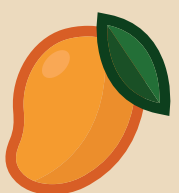


1

O ABC da segurança 1 das mangas

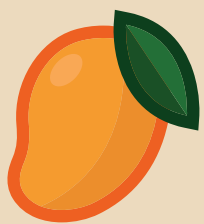


**Kit de capacitação em segurança
dos alimentos para a indústria
do acondicionamento de mangas**
Casa de embalagem



**Producing Safe
Mangos**

Mango.org



Por que motivos estamos aqui reunidos?

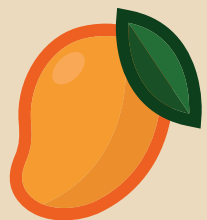


Estamos hoje aqui reunidos para receber o programa de capacitação da fazenda / casa de embalagem / armazém. Como muitos de vocês sabem, a nossa empresa está implantando, ou já implantou, um programa de boas práticas agrícolas ou um programa de qualidade ou segurança.

Cada um de nós desempenha um papel muito importante neste programa. Os nossos clientes e as pessoas que nos inspecionam exigem que TODOS os empregados que trabalham nas áreas de produção, acondicionamento e/ou armazéns importadores de mangas estejam capacitados no tema da segurança dos alimentos.

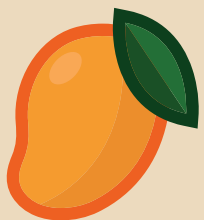
[A primeira aula foi concebida para as fazendas, casas de embalagem ou armazéns importadores. No texto menciona-se fazenda / casa de embalagem / armazém; utilize o termo que corresponde à sua área de operação.]

Notas: _____



**Por que motivos estamos
aqui reunidos?**





O que é a segurança dos alimentos?

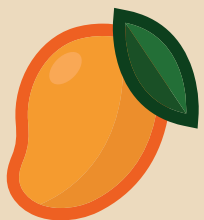


Para iniciar este curso, é necessário entender o que significa «segurança dos alimentos». Ouvimos esta palavra em muitas ocasiões no nosso local de trabalho.

Segurança significa que não é prejudicial. É como uma garantia que os alimentos têm de não transmitir doenças aos consumidores.

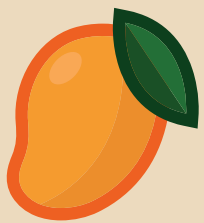
Além de ser a nossa tarefa, é da nossa responsabilidade produzir e embalar mangas que sejam seguras para consumo. Na formação de capacitação que iremos receber hoje iremos entender como os alimentos podem ser contaminados e como podemos ajudar a proteger as mangas da contaminação, além de ajudar a fazenda / casa de embalagem / armazém a fazer a inspeção do seu programa de segurança e qualidade.

Notas: _____



O que é a segurança dos alimentos?





Manga e pratos confeccionados com mangas



Qual é a sua opinião sobre estes pratos? Qual o alimento que eles têm em comum?

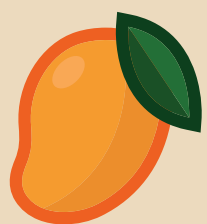
Estes alimentos são vistosos e, provavelmente, cheirosos e saborosos.Você(s) acha(m) que algum destes alimentos mostrados nestas fotografias podem nos transmitir doenças? Por quê? *[Deixe os participantes responderem.]*

Qualquer alimento, independentemente do local onde foi produzido, acondicionado ou preparado, numa unidade processadora, em casa ou num restaurante, pode estar contaminado e transmitir uma doença ou causar danos às pessoas que o consomem.

Um alimento contaminado pode ser saboroso, cheirar bem e, inclusive, ser bastante vistoso e mesmo assim nos transmitir doenças. Quando contraímos doenças por consumirmos um alimento contaminado, chamamos isso de doença transmitida pelos alimentos e é muito diferente daquilo que se sente quando se come demais (esta sensação é conhecida como indigestão).

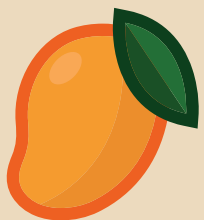
Photo © 2014 National Mango Board and used by permission of the National Mango Board. All rights reserved.

Notas: _____



Manga e pratos confeccionados com mangas





Doenças transmitidas pelos alimentos

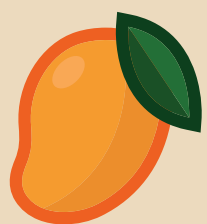


As doenças transmitidas pelos alimentos (DTA) são doenças causadas pelo consumo de água ou alimentos contaminados por diferentes tipos de micróbios e representam um grave problema de saúde em nível mundial.

Os sintomas das DTA podem incluir diarreia, vômito ou desidratação. Em alguns casos podem ter consequências graves que podem durar vários dias e, inclusive, podem ser mortais.

