

CARNAVAL: Vigilância Sanitária orienta comerciantes sobre a venda segura de alimentos no Carnaval



Regras básicas de manipulação e armazenamento devem ser seguidas à risca por estabelecimentos e vendedores ambulantes para reduzir as chances de intoxicações.

A folia está no ar e o Carnaval é uma ótima oportunidade de vendedores ambulantes e food trucks aumentarem a renda com o comércio de alimentos e bebidas nos bloquinhos e festas de rua espalhados por todo o estado. Mas, para garantir o sucesso das vendas e a segurança dos foliões, é essencial seguir as boas práticas de higiene e manipulação.

“Os fatores mais importantes na produção de alimentos são a escolha da matéria-prima e a higiene do local de manipulação e dos equipamentos. É fundamental seguir as boas práticas estabelecidas pela Vigilância Sanitária para evitar contaminação”, explica a diretora de Vigilância em Alimentos e Vigilância Ambiental da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais (SES-MG), Ângela Vieira.

Ela também ressalta que o uso de ingredientes frescos e o correto armazenamento são primordiais para garantir a qualidade, especialmente com as altas temperaturas e o grande período de exposição.

“Quem está produzindo o alimento deve usar toucas, aventais e luvas, e não deve usar bijuterias, como anéis ou pulseiras. No caso das mulheres, os cabelos devem estar presos e as unhas curtas e sem esmalte”, orienta Ângela.

A Vigilância Sanitária Estadual (Visa-MG) estabelece os princípios que devem ser observados pelos municípios durante as fiscalizações e cada cidade tem seus critérios, adaptados à realidade local, que devem atender ao Regulamento Técnico das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Ieda de Sousa Santiago começou a vender cachorro-quente em 2020, quando ficou desempregada. Ela trouxe os conhecimentos da trajetória profissional como gerente de restaurante para aplicar no próprio negócio. Além de seguir as práticas de higiene, “Dindinha”, como é conhecida pelos clientes, só usa produtos frescos e não trabalha com itens congelados.

“Prefiro manipular os alimentos diariamente, mesmo dando muito trabalho, porque tenho medo de algum cliente passar mal. Uso produtos de qualidade, uniforme, avental, touca e luva, meus potes ficam tampados, ferver a salsicha antes de fazer o molho e não guardo nada para o outro dia”, lista ela.

“Como trabalhei com alimentação, já tinha feito alguns cursos. Fiquei três anos e meio com o carrinho na praça para depois abrir a loja e no ano passado ganhei o prêmio de melhor cachorro-quente de Santa Luzia. Comer em um local limpo é um diferencial e sempre tenho esse cuidado para não atrair insetos”, conta, orgulhosa.

Atenção, folião!

Quem vai seguir os trios e bloquinhos deve se hidratar e ficar atento ao que for consumir para minimizar as chances de desidratação e intoxicação.

“O maior risco está no consumo de alimentos ou bebidas de origem duvidosa. Antes de comprar, verifique as condições de higiene da barraca e a aparência dos produtos”, ressalta o coordenador do Programa de Vigilância da Doenças Transmissíveis Agudas da SES-MG, Gilmar Rodrigues.

“Os alimentos contaminados causam diarreia e vômitos, e pode ocorrer febre ou mal-estar, a depender do que foi consumido. O ideal é procurar assistência médica para avaliação, principalmente no caso de crianças, idosos ou grupos que tenham comorbidades, inclusive para que o caso seja notificado nos sistemas de informação”, pontua Gilmar.

As Doenças Diarreicas Agudas (DDA) englobam quadros com diarreia com duração de até 14 dias e podem levar à desidratação ou à morte. Já as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) apresentam sintomas gastrointestinais, mas podem atingir rins, fígado ou sistema nervoso central.

Essas doenças abrangem um grupo de infecções resultantes do consumo de água ou alimentos contaminados ou mal cozidos.

Dados estaduais

De acordo com o Sistema Informatizado de Vigilância Epidemiológica de Doenças Diarreicas Agudas (Sivep DDA), foram registrados 659.673 casos e 539 óbitos por DDA em 2023. No ano de 2024, foram 810.812 casos e 576 óbitos.

O Sistema de Informações Hospitalares do SUS (SIH-SUS) aponta que, em 2023, foram 8.985 internações por DDA e, em 2024, foram 10.293 internações até o mês de novembro.

Entre 2022 e 2024, foram notificados 752 surtos de DTHA no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), sendo 289 em 2024.

Os agentes etiológicos mais frequentes são salmonella spp, escherichia coli e norovírus e os principais locais de ocorrência de surtos são em residências, estabelecimentos comerciais e eventos sociais

Foto: Divulgação