigilância sanitária, que nos ajudou a saber normas que os comerciantes devem seguir para segurança de alimentos e como conserva-los para podermos resolver a problemática.

4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

Através deste projeto, os alunos do Curso de tecnologia em Design de Interiores transmitiram os conhecimentos adquiridos em pesquisas, objetivando uma melhoria para os manipuladores do comércio de alimentos da culinária japonesa, para que eles pudessem usufruir destas informações, na tentativa de melhorar a qualidade higiênica sanitária e também as técnicas culinárias empregadas na manipulação desses produtos. Observou-se também em depoimentos de profissionais envolvidos na área, que há muito o que se preocupar com a alimentação saudável quando

se trata de iguarias japonesas, já que na maioria dos casos são servidos crus, e assim tem mais facilidade para a transmissão de contaminações, bactérias e até doenças. Houve também grande interesse por parte destes já que a maioria demonstra entender a importância do emprego das Boas Práticas de Fabricação.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo permitiu concluirmos que nos últimos anos, tem sido cada vez mais comum em vários países casos de doenças veiculadas por alimentos variados, inclusive os japonesas. Por isso todo e qualquer tipo de manipulador de alimentos tem papel importante para a qualidade das preparações, sendo a saúde e higiene destes profissionais fundamentais para garantir um alimento seguro, ou seja, funcionários que manipulam alimentos crus por exemplo devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear os ingredientes. Ficou claro também que ainda há uma carência quanto há necessidade de ampla discussão para a elaboração de normas adequadas para preparo e comercialização do sushi, um exemplo das iguarias japonesas que foi citado, afinal é também umas as mais conhecidas.

Estabelecimentos e automóveis recebem o apoio e especificações da Anvisa – Agência de vigilância sanitária. Afim de estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação e de garantir condições higiênico-sanitárias do alimentos crus, mantidos refrigerados ou á temperatura ambiente, expostos ao preparado e consumo. Além de outras citações de instalações e equipamentos a serem usados.

REFERENCIAS

- ALCANTARA, M. B. Qualidade Higiênico-Sanitária de Sushi e Sashimi Servidos em Restaurantes da Cidade de Fortaleza: Modismo Alimentar e Ricos a Saúde. 2009.
- Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ANVISA 2004.
- BELIK W. Perspectivas para Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. **Revista saúde e sociedade**, vol 12, n 1, pág. 12-20 Jan/Jun. 2003
- FREITAS, S. M. I. Boas práticas de manipulação na culinária japonesa
- Sistema único de saúde do estado de goiás, **Norma Técnica de Comercialização de Alimentos**, 1995.
- Conservação de Alimentos, PUC.
- Guia de Alimentos e Vigilância Sanitária, **Agência nacional de vigilância sanitária**, ANVISA 2002.