

## SEGURANÇA ALIMENTAR: IMPORTÂNCIA DOS CUIDADOS NA PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Mariana Teixeira de Paiva<sup>1</sup>  
Luciano Vitor Estevão<sup>1</sup>  
Natânia Souza Teza<sup>1</sup>  
Suellen Cristine Lopes Oliveira<sup>1</sup>  
Tatiane de Cássia Fernandes Martins<sup>2</sup>  
[maripaiva18@hotmail.com](mailto:maripaiva18@hotmail.com)

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências da Saúde

**PALAVRAS-CHAVE:** Segurança alimentar; alimentos; contaminação.

### INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (PINHEIRO, 2005). A segurança alimentar visa garantir a todas as pessoas condições de acesso a alimentos básicos seguros, de qualidade e em quantidades suficientes (SILVA *et al.*, 2010). A utilização do conceito de segurança alimentar dá origem a diferentes interpretações, por exemplo, em países ricos, grandes produtores agrícolas, costumam alegar motivos de segurança alimentar para impor barreiras às importações e elevar artificialmente os preços dos alimentos. Países pobres, governados por líderes populistas, utilizam-se desse conceito para tabelar preços e impor pesadas perdas aos produtores agrícolas com o fim de contentar os seus eleitores (BELIK, 2003). Objetiva-se com este trabalho realizar um levantamento bibliográfico acerca da segurança alimentar e sua importância na produção dos alimentos.

### METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, onde foram utilizados artigos pesquisados, nas plataformas de busca Scielo, Periódicos Capes e demais bases. Os descritores utilizados foram: segurança alimentar, alimentos, contaminação.

### RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nas últimas décadas a alimentação tem sido motivo de preocupação em todos os países, pois é um grande desafio adequar a produção de alimentos à demanda crescente da população mundial. Com a globalização, ficaram mais evidentes os problemas relativos à qualidade dos alimentos para consumo humano (BALBANI; BUTUGAN, 2001). As mudanças ocorridas na forma da alimentação da sociedade têm priorizado a rapidez, economia e praticidade, em detrimento muitas vezes da qualidade, quantidade e do aspecto social, cultural e ético que o alimento representa (RIBEIRO; PILLA, 2014). Não há uma definição universalmente aceita para o que são “alimentos seguros”, nosso suprimento de alimentos envolve um movimento internacional de ingredientes e produtos processados. Nosso alimento é muito

<sup>1</sup>Graduandos do 10º período do curso de Farmácia, Faculdade Vértice - UNIVERTIX.

<sup>2</sup>Graduada em Nutrição pela Faminas, Pós-graduada em Saúde Pública, Estética e Cosmetologia pela Finom, Pós-graduanda em Docência da Educação Profissional e Tecnológica pelo Instituto Federal de Educação, Científica e Tecnológica. Professora da Faculdade Vértice – UNIVERTIX.

diversificado e, para assegurar que seja seguro, faz-se necessária uma abordagem sistemática e proativa que minimize a contaminação que pode ocorrer desde a fazenda até o prato do consumidor (FORSYTHE, 2013). Uma das formas de se determinar a qualidade de um alimento é pelo controle da qualidade analítica, essa técnica enfoca a abordagem na inspeção, durante a produção do alimento, até a execução de testes físico-químicos, químicos e microbiológicos no produto final, com o objetivo de verificar se o produto está ou não de acordo com as leis e regulamentos do país e com as necessidades comerciais da indústria (SOUZA, 2006). Um dos maiores riscos relacionados ao alimento são as doenças de origem alimentar, que podem ser definidas como aquelas que costuma ser transmitidas pelos alimentos e compreendem um vasto grupo de enfermidades causadas por patógenos, parasitas, contaminantes químicos e biotoxinas (FORSYTHE, 2013). A intervenção na educação para manipulação adequada de alimentos pode contribuir para maximizar a segurança do manipulador no manuseio de alimentos, ampliar as perspectivas educacionais deste e fornecer à população um alimento seguro, do ponto de vista microbiológico (LEVINGER, 2005). Uma maneira de se educar o manipulador é fazê-lo conhecer como os microrganismos potencialmente veiculadores de doenças de origem alimentar atuam no hospedeiro humano e o que se deveria fazer para oferecer alimentos seguros, do ponto de vista microbiológico. Vários patógenos possuem mecanismos de interação comuns com o hospedeiro, embora cada espécie tenha desenvolvido uma estratégia única que o capacita a explorar a célula eucariótica (FINLAY; FALKOW, 1997).

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os alimentos são expostos a mudanças de condições durante várias fases, como plantação, colheita, abate, beneficiamento, preparação e distribuição. Essas etapas são importantes, pois podem amplificar o potencial de contaminação microbiana. A prevenção de doenças veiculadas por alimentos, através de instituição de medidas preventivas eficazes e de treinamento, aliada à implantação de boas práticas de higiene, desde o campo até o consumidor final, irá contribuir para a minimização de contaminação e crescimento bacteriano indesejado em produtos alimentícios. É evidente a necessidade de uma maior fiscalização para a área da produção de alimentos, para verificar se as Boas Práticas estão sendo seguidas corretamente por pequenos e grandes produtores, a fim de intensificar a segurança para o consumidor.

### **REFERÊNCIAS**

BALBANI, A. P. S.; BUTUGAN, O. Contaminação biológica de alimentos. **Pediatria**, 23(4):320-8, São Paulo, 2001.

BELIK, W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade**. v.12, n.1, p.12-20, jan-jun 2003.

FINLAY, B. B.; FALKOW, S. Commons themes in microbial pathogenicity revisited. **Microbiology Molecular Biology Reviews**, v. 61, p.139-169, 1997.

FORSYTHE, S. J.; **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2º edição. São Paulo, Artmed, 2013.

LEVINGER, B. School feeding, school reform, and food security: connecting the dots. **Food Nutrition Bulletin**, v.26, p.170-178, 2005

PINHEIRO, A.R de O. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional. **Saúde em Debate**. Rio de Janeiro, v.29, n.70, p. 125-139, maio/agosto, 2005.

RIBEIRO, C. da S. G.; PILLA, M. C. B. A. Segurança alimentar e nutricional: interfaces e diminuição de desigualdades sociais. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, 9(1); 41-52, 2014.

SILVA, J. K.; PRADO, S. D.; GUGELMIN, S. Â.; MATTOS, R. A. de.; OLIVARES, P. dos S. G. A pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil de 2000 a 2005: tendências e desafios. **Ciência & Saúde Coletiva**, 15(1):7-18, 2010.

SOUSA, C. P. de. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. **Revista de Atenção Primária a Saúde**, v.9, n.1, p. 83-88, jan./jun. 2006.