Uma parte fundamental do seu trabalho é proteger as mangas que manuseia da contaminação e fazer com que não venham a ser a causa de uma doença. Um surto de doenças transmitidas pelos alimentos ocorre quando duas ou mais pessoas adoecem por terem consumido o mesmo alimento contaminado.

Notas: _____



Doenças transmitidas pelos alimentos





A cadeia de abastecimento da manga



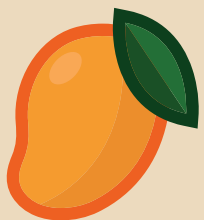
As doenças transmitidas pelos alimentos podem ter consequências graves para uma fazenda / casa de embalagem /armazém de mangas, bem como para todos os seus empregados.

Se a manga contaminada for distribuída a clientes diferentes, supermercados, casas de embalagem, distribuidores ou restaurantes, a doença pode ocorrer em diferentes lugares e em diferentes momentos.

As mangas que produzimos e acondicionamos são distribuídas e consumidas por pessoas em vários países do mundo, incluindo os Estados Unidos, Canadá, Europa e o mercado local de cada país produtor.

As DTA podem ter consequências graves para uma empresa produtora de alimentos e para os seus empregados. Vejamos um caso real em que pessoas adoeceram e inclusive morreram devido ao consumo de alimentos contaminados.

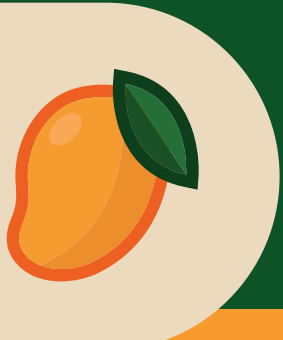
Notas: _____



cadeia de abastecimento da manga



Producing Safe
Mangos



A história do melão de 2011

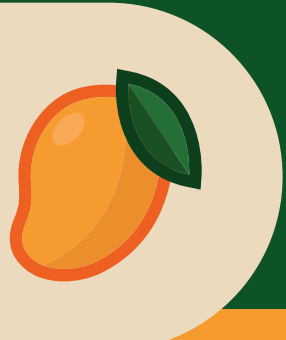


As doenças transmitidas pelos alimentos são um assunto sério que pode ter consequências graves para uma fazenda / casa de embalagem /armazém de mangas e para os seus empregados. Vamos falar de uma situação real que se passou em 2011, em que um grande número de consumidores ficou doente por ter consumido produtos agrícolas frescos contaminados. Durante o ano de 2011, trinta pessoas morreram e uma mulher grávida abortou involuntariamente como consequência de ter comido melões contaminados com *Listeria monocytogenes*. O Centro de Controle e Prevenção de Doenças (CDC, siglas em inglês) reportou um total de 146 pessoas infectadas com este micróbio causador de doença em 28 estados dos Estados Unidos.

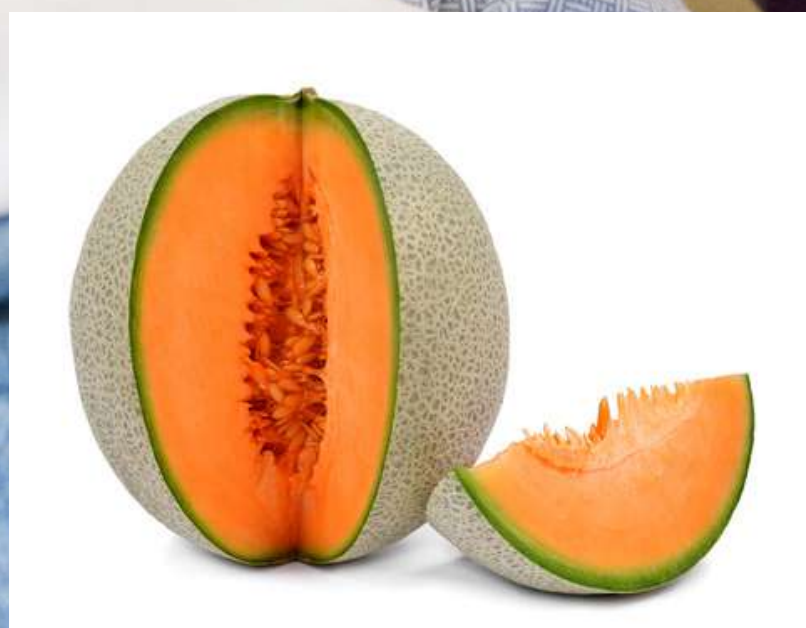
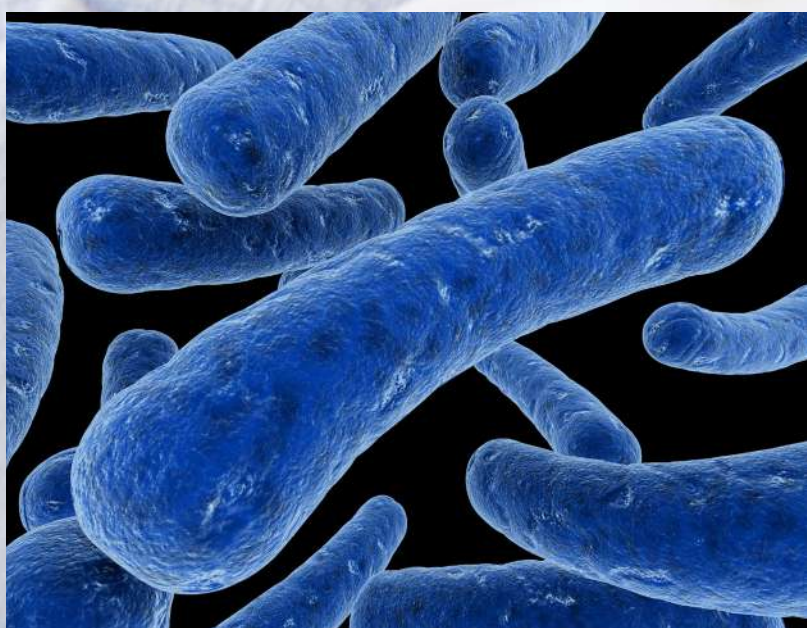
Após algumas investigações, o órgão de Controle de Qualidade de Alimentos e Fármacos (FDA, siglas em inglês), anunciou que a empresa Jensen Farms do Colorado tinha mandado retirar do mercado os seus melões Rocky Ford depois de terem sido relacionados com o surto de listeriose. Estes melões tinham sido causadores do surto de doenças transmitidas pelos alimentos. Este incidente alerta-nos para a importância das práticas de higiene e segurança na fazenda / casa de embalagem /armazém.

