

Do campo à mesa, todo cuidado é pouco



ILUSTRAÇÃO GUTO NOBREGA

EDISON RESENDE

A Europa vive a paranóia do mal da vaca louca, que já troxe prejuízos de bilhões de dólares, além de ser uma ameaça verdadeira e assustadora à saúde dos seres humanos. E o controle sanitário nunca foi tão valorizado como agora. Algumas agências internacionais de turismo, por exemplo, já se preocupam em saber se os hotéis contactados exercem um controle sanitário das refeições que são servidas aos hóspedes.

Mas, para explicar melhor o que é esse controle sanitário, que agora chega à mesa dos consumidores, é bom lembrar um assunto já publicado na *Diga Lá*. Trata-se do APPCC - Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Implantado originalmente pela Nasa, o APPCC foi um grande sucesso e, a partir daí, foi levado para toda a indústria de alimentos. O sistema passou a ser recomendado por organismos internacionais como a OMC - Organização Mundial de Comércio, OMS - Organização Mundial de Saúde e FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura. No Brasil, o APPCC só começou a ser adotado a partir de 1991, por iniciativa do setor de pescado.

Um dos pioneiros na implantação do APPCC é o dr. Paschoal Guimarães Robbs, professor-titular aposentado da UFRRJ - Universidade Federal Rural do

Rio de Janeiro, doutor em Microbiologia, com atuação também no exterior. Paschoal considera importante frisar que o controle de alimentos não pode ser uma iniciativa puramente do governo; ele afirma que a sociedade inteira precisa se envolver e ter consciência de um projeto tão importante para a saúde de todos.

A sociedade, através de seus segmentos organizados, tem procurado fazer a sua parte. O controle de alimentos no setor industrial, por exemplo, já avançou bastante. No segmento mesa, o Senac, em parceria com outras instituições, vem realizando um amplo trabalho de conscientização e de treinamento, abrangendo praticamente todos os estados brasileiros. Na entrevista à *Diga Lá* n. 15, de julho-agosto de 2000, o dr. Paschoal Robbs fazia algumas recomendações a respeito do setor de laticínios:

recomendações a respeito do setor de laticínios:

“No caso do leite e de outros alimentos, o técnico tem que começar a ver os perigos que podem acontecer lá no campo e controlar os fornecedores. Por exemplo, um problema muito comum no leite é a existência de resíduos dos antibióticos ministrados ao gado, que podem passar para o consumidor. Só um controle inicial rigoroso é capaz de impedir que o leite chegue ao laticínio contaminado pelo remédio, porque depois não há como evitar a contaminação.” Ele lembra que, antigamente, apenas um determinado lote do produto era examinado para ver se estava bom ou não; se houvesse risco, todo o lote teria que ser destruído. Hoje, os técnicos identificam os pontos que oferecem perigo e fazem a fiscalização no momento certo, evitando que a contaminação atinja o produto final.



A vez da mesa

Agora chegou a vez de levar esse controle ao setor mesa em todo o país. O Senac, em parceria com outras instituições (Senai, Sesi, Sesc, Sebrae e Anvisa), tem um objetivo ambicioso: implantar o APPCC não apenas nas cozinhas industriais, nos restaurantes, enfim, nos setores mais organizados, mas levá-lo também aos nossos botequins e padarias, e até aos ambulantes e barraqueiros.

Três técnicos da Diretoria de Formação Profissional do Senac Nacional participam do desenvolvimento do projeto e de sua implantação: Andréa Estrella, responsável pela Área de Hospitalidade e coordenadora técnica do projeto, Joana Botini e Paulo Bruno. Eles informam que os trabalhos começaram em fevereiro deste ano, quando foi assinado o convênio com os outros parceiros. Agora, o projeto está na fase de elaboração de materiais de treinamento e de sensibilização dos empresários.

