



IDR-Paraná

Instituto de Desenvolvimento
Rural do Paraná - IAPAR-EMATER



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E DO ABASTECIMENTO



SEGURANÇA DE ALIMENTOS: DESAFIOS E CONQUISTAS

**José Humberto Soares
Engenheiro de alimentos**

EXTENSÃO RURAL

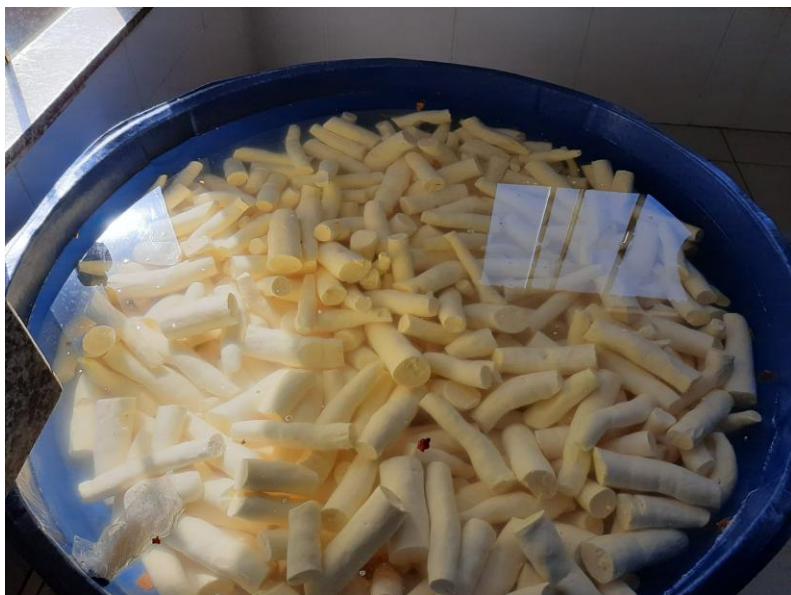
Para o agricultor familiar:

- Agricultura e pecuária**
- Agroindústria de alimentos**
- Crédito rural, promoção social, turismo rural**

EXTENSÃO RURAL

Agroindústria familiar rural

- Orientações em instalações, processamento
- Apoio para regularização
- Rotulagem
- Treinamentos
- Comercialização (exposições e feiras)



SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM GRANDES EMPRESAS



E nas pequenas empresas?



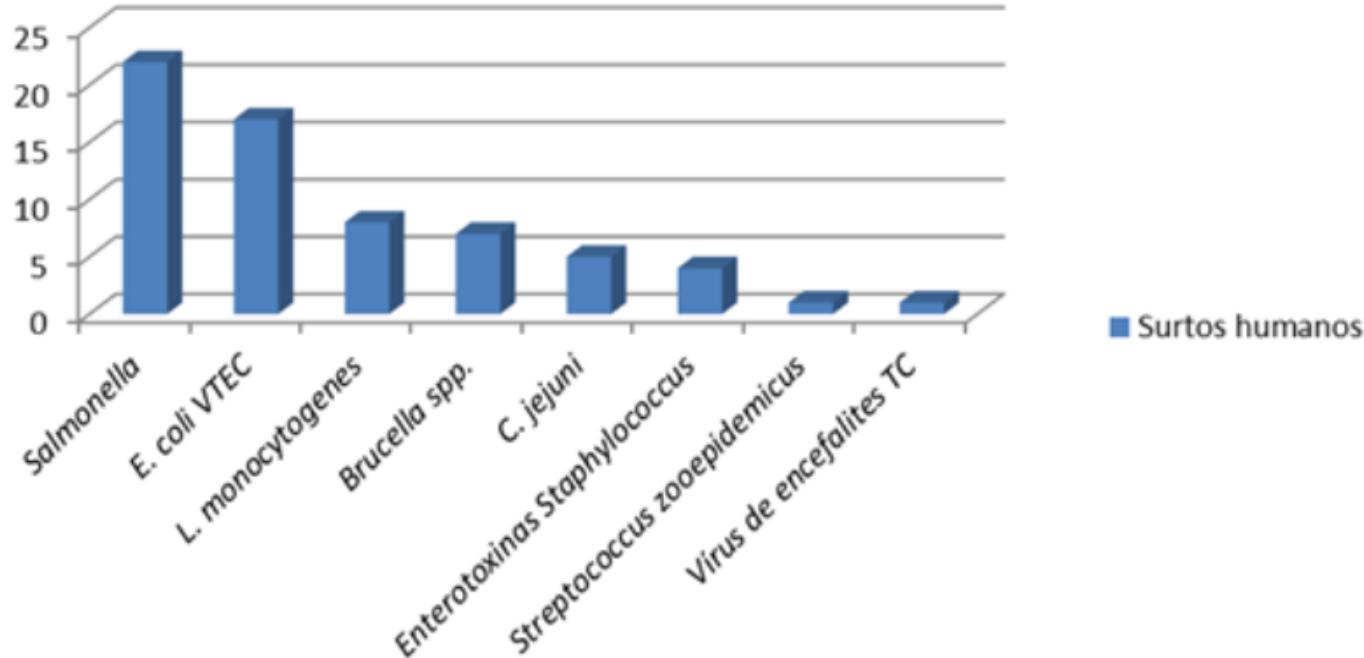
Alimentos artesanais são seguros?