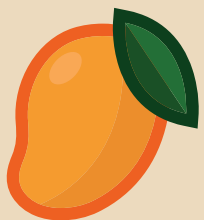
O FDA determinou que o surto de doenças transmitidas pelos alimentos pode ter sido causado, entre outras coisas, pela utilização de equipamentos em condições insalubres ou não higiênicas. Este é um exemplo de como assuntos pequenos ou detalhes tão simples fazem com que as coisas corram bastante mal se não se seguirem os procedimentos corretos. Devemos ter sempre em mente que as coisas simples podem significar muito para a segurança dos alimentos.

Notas: _____



A história do melão de 2011





O que aconteceria se....? Um surto de doenças causado por mangas



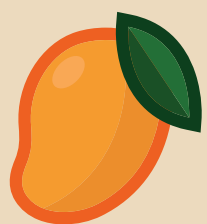
Vamos pensar por um momento, o que aconteceria se virasse notícia na TV que várias pessoas tinham adoecido por terem consumido mangas contaminadas. Vocês acham que um problema semelhante a este, ou seja, um surto de doenças transmitidas pelos alimentos poderia acontecer na indústria das mangas?

Se acontecer algo semelhante o que aconteceria com esta fazenda / casa de embalagem / armazém e com o seu local de trabalho?

Se acontecer um surto de doenças causado pelas mangas, as pessoas deixariam de comprá-las e de comê-las. O mercado sofreria uma baixa e as fazendas / casas de embalagem / armazéns de mangas fechariam e, muito provavelmente, os trabalhadores da indústria da manga perderiam o emprego, pois os consumidores deixariam de comprá-las.

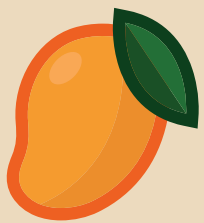
Assim, mesmo que você não fique doente, você e a sua família seriam diretamente afetados se acontecesse uma situação dessas.