Em abril deste ano, o Senac realizou um curso de Boas Práticas para os responsáveis técnicos dos restaurantes-escola de seus Departamentos Regionais. O curso de três dias, que aconteceu no Rio de Janeiro, ensinou os procedimentos básicos de manipulação e produção de alimentos e adoção do APPCC nos restaurantes-escola do Senac, visando preparar nossa instituição para participar ativamente da implantação do sistema no segmento mesa em todo o Brasil. “As boas práticas são pré-requisitos básicos para que possamos atingir a nossa meta final”, diz Paulo Bruno.

Andréa Estrella informa que as ações nos estados vão começar oficialmente no dia 17 de agosto, com uma teleconferência realizada no Senac Nacional e transmitida para 290 pontos em todo o país. A expectativa é falar a 5 mil pessoas da área, em todo o país. “Nós pretendemos atingir o público interno do Senac, que inclui instrutores, coordenadores de área, alunos e demais pessoas interessadas. Também serão convidados empresários e dirigentes de sindicatos e associações de classe que tenham interesse nesse segmento”, diz Joana Botini. E acrescenta: “É do nosso maior interesse que pessoas ligadas a cozinhas industriais, cozinhas hospitalares, hotéis e restaurantes participem desse grande esforço nacional de melhoria da segurança do alimento servido à população.”

Os técnicos do Senac lembram que a teleconferência vai contar com a presença do coordenador nacional de todo o projeto APPCC, dr. Paschoal Robbs, e do consultor do projeto, dr. Êneo Silva Jr., que foi uma das primeiras pessoas no Brasil a trabalhar com o sistema de controle, dez anos atrás.

Um projeto de todos

Paulo Bruno informa que já estão sendo produzidos livros, um vídeo e um CD-ROM, enfim, todo o material básico para ampliar o projeto APPCC no segmento mesa. E acrescenta: “Em cada estado do Brasil, já existe um comitê estadual que foi criado na época do APPCC do setor industrial. Esses mesmos comitês estaduais serão reforçados com o pessoal do segmento mesa. O fato de já termos uma infraestrutura vai facilitar bastante o desenvolvimento do trabalho, que conta com os antigos parceiros para atingir o novo segmento.” Assim, os próprios consultores que foram treinados para o setor industrial e têm uma boa experiência – são cente-

nas e centenas em todo o país – também vão receber o material do setor mesa e passarão a trabalhar no segmento, acompanhados de novos consultores indicados pelo Senac e pelos outros parceiros.

Para Joana Botini, o grande desafio desse programa vai ser a mobilização dos pequenos empresários: “Os grandes do setor já têm consciência de que é preciso haver um controle rigoroso da qualidade da comida, como garantia de segurança para o consumidor. O hotel Caesar Park, por exemplo, está implantando o sistema APPCC na sua cozinha, e isso também já acontece em outros estabelecimentos do mesmo porte. Mas, entre os pequenos, ainda não se verifica essa iniciativa. Precisamos mobilizar forças para sensibilizar o setor, que é muito amplo.”

Mas qual seria a diferença entre o controle normal, que já se faz até em casa, e o controle mais científico? Com a palavra, Andréa Estrella: “O APPCC é um sistema preventivo. Esta é a principal característica do sistema. Um sistema que controla, na cadeia alimentar, desde o recebimento da matéria-prima até a chegada do alimento à mesa, desde o aquecimento e o resfriamento até o transporte. Enfim, em todas as etapas de processamento e distribuição procura-se detectar quais os pontos mais sujeitos à contaminação por perigos físicos, químicos ou biológicos. Assim, o trabalho de prevenção inclui um controle de tempo e de temperatura. Ou seja, por quanto tempo e a que temperatura aquele alimento deve ser aquecido, qual o tempo de resfriamento e a que temperatura mínima deve chegar são alguns dos parâmetros analisados.”

Andréa lembra que outro setor importante é o fornecimento da matéria-prima. Os estabelecimentos devem verificar cuidadosamente, entre outras coisas, se o veículo tem condições de transportar alimentos; caso não tenha, o produto deve ser devolvido. É preciso verificar também o prazo de validade e as condições de armazenamento.