Quais os possíveis riscos microbiológicos do consumo de queijos artesanais feitos de leite cru?

A comercialização de queijos artesanais feitos de leite cru (QALC) é permitida em algumas partes do mundo, incluindo o

Surtos humanos



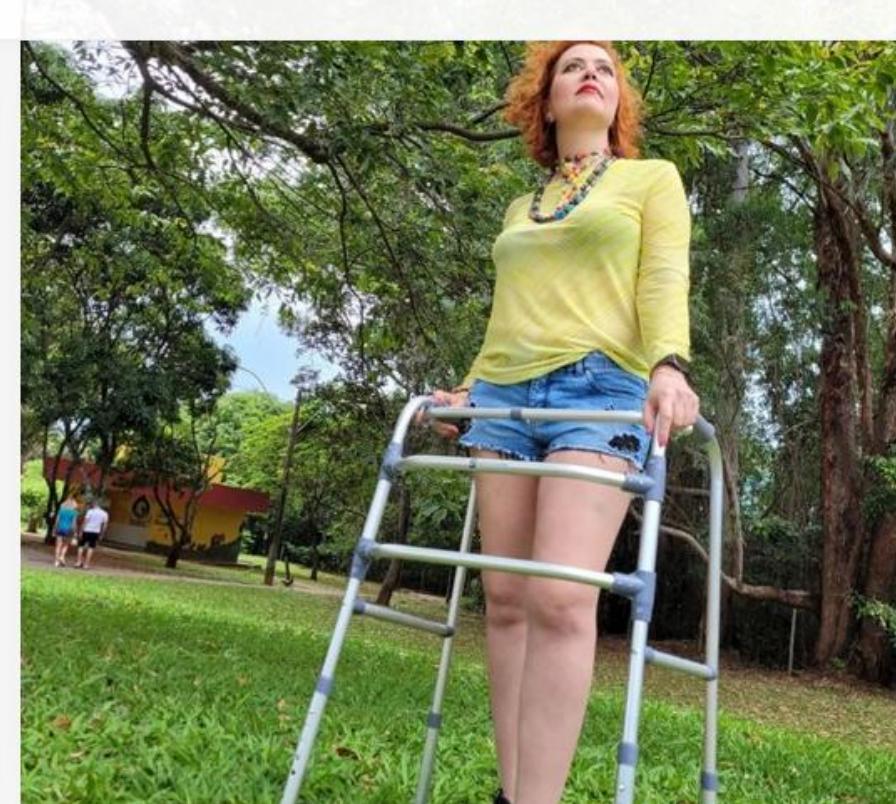
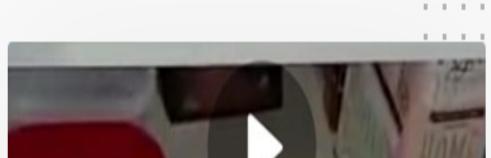
Surtos de doenças associadas ao consumo de leite cru ou seus derivados, especialmente queijos, na Europa, EUA e Canadá. (VTEC, vetotoxigênicas; TC, transmitidos por carapatos.
(Verraes et al. 2015) - FoodSafetyBrazil.org)

Alimentos artesanais são seguros?

Molho pesto artesanal causou tetraplegia por botulismo em Brasília

30 de junho de 2023

⌚ 7 min leitura • 4



DIETILENOGLICOL



Sobe para nove o número de mortes suspeitas por cerveja contaminada da Backer

Polícia Civil incluiu na investigação duas pessoas que morreram em 2019, uma em abril e outra em agosto

Por GABRIEL MORAES

12/03/20 - 19h45



Só os alimentos artesanais têm perigos?