Notas: _____

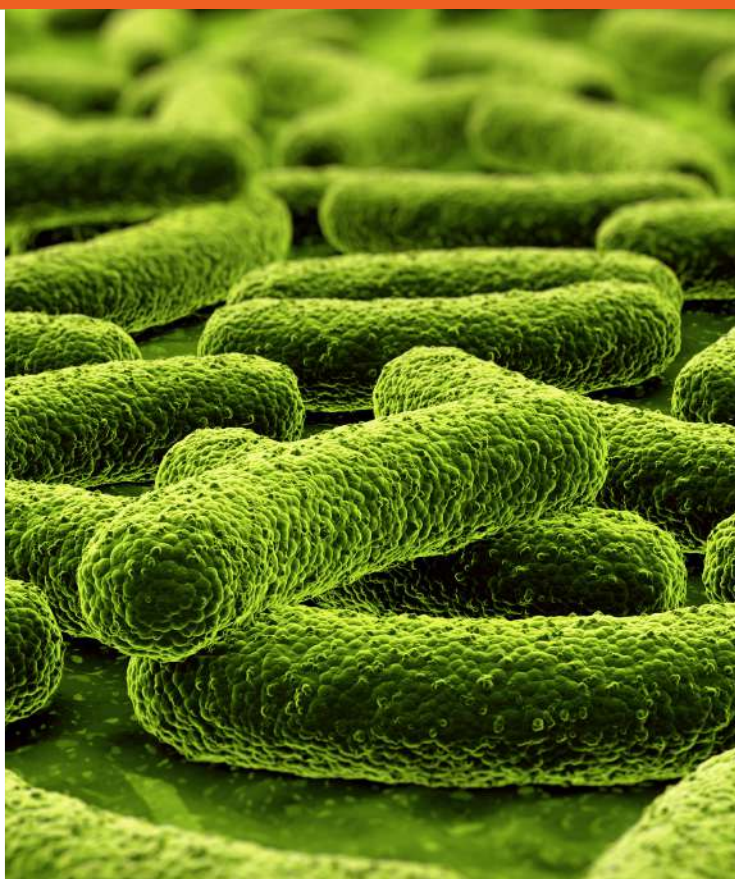


O que aconteceria se....? Um surto de doenças causado por mangas





Os três tipos de contaminantes



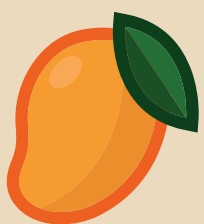
Já ouvimos muitas vezes a palavra contaminação. Vejamos ao que se refere e como podemos evitar que a contaminação chegue às mangas que manuseamos. Um contaminante pode ser qualquer material ou objeto adicionado intencional ou acidentalmente durante a colheita, acondicionamento ou distribuição das mangas e que pode causar uma doença ou dano ao consumidor.

Existem três tipos principais de contaminantes que podem chegar às mangas na fazenda / casa de embalagem / armazém:

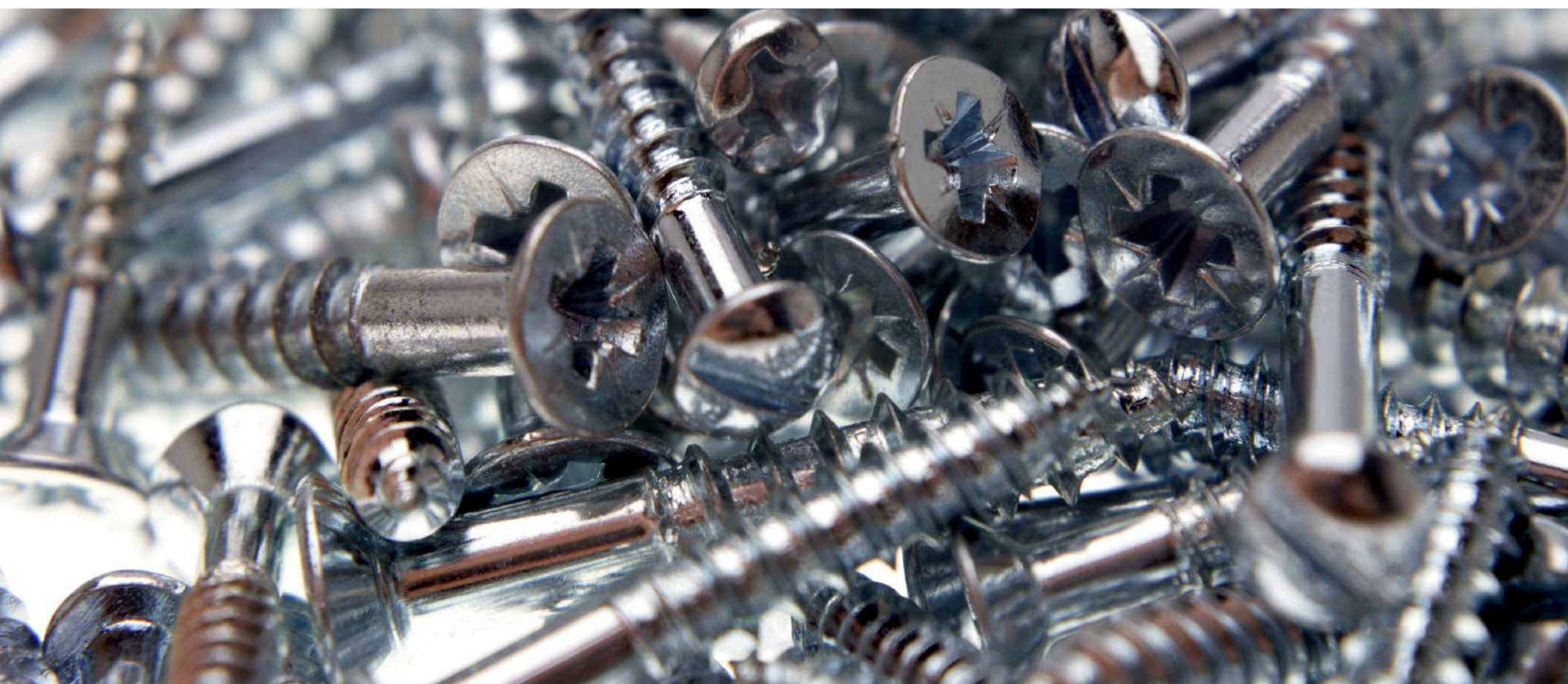
- Contaminante físico.
- Contaminante químico.
- Contaminante biológico.