Segundo Andréa, a partir de agora, o APPCC vai ser incluído em qualquer curso do Senac relacionado com os serviços de alimentos e bebidas. Ou seja, todos aqueles que participam de cursos como os de Cozinheiro, Confeiteiro, Ajudante de Cozinha, Doces e Salgados para Festas, Garçom, ou seja, qualquer curso em que haja qualquer tipo de manipulação de alimentos vai ter que falar de Boas Práticas e APPCC. É preciso formar uma cultura de controle de qualidade nos profissionais, e por isso é tão importante divulgar os objetivos do APPCC.

O APPCC nas empresas

O APPCC ainda está engatinhando entre nós, mas já existem empresas privadas especializadas no assunto, principalmente no eixo Rio-São Paulo. Uma dessas empresas é a Bioqualitas, que atua no Rio de Janeiro. Duas de suas sócias – a microbiologista Brigitte Bertin e a bióloga Luana de Assis – participam do esforço liderado pelo Senac, prestando assessoria na implantação nacional do APPCC no segmento mesa. Nós conversamos com dois técnicos da empresa, a nutricionista Ângela Avellar e o microbiologista Edelmiro Duarte, sobre as dificuldades e os avanços na implantação do APPCC no segmento mesa.

“O primeiro passo é implantar as Boas Práticas, para então entrar com o APPCC.

As Boas Práticas, também conhecidas pela sigla BP, são pré-requisitos fundamentais, constituindo-se na base higiênico-sanitária para a implantação do sistema APPCC. Quando o programa de Boas Práticas não é eficientemente implantado e controlado, Pontos Críticos de Controle adicionais são identificados, monitorados e mantidos sob a proteção do sistema APPCC. Portanto, a implantação das Boas Práticas irá simplificar e viabilizar o APPCC, assegurando sua integridade e eficiência, com o objetivo de garantir a segurança dos alimentos”, diz Edelmiro.

Ângela Avellar explica: “As BP envolvem projeto de instalações adequado, escolha de fornecedores qualificados, manutenção correta de equipamentos, além dos requisitos e condições mínimas para as práticas de higiene – os Procedimentos-Padrão de Higiene Operacional – que enfocam a potabilidade da água, higiene das superfícies em contato com alimentos, prevenção da contaminação cruzada, higiene pessoal, controle de pragas etc.”

Já o APPCC descreve os procedimentos que serão seguidos por um estabelecimento específico. “Com ele, passamos a monitorar Pontos Críticos de Controle, onde podemos intervir prevenindo, controlando ou eliminando o referido perigo”, completa Edelmiro.

A Bioqualitas já presta esse serviço a restaurantes de várias empresas, como a Petróleo Ipiranga, Infoglobo e Michelin, e o hotel Caesar Park, um dos maiores do Rio. Também realiza trabalhos como o treinamento sanitário de manipuladores e supervisores de alimentos (pré-requisito do sistema) e a análise microbiológica de alimentos, que fazem parte da verificação do APPCC, comprovando sua eficiência.

“O APPCC é um sistema extremamente inteligente, oferecendo um alto nível de segurança aos alimentos, contribuindo para a redução de custos com conseqüente aumento de produtividade, dentre muitas outras vantagens. Agora não tem retorno – os consumidores e os mercados interno e externo estão cada vez mais exigentes, e a legislação mais rigorosa”, diz Ângela.

“Sabemos que estamos no início, mas o fator qualidade finalmente começa a mobilizar os nossos empresários da área de alimentação. E as perspectivas para o futuro são muito boas”, conclui Edelmiro.



Sem Limite

Senac-RJ cria projeto de profissionalização para o deficiente físico.