Escândalos de adulteração de leite e derivados no Brasil entre 2007 e 2018 divulgados pela mídia

Produto	Ano	Fraude	Estado
Leite em pó	2018	Adição de soro e açúcar	Minas Gerais
Leite pasteurizado	2018	Adição de água	Rio de Janeiro
Queijo	2018	Adulteração do rótulo	Minas Gerais
Leite e derivados	2017	Adição de água e solutos no leite cru, leite UHT Integral, creme de leite e leite para a fabricação de queijo	Rio Grande do Sul
Leite in	2016	Adição de água	Mato Grosso

Só os alimentos artesanais têm perigos?

Leite in Natura	2014	Adição de água e adição de sal	Rio Grande do Sul
Leite in Natura	2014	Resíduo de antibióticos e neutralizantes de acidez	Santa Catarina
Leite UHT	2014	Adição de água, soda cáustica, água oxigenada, urina, álcool etílico, sacarose e ácido lático	Pernambuco
Leite UHT	2013	Adição de Formol	Paraná
Leite in Natura	2013	Adição de soda cáustica e de peróxido de hidrogênio	Rio Grande do Sul

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

Acessar – Food Safety Brazil Expresso Livre [Expresso Mail] Anvisa suspende fabricação e venda de alimentos da marca Fugini

<https://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/anvisa-suspende-fabricacao-e-venda-de-alimentos-da-marca-fugini>

FISCALIZAÇÃO

Anvisa suspende fabricação e venda de alimentos da marca Fugini

Segundo a Anvisa, foram identificadas falhas graves relacionadas à higiene, controle de qualidade e segurança das matérias-primas, controle de pragas, rastreabilidade, entre outros

PUBLICADO EM 30/03/2023 AS 14H54 POR AGENCIA BRASIL



Controle superior: alta eficácia em todas as fases da praga.

TUTA ABSOLUTA

10:55 13/06/2023

Só os alimentos artesanais têm perigos?



The screenshot shows a news article from the Estadão website. The header of the page includes links for 'Notícias', 'TVBrasil', 'TVBrasilPlay', 'EBCRádios', 'Carta de Serviços', and language options 'Português' and 'Inglês'. The main navigation bar for the site includes 'ESTADÃO' with a horse logo, 'ÚLTIMAS NOTÍCIAS', 'OPINIÃO', 'POLÍTICA', 'ECONOMIA', 'ESTADÃO VERIFICA', 'ASSINE ESTADÃO', and a search bar. Below this, a secondary navigation bar for the food section includes 'dar', 'RECEITAS', 'RESTAURANTES E BARES', 'COMIDA', 'BEBIDA', 'RADAR' (which is highlighted in yellow), 'COLUNAS E BLOGS', 'GUIA DOS VINHOS', and a 'Busca' (search) icon. The main headline of the article is 'Anvisa anuncia recolhimento de 28 lotes da Sidra Cereser contaminada com pedaços de vidro'. A subtext below the headline states: 'Cerca de 2,2 milhões de garrafas serão retiradas do mercado por meio de ação de recolhimento voluntário'. A small image of a Sidra Cereser bottle is visible on the right. The article is attributed to 'Publicado em 18/10/2022 - 10:43 Por Karine Melo - Repórter da Agência Brasil - Brasília'.

AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

AUMENTA A RENDA FAMILIAR

PROMOVE A SUCESSÃO FAMILIAR NO CAMPO

GERA EMPREGOS NO CAMPO E DINAMIZA A ECONOMIA DOS MUNICÍPIOS

REDUZ DESPERDÍCIOS

- REGULARIZAÇÃO

INFRAESTRUTURA ADEQUADA

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

ROTULAGEM



ALIMENTO SEGURO



Alimento seguro é o que não causa risco à saúde do consumidor.