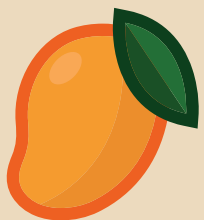
Os programas de segurança dos alimentos procuram reduzir o risco de contaminação dos produtos alimentares como a manga. É da responsabilidade de cada trabalhador evitar que as mangas se contaminem durante a colheita, acondicionamento ou distribuição e evitar que sejam a causa de alguma doença transmitida pelos alimentos.

Notas: _____



Os três tipos de contaminantes





Contaminantes físicos

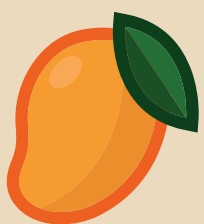


Um contaminante físico é um material estranho, rígido ou flexível, que é incorporado à manga durante o seu manuseio. De um modo geral, isso acontece acidentalmente ou devido a um descuido de um empregado. Os contaminantes físicos podem ser provenientes de diferentes locais, por exemplo: material de escritório utilizado nos relatórios ou registros; pedaços de vidro, metal, madeira ou plástico que podem vir de diversos lugares e práticas que podem ocorrer durante a colheita, acondicionamento ou distribuição. Alguns contaminantes físicos podem danificar gravemente os consumidores, uma vez que podem causar obstrução da garganta, lacerações / cortes na boca ou quebra de dentes.

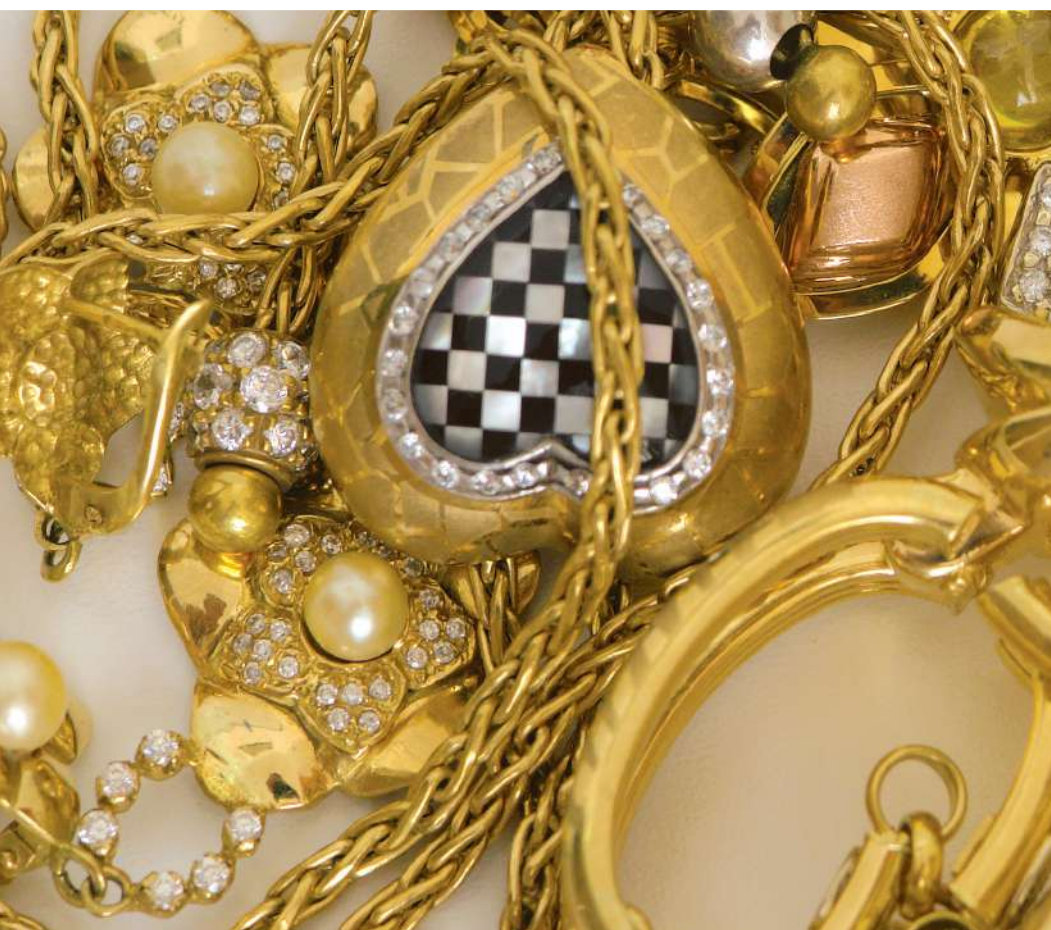
Os contaminantes físicos incluem:

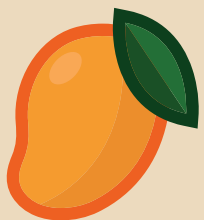
- Unhas postiças
- Clips
- Embalagens de doces
- Grampos de papel
- Pedaços de osso
- Grapas
- Cabelo
- Pedaços ou lascas de madeira
- Curativos para feridas pequenas
- Lápis e/ou canetas
- Adornos, bijouterias e piercings
- Parafusos e ferramentas
- Pedaços de vidro ou de plástico

Notas: _____

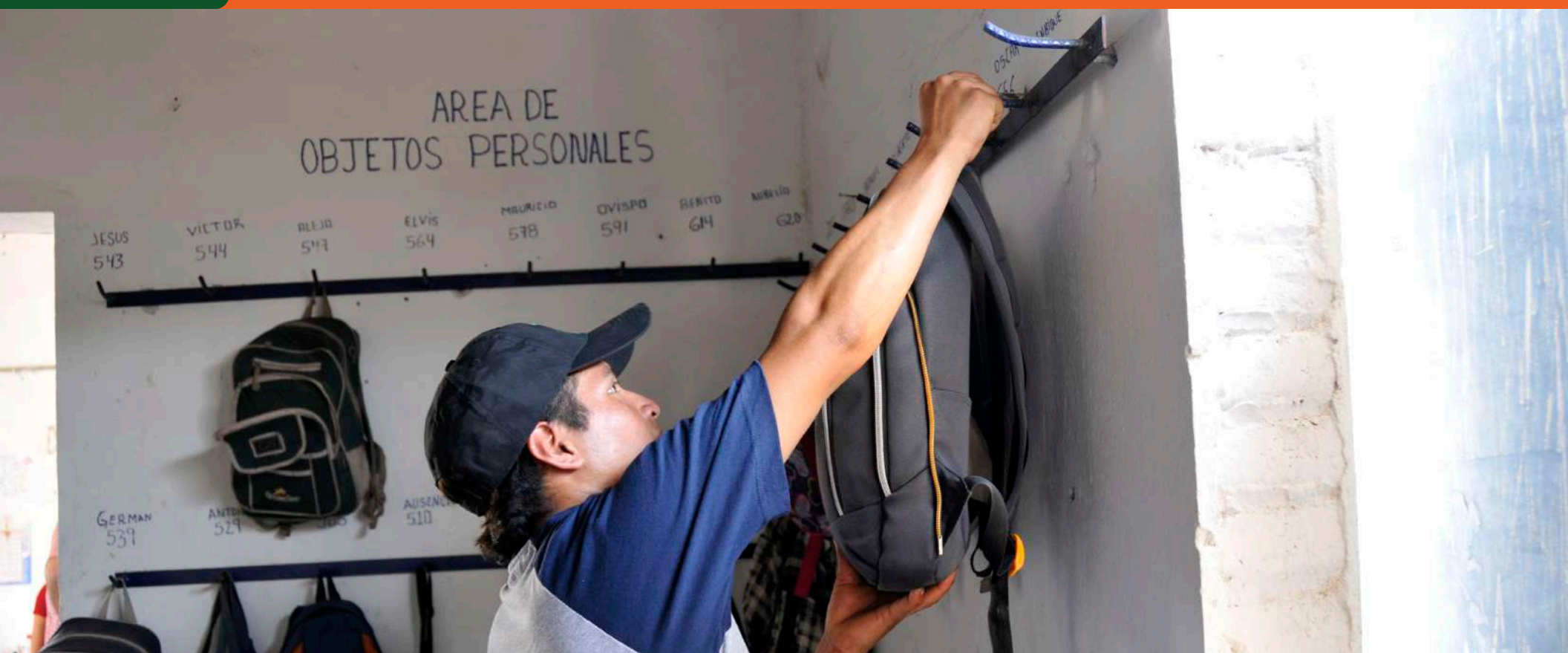


Contaminantes físicos





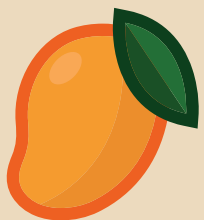
Prevenção e controle de contaminantes físicos



Existem alguns controles que podemos utilizar no local de trabalho para evitar que os contaminantes físicos cheguem às mangas:

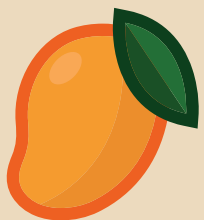
- Não introduzir vidro nas fazendas / casas de embalagem / armazém.
- Fumar e comer apenas no local designado para esses fins.
- Não levar nenhum tipo de adorno, bijouterias ou piercing.
- Usar corretamente o equipamento de trabalho como as grelhas, tesouras, cestos, paletes, etc.
- Não esquecer ferramentas, parafusos ou partes soltas da maquinaria.
- Reportar ao seu supervisor qualquer deterioração nos utensílios ou no equipamento de trabalho antes que possa ocorrer uma contaminação.