Se o mercado de trabalho está apertado para todo mundo, imagine as dificuldades que os profissionais portadores de deficiências físicas devem enfrentar para garantir um lugar ao sol no mundo produtivo. Foi a partir dessa inquietação que o Senac-RJ decidiu enfrentar o desafio de capacitar para o trabalho pessoas que têm necessidades especiais. Mas, por onde começar e o que fazer?

Giselle Safadi, gerente do Centro de Educação para o Trabalho e a Cidadania, responsável pelo programa no Senac-RJ, diz que o primeiro passo, e o mais óbvio, seria lutar pelo cumprimento rigoroso da Lei 8.078, de 1990, que obriga as empresas a reservar 5% de suas vagas para portadores de deficiências físicas. Mas o caminho logo se mostrou bem mais complexo.

Giselle, então, foi buscar uma parceria com o IBDD - Instituto Brasileiro de Defesa dos Direitos da Pessoa Portadora de Deficiência. “Nós escolhemos o IBDD para participar do projeto por ser justamente uma instituição de pesquisa que dá dimensão política à questão do deficiente físico, sem se portar como uma mera agência de emprego oportunista. Os técnicos do instituto têm nos ajudado muito”, diz Giselle.

A primeira coisa que eles mostraram foi que exigir simplesmente o cumprimento de uma lei não resolveria o problema do acesso do deficiente ao mercado de trabalho, pois não adianta brigar por uma fiscalização maior das empresas se nem o deficiente físico e muito menos as empresas estão devidamente preparados para esse mercado. Daí veio a constatação de que era urgente capacitar os funcionários das empresas para receber seus 5% de colegas portadores de deficiências e, ao mesmo tempo, profissionalizar os deficientes para



que eles pudessem competir com algumas vantagens no mercado de trabalho.

Foi assim que surgiu o projeto Sem Limite, que hoje atua em duas frentes: na formação de docentes para cursos de capacitação voltados para deficientes e na capacitação profissional dos próprios deficientes, objetivando sua inclusão social e a criação de oportunidades para o ingresso no mercado de trabalho.

O projeto foi lançado oficialmente no dia 4 de junho, com uma apresentação do atleta paraolímpico Tenório da Silva, medalha de ouro em judô em Sidney em 2000, e medalha de ouro no Pan-Americano do México em 1999. Até o momento, foram abertos quatro cursos: o de DJ para cegos, o de produtor gráfico para deficientes auditivos, o de jardinagem para portadores de síndrome de Down, e o de telemarketing para paraplégicos, os chamados cadeirantes.

Mas Giselle faz questão de explicar que, antes da formação dos docentes, os próprios funcionários do Senac foram capacitados para receber os deficientes: “Só os cursos não bastariam, se não houvesse a boa vontade dos colegas em recebê-los. Quem vai lidar com os deficientes deve estar preparado para os problemas que vai enfrentar. Fizemos esse curso aqui no Senac-RJ porque queremos que o Senac dê o exemplo, incluindo deficientes em seu quadro de funcionários. Foi uma espécie de sensibilização para o problema.”

Giselle diz que ainda há muito preconceito em relação aos deficientes físicos e conta que, ao ouvir as queixas de deficientes visuais, por exemplo, assustou-se com os relatos de que as pessoas habitualmente falam com eles aos gritos, como se eles também fossem deficientes auditivos: “Isso é muito comum. As pessoas, em geral, não têm sensibilidade para tratar as dificuldades específicas. Isso no trabalho pode complicar muito as relações”, diz ela.

Existem ainda as barreiras arquitetônicas que devem ser vencidas para facilitar o acesso de deficientes físicos, como rampas e elevadores para os cadeirantes. Para isso, o Senac está estudando reformas em seus prédios e lançará este ano o Manual de Ocupações Compatíveis para as empresas conhecerem a compatibilidade entre os tipos de deficiência e os tipos de trabalho e, ainda, as normas de acessibilidade para fun-

cionários portadores de deficiências. “Além do manual, vamos indicar um serviço completo de materiais disponíveis para a realização das reformas”, explica Giselle.