Sem contaminação =
qualquer coisa indesejável
que o torne impróprio para o
consumo.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO



Regras usadas na produção de alimentos para prevenir contaminações

- Escritas
- Disponíveis
- Seguidas

Programa de autocontrole na fabricação de produtos de origem animal

1 • Limpeza, desinfecção e higiene;

2 • Hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores;

3 • Manutenção das instalações e equipamentos;

4 • Controle de potabilidade da água;

5 • Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens;

6 • Controle de pragas e vetores;

7 • **Controle de temperatura;**

8 • **Análises laboratoriais nos estabelecimentos registrados.**

CLORAÇÃO DE ÁGUA

Prevenção da contaminação microbiológica



Controle de Potabilidade da água

Locais de Coleta	Número de Amostras	Tipo e Frequência de Análises			
		Coliformes Totais	pH	Cloro Residual Livre / Sensorial	Coliformes fecais
Poço/Nascente	1	Semestral	Semestral	Diária	Semestral
Reservatório	1	Semestral	Semestral	Diária	Semestral
Torneira 1	1	Semestral	Semestral	Diária	Semestral
Torneira 2	1	Semestral	Semestral	Diária	Semestral

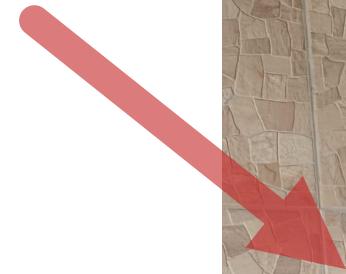
INSTALAÇÕES

- Área externa limpa
- Acesso protegido
- Janelas teladas
- Portas com fechamento automático
- Banheiros sem acesso direto à produção

