



## Segurança alimentar e saúde do trabalhador



Ter uma boa alimentação não consiste apenas em se alimentar de verduras, legumes e frutas. Devemos estar atentos às condições dos alimentos que ingerimos.

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) alimentos com bactérias nocivas, vírus, parasitas ou substâncias químicas são responsáveis por mais de 200 doenças, que vão desde diarreia ao câncer. Os alimentos podem sofrer contaminação por parte do manipulador de alimentos, do ambiente, dos utensílios utilizados e até mesmo por parte do consumidor. Por esses motivos o trabalhador deve ficar bem atento na hora de se alimentar.

DICAS PARA GARANTIR UM ALIMENTO SEGURO:	BENEFÍCIOS DE UMA BOA ALIMENTAÇÃO PARA O TRABALHADOR:
NÃO UTILIZE OS MESMOS UTENSÍLIOS PARA MANIPULAR ALIMENTOS CRUS E COZIDOS	AUMENTO DA CAPACIDADE FÍSICA
EVITE CONVERSAR SOBRE OS ALIMENTOS	REDUÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DE FADIGAS
NÃO DESCONGELE OS ALIMENTOS EM TEMPERATURA AMBIENTE	REDUÇÃO NOS RISCOS DE ACIDENTES DE TRABALHO
OBSERVE A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO	REDUÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DE ESTRESSE.
Manipule seu alimento sempre com as mãos higienizadas	  



Com vistas a garantir a oferta de alimentos seguros, a Fiocruz realiza ações para que cada vez mais o trabalhador seja beneficiado.

Dentre essas ações destacamos um projeto integrante do Programa Fiocruz Saudável denominado “Condições Higiênicas e Sanitárias dos Restaurantes e Lanchonetes da Fiocruz”, que objetiva fornecer subsídio técnico para o gestor e/ou fiscal de contratos dos serviços de alimentação por meio da oferta de alimentos de boa qualidade aos trabalhadores da instituição.

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) visa o direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade e em suficiente quantidade, que seja permanente para todos, tendo as práticas alimentares promotoras de saúde como base, respeitando a diversidade cultural e a sustentabilidade.

### ENTREVISTA



Foto: Equipe Nutrição/CST



Como o tema Sustentabilidade está incluído em segurança alimentar, neste mês entrevistamos Tiago M. Monteiro, coordenador do Setor de Resíduos Perigos, do Departamento de Gestão Ambiental, que tem um trabalho de sustentabilidade e parceria com os restaurantes aqui na Fiocruz.

(Continua na página 2)



**BN:** Como é o processo de interação do DGA (Departamento de Gestão Ambiental) e os restaurantes?

**TIAGO:** Nossa interação com os restaurantes começou com um processo de conscientização dos gestores, marcamos com cada gestor dos restaurantes e esclarecemos o que já estava prescrito na portaria da Presidência, que dizia que os restaurantes deveriam destinar os óleos para uma coleta legal, dando a ele o destino adequado, mas esta portaria não vinha sendo cumprida e daí a necessidade desse esclarecimento. Em seguida apresentamos a nossa proposta, que seria de uma cooperativa fazer toda a coleta dos restaurantes. A empresa disponibiliza as bombonas e nós vamos até aos restaurantes recolher esse material. O cronograma das coletas é feito de acordo com a disponibilidade dos restaurantes, todos os restaurantes na Fiocruz gostaram de proposta e aderiram esse novo modelo de coleta, somente o restaurante de Bio-Manguinhos não aderiu, pois já tinha sua própria coleta legal e preferiu não trocar. Além dessa coleta legal, nós fornecemos gráficos e dados que estimam a quantidade de óleo arrecado por cada restaurante.

**BN:** E quais os benéficos para a Fiocruz?

**Tiago:** Os benefícios que fornecemos é o selo PROVE, que garante que aquele estabelecimento faz uma coleta legal e adequada. Este certificado é reconhecido pela Secretaria de Estado do Ambiente e é dado a todos os estabelecimentos que fazem a coleta seletiva e o destino adequando ao óleo de cozinha. E também é garantia de uma coleta solidária.

**BN:** Vocês chegaram a ganhar um prêmio da A3P onde a administração pública tem a responsabilidade de contribuir no enfrentamento das questões ambientais, não foi?

**Tiago:** Sim, não foi direcionada a questão do óleo mais sim a todas as outras ações. Tínhamos a oportunidade de escrever um projeto para concorrer na categoria de gestão de resíduos perigosos, e assim fizemos e acabamos sendo premiados com a vitória desse projeto.



## FIQUE LIGADO

Desde 2008 o Brasil lidera o ranking no consumo de agrotóxicos, e partir desses dados foi desenvolvido pela Associação Brasileira de Agroecologia, o PRONARA, Programa Nacional de Redução do Uso de Agrotóxicos. Que tem como um dos objetivos tentar reduzir esse consumo. A Fiocruz apoia essa iniciativa e participou da luta para a implementação imediata do PRONARA. Acesse o link e confira a cartilha do PRONARA na íntegra.

Link: [http://pratoslimpos.org.br/wp-content/uploads/2015/02/cartilha\\_PRONARA.pdf](http://pratoslimpos.org.br/wp-content/uploads/2015/02/cartilha_PRONARA.pdf)



## Cantinho saudável

### Patê de Beterraba



*\*Nesta edição, além da receita sustentável, trouxemos uma dica de um vídeo elaborado pela OMS que alerta para os perigos durante a manipulação dos alimentos em nossas cozinhas. Link do vídeo:*

<http://goo.gl/mo8tr5>

#### Ingredientes:

Talos e folhas de beterraba a gosto

1 colher de sopa de óleo

½ cebola

1 dente de alho

1 porção de ricota

#### Modo de Preparo:

Pique os talos de beterraba e refogue-os em uma panela com o óleo, cebola e alho. Misture a ricota até chegar ao ponto de purê. Deixe esfriar e sirva com torradas.

**Propriedades das folhas de beterraba:** fonte de provitamina A, que tem função de crescimento, visão, reprodução, integridade estrutural e funcional de tecido epitelial, dentre outras.