

SEGURANÇA ALIMENTAR: A IMPORTÂNCIA DOS CUIDADOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Dayane de Oliveira Mendes¹
Everson Tensol Vieira¹
João Luiz Lopes e Anacleto¹
Laura Mendes Monteiro¹
Tatiane de Cássia Fernandes Martins²
tatyfernandesmartins@yahoo.com.br

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências da Saúde

PALAVRAS-CHAVE: Segurança alimentar; bromatologia; tecnologia de alimentos; indústria alimentar.

INTRODUÇÃO

Segundo Forsythe (2013), não há uma definição universalmente aceita sobre o que são “alimentos seguros, isso se deve ao fato de estarmos lidando com um termo relativo, que relaciona um nível aceitável de risco e uma população específica. Nosso sistema alimentício é globalizado, com ingredientes processados. É impossível ignorar a importância da política de segurança alimentar como mobilizador das forças produtivas (BELIK, 2003). Nosso suprimento alimentício é muito 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). Problemas com a qualidade e a segurança de alimentos existem há muitos séculos, por exemplo, a adulteração do leite, da cerveja, do vinho, das folhas de chá e do azeite de oliva. Alimentos contaminados causam um dos maiores problemas de saúde no mundo e geram uma redução na produtividade econômica (BETTCHER *et al.*, 1997). Objetivou-se com o presente estudo mostrar a importância da segurança alimentar como garantia de qualidade na produção alimentícia desde a colheita até o produto final.

METODOLOGIA

Se trata de uma revisão bibliográfica, onde é feita uma recapitulação de conceitos e valores pertinentes ao tema, embasando-se em artigos, encontrados utilizando manuscritos extraídos em periódicos Capes e artigos, com bases de dados LILACS (Literatura Latino-Americana em Ciências de Saúde), SCIELO (*Scientific Electronic Library Online*) além de livros e revistas eletrônicas. Foram utilizados na pesquisa os

¹ Acadêmicos do curso de Enfermagem, Faculdade Vértice - UNIVÉRTIX.

² Nutricionista – Especialista em Docência na Educação Profissional e Tecnológica - Professora da Faculdade Vértice – UNIVÉRTIX e Escola Técnica Vértice – Campus Matipó - MG

descritores: Segurança alimentar; bromatologia; tecnologia de alimentos e indústria alimentar.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Como resultado da globalização, o planeta está cada vez mais exposto ao surgimento de doenças transmitidas por alimentos, com foco na resistência de microrganismos, tornando os surtos um grande problema de saúde pública, grande quantidade dos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) não são relatados porque seus sintomas são frequentemente confundidos com gripe ou associados à diarreia e vômitos leves e interferem no estudo da DTA (PAIVA *et al.*, 2009). Por ser uma doença de movimento rápido e não muito grave, os pacientes geralmente não precisam de cuidados médicos especiais (RODRIGUES *et al.*, 2004). Nos vários estágios de preparação e processo de alimentos, estes produtos podem ser expostos a uma ampla variedade de contaminantes que podem levar a intoxicação alimentar, que afeta milhões de pessoas em todo o mundo a cada ano e pode ser considerada uma das principais causas de morbimortalidade nos países em desenvolvimento e desenvolvidos (ALMEIDA *et al.*, 2008). De acordo com o Centro de Controle e Prevenção de doenças dos Estados Unidos (2011), 48 milhões de pessoas ficam doentes, 128 mil são hospitalizadas e 3 mil morrem por ano, devido a intoxicação alimentar. As condições higiênicas dos estabelecimentos de produção e manuseio de alimentos comprometem sua qualidade microbiológica, pois são consideradas contaminantes, e os profissionais são frequentemente transmissores de patógenos, demonstrando a importância do monitoramento adequado destes produtos (PASSOS *et al.*, 2010). Segundo Souza (2006), o controle de qualidade analítico é uma das formas de se garantir a segurança alimentar, prioriza a inspeção como abordagem enquanto produzindo o alimento, até a efetuação de testes físicos, químicos e microbiológicos no produto acabado. Souza (2006) ainda afirma que nem mesmo o controle de qualidade final é suficiente para garantir a qualidade necessária. Importante papel desempenha a intervenção na educação para manipulação correta dos alimentos, pois pode somar forças no sentido de otimizar a segurança do manipulador no manuseio de alimentos, ampliando perspectivas educacionais deste e em consequência, fornecer à população um alimento mais seguro, da perspectiva microbiológica (LEVINGER, 2005). De acordo com Levinger (2005) é crucial que sejam colocadas em ação às práticas de higiene, nas quais procedimentos sanitários precisam ser respeitados e assegurados pelos estabelecimentos, da mesma forma devem ser sempre registrados, pelo fato de serem requisitos para outros sistemas, principalmente para o de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Alimentos sofrem exposição a condições distintas por muitos e diferentes períodos de tempo, como plantação, abate, colheita, beneficiamento, entre outros. Tais etapas têm sua importância, por poder aumentar o potencial contaminante biológico (microbiano), químico ou físico. A oferta de alimentos seguros aos consumidores carece de conhecimento e aplicação da manipulação consciente e adequada, embasada nos princípios de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Cristiane Falcão de *et al.* Perfil epidemiológico das intoxicações alimentares notificadas no Centro de Atendimento Toxicológico de Campina Grande, Paraíba. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, Campina Grande, v. 1, n. 11, p.139-146, jan. 2008.
- BELIK, Walter. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade**, v.12, n.1, p.12-20, jan./jun. 2003.
- CDC, Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos. **Sobrecarga de doenças transmitidas por alimentos: Resultados**. Disponível em: <https://www.cdc.gov/foodborneburden/2011-foodborne-estimates.html>. Acesso em: 26 out. 2019.
- PASSOS, Estevão de Camargo, *et al.* Provável surto de toxinfecção alimentar em funcionários de uma empresa no litoral da região sudeste do Brasil. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 69, n. 1, p. 136-140, 2010.
- FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. 2ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2013.
- KAFERSTEIN F.K.; MOTARJEMI Y.; BETTCHER D.W. Food borne disease control: a transnational challenge. **Emerging Infectious Diseases**, Geneva - Switzerland. v. 3, n. 4, p.503-510, Oct./Dec. 1997.
- LEVINGER, B. School feeding, school reform, and food security: connecting the dots. **Food Nutrition Bulletin**, v.26, p.170-178, 2005.
- PAIVA, P.E; FAI C. E. A; *et al.* *Bacillus Cereus* e Suas Toxinas em Alimentos. **Departamento de Nutrição**, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, v. 22.p. 170-171, mar./abr. 2009.
- RODRIGUES, Kelly Lameiro *et al.* Intoxicação estafilocócica em restaurante institucional. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 34, n. 1, p.297-299, fev. 2004.
- SOUSA, Cristina Paiva. Segurança Alimentar e Doenças Veiculadas por Alimentos: Utilização do Grupo Coliforme como um dos Indicadores de Qualidade de Alimentos. **Revista APS**, Juiz de Fora, v.9, n.1, p. 83-88, jan./jun. 2006.