Notas: _____



Prevenção e controle de contaminantes físicos





Contaminantes químicos

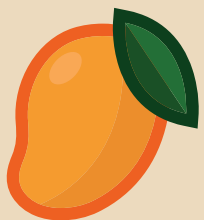


A contaminação química ocorre quando as mangas entram em contato com compostos químicos perigosos durante o crescimento, colheita, acondicionamento e distribuição.

Existem diferentes fontes potenciais de contaminação química para as mangas:

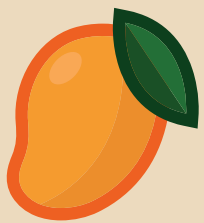
- Pesticidas
- Produtos químicos de limpeza e desinfecção
- Desinfetantes para a água
- Óleos e lubrificantes para maquinaria.

Notas: _____



Contaminantes químicos





Prevenção e controle de contaminantes químicos

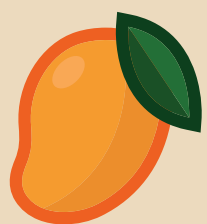


Existem alguns controles que podem ser utilizados no local de trabalho para evitar que a contaminação química chegue às mangas. Quando utilizar produtos químicos no local de trabalho, lembre-se que:

- Deve seguir SEMPRE as instruções de utilização do fabricante, usar as doses indicadas pelo fornecedor ou na etiqueta do produto.
- Não deve armazená-los ou aplicá-los em recipientes inadequados.
- Informar sobre qualquer gotejamento ou vazamento dos equipamentos ou das máquinas.
- Deve utilizar os procedimentos corretos de manuseio.
- Nunca utilizar sabonetes ou desinfetantes em excesso, devendo seguir sempre as instruções do fornecedor.
- Lembre-se que sempre que manusear produtos químicos deve utilizar o equipamento de proteção indicado pelo seu supervisor.

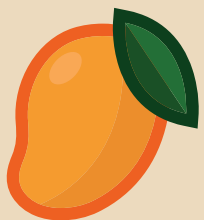
Informe imediatamente ao seu supervisor quando ver que uma substância química não está sendo utilizada corretamente ou se alguns destes produtos não estão adequadamente armazenados ou etiquetados.

Notas: _____



Prevenção e controle de contaminantes químicos





Contaminantes biológicos



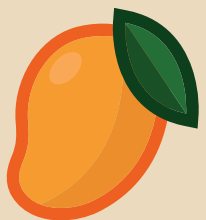
O terceiro e último tipo de contaminante que pode afetar as mangas são os contaminantes biológicos. Nesta categoria incluem-se os microrganismos ou micróbios.

Os micróbios são organismos vivos tão pequenos que não podem ser vistos a olho nu. Só podemos vê-los com um microscópio. Para lhe dar uma ideia melhor, se os micróbios medissem 1 centímetro de largura, um adulto mediria aproximadamente 17 quilômetros de altura.

