

GARANTIA DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS COM O CONTROLE SANITÁRIO: IMPORTÂNCIA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR

Bruno Sérgio Loiola de Sá¹
Andresa Santana Gome¹
Victoria Frade Barbosa¹
Tatiane de Cássia Fernandes Martins²
tatyfernandesmartins@yahoo.com.br

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências da Saúde

PALAVRAS-CHAVE: segurança alimentar; higienização dos alimentos; controle sanitário.

INTRODUÇÃO

A correta manipulação dos alimentos, a começar desde a produção até o comprador influencia essencialmente na saúde dos consumidores, com o objetivo de deter esses processos, fica crucial amenizar o menor possível contato entre os microorganismos presentes nos alimentos, eliminando assim estes microrganismos, ou pelo menos ajustando suas circunstâncias de armazenamento para impedir sua proliferação (SILVA, 2002). A isso, fica fundamental instalar normas, marcos e padrões, realizando tarefas de inspeção, controle, fiscalização e vigilância para confirmar a qualidade dos alimentos vendidos (ANDRADE, 1999). Todos os consumidores do mundo têm direito à garantia da qualidade e da segurança na alimentação (VIEIRA, 2008). Com isso, as empresas de setor de alimentício e os órgãos públicos fiscalizadores, tem buscado assegurar a qualidade de seus produtos e serviços (AKUTSU *et al.*, 2005). Desta forma, objetivou-se com este trabalho realizar uma revisão bibliográfica a respeito do controle sanitário para segurança alimentar argumentando a legislação vigente sobre controle de alimentos, e os cuidados que precisar ser adotados para garantia de alimentos seguros, evitando assim as doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, onde foram utilizados artigos pesquisados nas plataformas de busca Scielo e Google Acadêmico. Os descritores utilizados foram: segurança alimentar, higienização dos alimentos e Controle sanitário. Utilizou também consultas à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e ao Ministério da Saúde pelos respectivos sítios eletrônicos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Segundo a ANVISA (2005), a vigilância sanitária de alimentos cria suas ações com o destino de excluir, amenizar riscos e danos à saúde e de interceder nos problemas sanitários relacionados à produção, exposição à venda e consumo humano de

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

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

alimentos e bebidas, incluindo seus aditivos, matérias primas, e coadjuvantes de tecnologias e suas embalagens. Segundo ARRUDA (1997), o objetivo das boas práticas de manipulação dos alimentos é evitar a ocorrência de DTAs provocadas pelo consumo de alimentos contaminado, são ferramentas importantes de higiene que precisam ser seguidas desde o preparo do alimento até a venda do produto final para o consumidor. Conforme Silva Jr. (2005) a contaminação cruzada no setor de manipulação de alimentos deve ser evitada, e para isso precisa ser adotados procedimentos necessários para a higienização ambiental e realizá-los de acordo com a periodicidade e as normas estabelecidas. A RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, é uma resolução que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação para garantir as condições sanitárias do alimento preparado, fornecendo assim, alimentos seguros ao consumidor (ANVISA, 2005). Para evitar e diminuir a contaminação do alimento é recomendado não deixar acontecer o contato dos alimentos prontos com alimentos crus; preparar alimentos em quantidades suficientes para o consumo imediato evitando sobras; nunca reaproveitá-los; manter sempre bem refrigerados e cobertos e deve ser retirado o excesso de calor de todos os alimentos antes de levá-los a geladeira (BRASIL, 2004). Todos manipuladores de alimentos devem seguir as boas práticas de manipulação, obedecendo a correta paramentação, higienização das mãos e fazer o uso corretamente todos os EPI's adequadamente (ARRUDA, 1997). Deve-se manter o teto, piso e a parede conservados, sem infiltrações, rachaduras e mofo, pois quando se tem sujeira acumulada o agrupamento de microorganismos é enorme (SILVA JR, 2005).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os consumidores possuem o direito de comprar e adquirir alimentos seguros, evitando assim qualquer tipo de contaminação pelas DTAs. Para a garantia desse direito, é necessário que boas práticas de manipulação e fabricação dos alimentos seja regra em estabelecimentos alimentícios, garantido da qualidade e da segurança na alimentação.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, F.F. **Vigilância Sanitária: avaliação e controle da qualidade dos alimentos. Higiene Alimentar.** São Paulo, V.11, n. 43/44, p. 88 - 89, jun/jul, 1999.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Alimentos. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Brasília: Ministério da Saúde. 2005.

ARRUDA, G. A. **Manual de Boas Práticas. CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.** ANVISA RDC nº 216 / 2004. 2 vols. São Paulo: Ponto Crítico, 1997.

AKUTSU, Rita de Cássia Coelho de *et al.* **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.** 2005.

BASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução (RDC) nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas

Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 6 nov. 2002

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial (da) República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2004.

SILVA JÚNIOR., Êneo Alves da – **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 6 Ed. p. 245-285. 2005.

VIALTA, A.; MORENO, I.; VALLE, J. L. E do.; **Boas práticas de fabricação, higienização e análise perigos e pontos críticos de controle na indústria de laticínios**. Belo Horizonte, a. 7, v.1, p.56-63, jan/fev. 2002.

VIEIRA, ADRIANA CARVALHO PINTO. A importância do comportamento do consumidor e a segurança dos alimentos. **Revista Âmbito Jurídico**, n.57, 2008. Disponível em: <https://ambitojuridico.com.br/edicoes/revista-57/a-importancia-do-comportamento-do-consumidor-e-a-seguranca-dos-alimentos/>>. Acesso em: 07 de set. 2020.