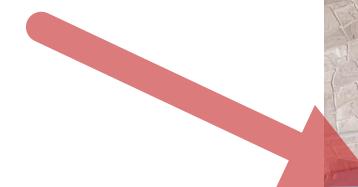


Barreiras Sanitárias

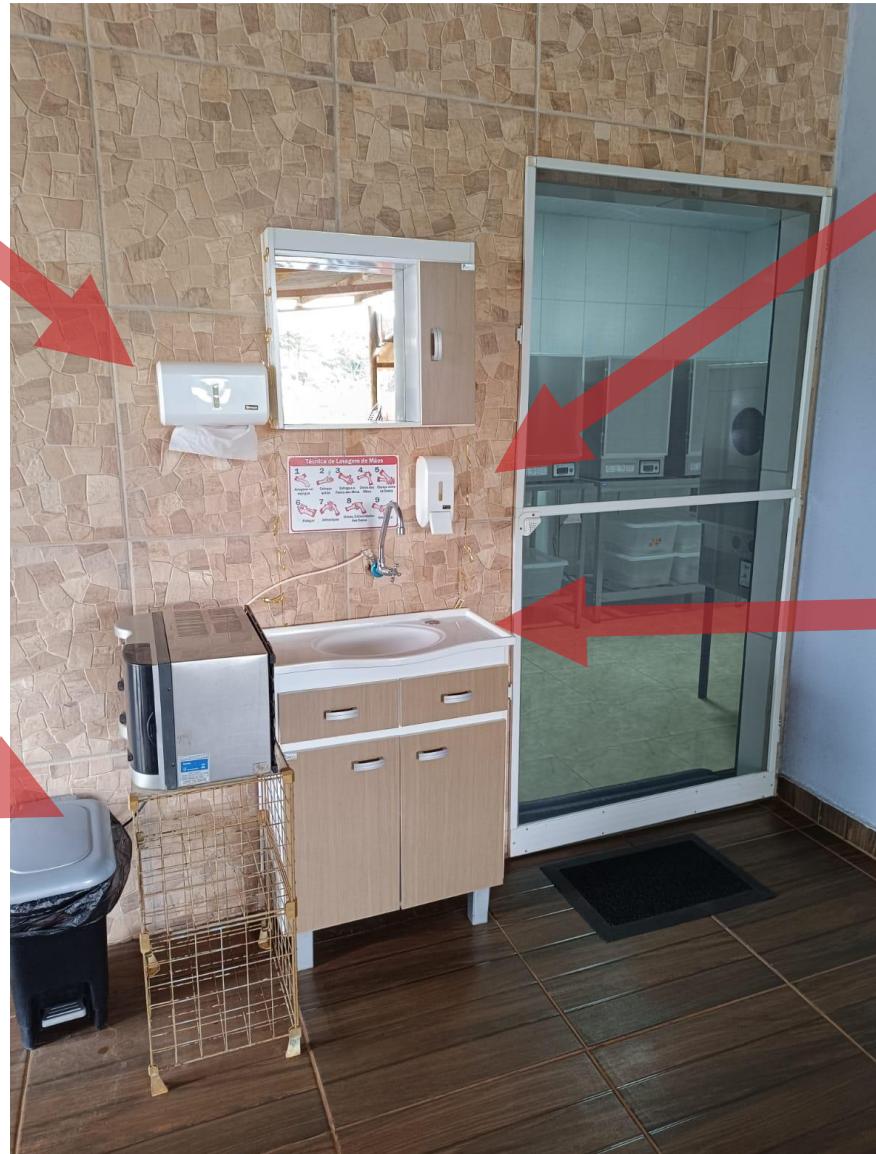
Papel toalha
descartável



Lixeira com tampa
e pedal



+ LAVADOR DE BOTAS



Sabonete líquido sem cheiro

Pia exclusiva
para
lavagem das
mãos

INSTALAÇÕES

- **Lâmpadas protegidas**
- **Ralos, canaletas - bom escoamento**
- **Paredes lisas, cores claras, impermeáveis, de fácil lavagem**
- **Equipamentos atóxicos**



CONTROLE DE RASTREABILIDADE DE MATÉRIA PRIMA

PRODUTO: _____

LOTE: _____ DATA: _____

RECEITA Nº:

INGREDIENTES	FORNECEDOR / MARCA	LOTE	VALIDADE	QUANTIA

RENDIMENTO FINAL: _____ kg _____ Unidades _____ Pacotes de g ou Kg

Aprovado por: _____



IDR-Paraná
Instituto de Desenvolvimento
Rural do Paraná - IAPAR-EMATER

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E DO ABASTECIMENTO

CONTROLE DE RASTREABILIDADE - VENDA

PRODUTO: _____

LOTE: _____

NOME DO CLIENTE	CONTATO (Fone ou e-mail)	QUANTIA VENDIDA	DATA VENDA	NOME VENDEDOR

Total vendido: _____ kg _____ Unidades _____ Pacotes de g ou Kg

Total Produzido: _____

Perda: _____

O DESAFIO DA INFORMAÇÃO

CONHECER AS NORMAS E ATUALIZAR-SE:

- SITES OFICIAIS (MAPA, ANVISA)
- BLOGS CONFIÁVEIS

FOOD SAFETY BRAZIL

<https://foodsafetybrazil.org>



[Home](#) [Sobre](#) [Colunistas](#) [Eventos](#) [Artigos](#) [Contato](#)



Controles visuais contribuem para a segurança dos alimentos

A segurança dos alimentos depende diretamente da padronização, organização e disciplina operacional em toda a cadeia produtiva. Nesse contexto, os controles visuais são ferramentas essenciais para

FOOD SAFETY BRAZIL

Nossa missão é **compartilhar conhecimento e experiências em segurança de alimentos.**

Iniciativa sem fins lucrativos, desde abril de 2012, o Blog Food Safety Brazil tem como objetivo ajudar as empresas de pequeno e médio porte da cadeia produtiva de alimentos a melhorar as suas práticas.

Um corpo de profissionais voluntários da academia, indústria, serviço público, auditores e consultores compartilha suas vivências, incentivando o debate, a harmonização e o consenso.

Desde outubro de 2014 passamos a ser Associação Food Safety Brazil, com CNPJ 22.335.091/0001-59.

FOOD SAFETY BRAZIL

NOSSO ALCANCE

+78 MIL

de acessos por mês

+7

Países leem o website

+1900

Compartilhamentos mensais no *LinkedIn*



14.703



61.949



27.879

FOOD SAFETY BRAZIL



Visualização da p

<https://foodsafetybrazil.org>

Home

Sobre ↓

Colunistas

Eventos

Artigos

Contato

Autores e seus conteúdos



Aline Rezende
Rodrigues 



André Pontes 



Angela Klesta 



Caio Faciolli 



Camila Chadad 



FOOD SAFETY BRAZIL



Pesquise por assunto

Home Sobre ↓ Colunistas Eventos Artigos



**Concurso cultural – Concorra a
uma vaga e ajuda de custo no VII
Workshop Food Safety Brazil, em
Porto Alegre**

<https://foodsafetybrazil.org>



FOOD SAFETY BRAZIL

<https://foodsafetybrazil.org>

- 1 Escreva um texto a respeito da temática *“Da Logística à Embalagem: tecnologia, inovação e Boas Práticas para garantir a Segurança dos Alimentos”*. O texto deve ser inédito, e o assunto deve ser relevante para os dias atuais. O texto deve ter entre 700 a 2.000 palavras, escrito em Word e seguir a formatação:



IDR-Paraná
Instituto de Desenvolvimento
Rural do Paraná - IAPAR-EMATER


PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E DO ABASTECIMENTO



IDR-Paraná

Instituto de Desenvolvimento
Rural do Paraná - IAPAR-EMATER

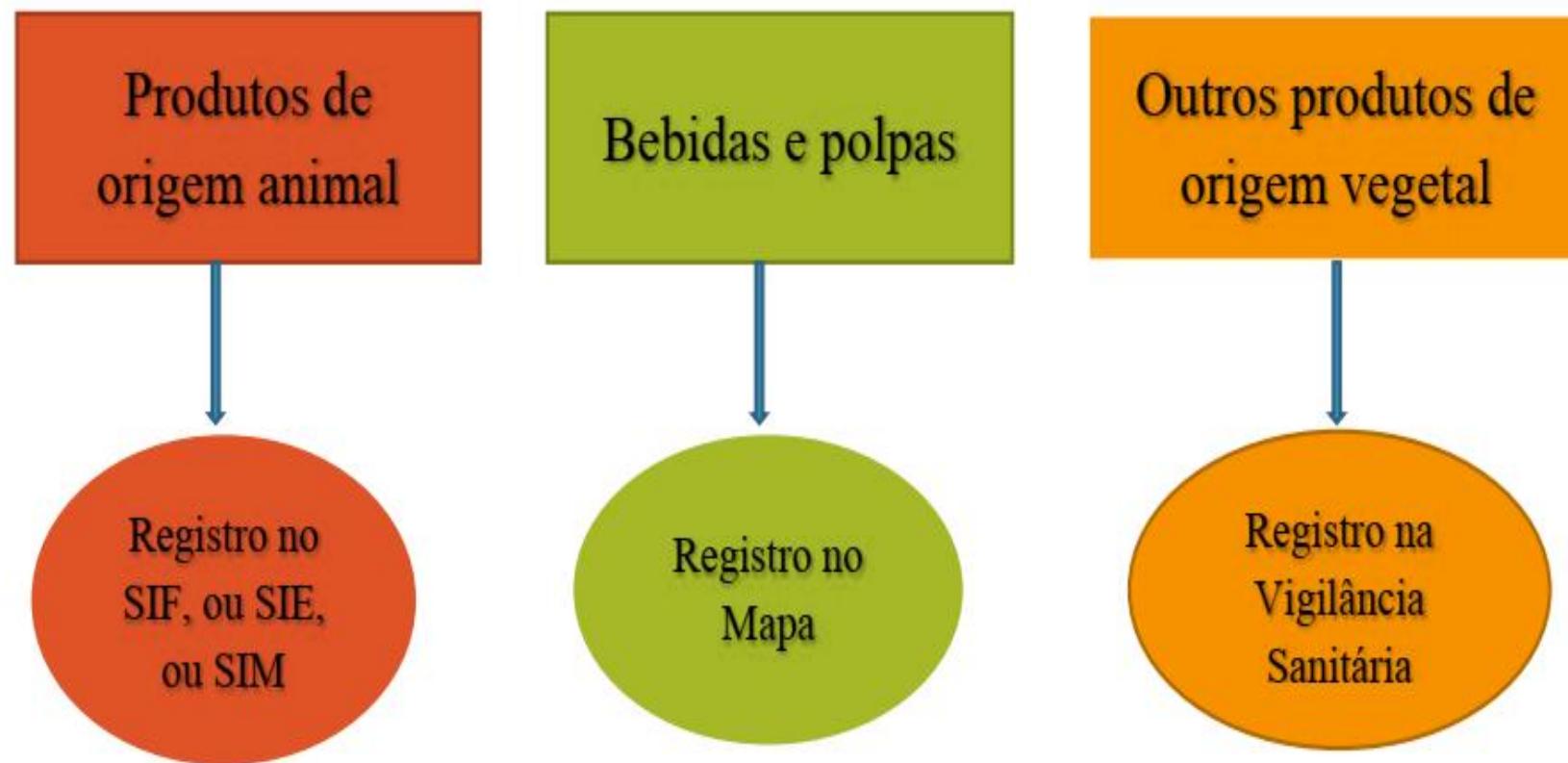


Perguntas
Comentários

OBRIGADO

Regularização Sanitária de Alimentos

- Ovos
- Leite
- Pescados
- Mel
- Carnes



Doces
Conservas
Molhos
Vegetais
minimamente
processados
Frutas
desidratadas
Pães,
biscoitos etc.