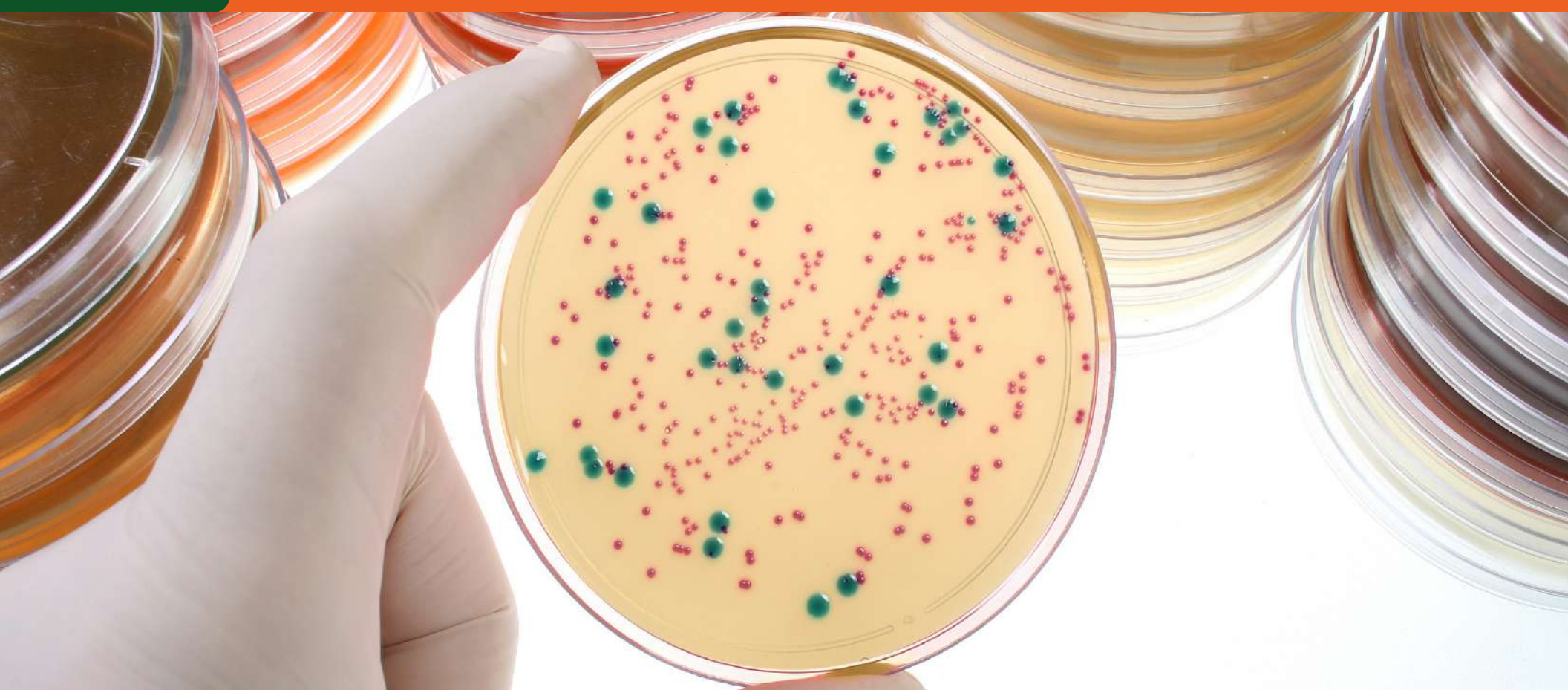
Os micróbios estão em toda a parte, no ar, na água, na poeira, no chão, no nosso corpo, no meio ambiente e, inclusive, nos alimentos que consumimos. No entanto, nem todos os micróbios causam doenças.

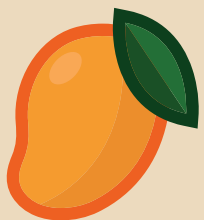
Apenas um pequeno grupo de micróbios é que causa as doenças transmitidas pelos alimentos. É necessário evitarmos que os micróbios nocivos cheguem às mangas ou caiam nelas.

Notas: _____



Contaminantes biológicos





Prevenção e controle de contaminantes biológicos

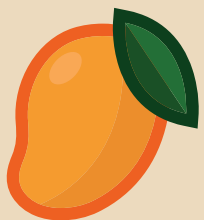


Os micróbios que causam doenças são conhecidos como patogênicos, mas nós não temos de aprender esse nome. É necessário sabermos apenas que, para evitar que este contaminante chegue às mangas, é muito importante:

- Seguir as regras de higiene da empresa.
- Lavar as mãos depois de comer, de ir ao banheiro, de fazer uma pausa, antes de manusear as mangas ou de entrar no local de trabalho e sempre que as suas mãos possam ter sido contaminadas.
- Informar ao supervisor se estiver doente.
- Lavar e desinfetar corretamente os utensílios de trabalho.
- Manter limpos os cestos ou grelhas.
- Seguir as instruções do encarregado de segurança da empresa.

Lembre-se que os programas de segurança ajudam a diminuir o risco de contaminação física, química e biológica das mangas.

Notas: _____



Prevenção e controle de contaminantes biológicos





Qual é a nossa responsabilidade?

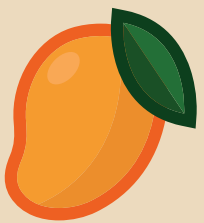


A nossa responsabilidade é manusear as mangas da maneira mais higiênica, de forma a evitar contaminar e causar doenças ou danos ao consumidor. Durante esta aula você aprendeu:

- Quais são as doenças transmitidas pelos alimentos e o impacto que um surto de doenças pode ter no seu local de trabalho, na sua segurança e no seu núcleo familiar.
- Além disso, também aprendeu a identificar os três tipos de contaminação para as mangas.
- Ao longo desta formação de capacitação você aprenderá como evitar a contaminação das mangas com que trabalha, seguindo as boas práticas de higiene.
- A sua função é seguir SEMPRE as políticas e procedimentos de segurança dos alimentos da sua empresa, de maneira a proteger as mangas da contaminação. Seguir as regras da empresa é cuidar do seu trabalho.
- Não vale a pena improvisar. Se não tem certeza sobre alguma coisa, consulte o seu supervisor.
- Se verificar alguma situação errada ou diferente do normal, deve avisar imediatamente o seu supervisor.
- Você desempenha um papel determinante na proteção das mangas que manuseia.

Este é o final da formação sobre o ABC da segurança das mangas. Vocês têm alguma pergunta? Obrigado pela participação e, por favor, não se esqueçam de que é necessário assinar a lista de presença.

Notas: _____



Qual é a nossa responsabilidade?