Colhendo resultados

O próximo passo é aumentar a oferta de cursos, que hoje têm uma média de 15 alunos cada, num total de 60. E já começam a aparecer os resultados. A partir de um convênio assinado com a Prefeitura do Rio, os alunos portadores de síndrome de Down vão aprender jardinagem cuidando dos jardins do Museu da República, no Catete. A proposta da instituição é ampliar esse trabalho, firmando parcerias com empresas interessadas na formação profissional de portadores de deficiências.

“Já estamos pensando em novos cursos na Área de Comércio e Serviços. O projeto recebeu a aprovação de todos e tem tudo para crescer. DJs famosos adoraram a idéia do curso para deficientes visuais. A maioria quer vir participar de palestras, conhecer o projeto”, conta Giselle.

Uma das intenções do projeto é mostrar que o portador de deficiência, devidamente preparado, é muito eficiente e, em situações específicas, pode apresentar um desempenho comparativamente melhor. Giselle cita como exemplo os operadores de telemarketing cadeirantes, muito mais concentrados e eficientes do que os outros funcionários: “O empresário quer eficiência e lucro. Se o deficiente pode desempenhar melhor algumas funções, ele será escolhido.”

Os deficientes também aprovaram o projeto, entre eles João Carlos Faria, que ficou paraplégico aos 18 anos quando levou um tombo soltando pipa. Hoje trabalha como programador na Petrobras e no banco de dados do IBDD. João Carlos foi o responsável pela seleção dos alunos deficientes encaminhados para as turmas do Senac: “É um grande casamento entre o Senac-RJ e o IBDD. Não poderia ter acontecido de outra forma e não poderia deixar de ser no Senac. Como moro na Rocinha, encontrei duas vezes a exclusão social. A primeira por morar em uma favela, e a segunda por estar numa cadeira de rodas. Chegar ao Senac com essa parceria é mais uma vitória”, comenta.

Elevador especial

Portadores de necessidades especiais já podem circular por todas as dependências do Senac em Xanxerê (SC). O prédio tem agora um elevador especial em suas novas instalações que permite o acesso de alunos e instrutores usuários de cadeira de rodas ou com dificuldades de locomoção.

Gilmar Benetti, presidente da Fraternidade Cristã de Doentes e Deficientes de Xanxerê, lembra que a legislação determina que todas as instituições públicas e de uso público devem dispor de acesso para as pessoas portadoras de necessidades especiais, mas infelizmente essa ainda é uma situação quase utópica. A iniciativa do Senac de Xanxerê de facilitar o acesso do deficiente físico aos cursos de formação profissional ajuda a diminuir a distância entre o real e o ideal.

Para o judoca Antônio Tenório da Silva, de 30 anos, que perdeu a vista esquerda aos 13 anos brincando de estilingue e, aos 19, perdeu a direita depois de uma infecção alérgica que provocou o descolamento da retina, o projeto traz novas perspectivas para o deficiente: “Essa parceria é importante porque vai abrir oportunidades para o deficiente mostrar o seu valor e provar que pode concorrer no mercado de trabalho. São duas instituições competentes, e com certeza o deficiente deixará a acomodação de lado e procurará vencer, apesar das dificuldades. O esporte me ensinou a vencer e a perder. Por isso, aceito tão bem minha condição de deficiente. O esporte e agora essa parceria entre o Senac e o IBDD vão estimular outros deficientes. É um meio de reabilitação. Eu sou apenas um pedacinho do espelho”, disse ele, durante a apresentação inaugural, da qual participaram também os judocas Enéas Ferreira, João Quirino da Silva, Márcio Alves Moraes, além do professor e técnico Edson Sansão.

Os interessados em participar e conhecer mais o Sem Limite podem obter informações no CENTRO DE EDUCAÇÃO PARA O TRABALHO E A CIDADANIA – Rua Vinte e Quatro de Maio, 543, Rio de Janeiro, ou pelos telefones (21) 2582-5552 ou (21) 2582-5554.