

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DA CULINÁRIA ORIENTAL CONSUMIDOS CRUS

Dandhara Cardoso De Oliveira¹
Leandro Silva de Araújo²
Breno Barcellos Campos³

brenobcampos@hotmail.com

ÁREA DO CONHECIMENTO: Ciências da Saúde

PALAVRAS-CHAVE: culinária oriental; pescado cru; segurança alimentar; boas práticas de fabricação; microbiologia.

1 INTRODUÇÃO

O consumo de pratos orientais preparados com pescado cru, como o sashimi e o sushi, tem crescido significativamente no Brasil, refletindo uma tendência de os consumidores deste tipo de culinária associarem está à uma alimentação considerada mais saudável e sofisticada. No entanto, o preparo e consumo desses alimentos requerem cuidados rigorosos de higiene e segurança sanitária, pois o pescado cru representa uma matriz altamente perecível e suscetível à contaminação microbiológica (Santos; Pereira; Silva, 2021). Estudos revelam que a qualidade microbiológica desses alimentos, em diversos estabelecimentos no país, está frequentemente abaixo dos padrões estabelecidos, expondo os consumidores ao risco de doenças transmitidas por alimentos (Oliveira; Araújo, 2018). Assim, este trabalho tem como objetivo revisar a literatura disponível sobre a importância da higiene na manipulação e das boas práticas de fabricação aplicadas à culinária oriental com ênfase no pescado cru, buscando compreender os riscos associados e estratégias para garantir a segurança alimentar (Mello; Tavella, 2023).

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa bibliográfica, que segundo Santana (2025) é baseada na análise de artigos científicos, periódicos técnicos e capítulos de livros disponíveis em bases reconhecidas e atualizadas. A revisão foi conduzida a partir de fontes selecionadas entre os anos de 2015 e 2024, priorizando publicações com enfoque em microbiologia de alimentos, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, especialmente quanto à manipulação de pescados crus em restaurantes especializados. Os critérios de inclusão compreenderam materiais com texto completo, com dados aplicáveis à realidade brasileira, quanto à manipulação de pescados crus em restaurantes especializados.

¹ Acadêmica de Nutrição – Centro Universitário Vértice - Univértix

² Doutor em Medicina Veterinária Preventiva e Docente do Centro Universitário Vértice - Univértix

³ Mestre em Microbiologia Agrícola pela Universidade Federal de Viçosa e Docente do Centro Universitário Vértice - Univértix

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A literatura consultada evidencia uma alta taxa de inconformidades microbiológicas em amostras de sashimi e sushi comercializados no Brasil. Segundo os trabalhos desenvolvidos por Souza e colaboradores (2015), Oliveira e Araújo (2018), Oliveira e colaboradores (2022), Mustafa e colaboradores (2023), Silva e Costa (2024) mostram que as amostras analisadas apresentaram contaminação por coliformes termotolerantes, estafilococos coagulase positiva e presença de *Salmonella spp.*, indicadores de falhas em etapas críticas como armazenamento e manipulação. Além disso, revelaram que muitos estabelecimentos não mantêm a temperatura adequada para conservação dos pescados crus, o que favorece o crescimento de microrganismos patogênicos. Embora a RDC n.º 331/2019 e a IN n.º 60/2019 da Anvisa estipulem parâmetros de controle, as práticas observadas em campo muitas vezes estão aquém do exigido (Mello; Tavella, 2023). A aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), o treinamento adequado dos manipuladores, e a implementação de programas de autocontrole e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) são estratégias recorrentes recomendadas para mitigar os riscos identificados. No entanto, a literatura aponta uma carência tanto na fiscalização quanto na capacitação técnica dos profissionais envolvidos (Santos; Pereira; Silva, 2021; Silva; Costa, 2024).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A manipulação inadequada e a ausência de boas práticas em restaurantes especializados em culinária oriental, aliadas à falta de rigor na fiscalização, tornam os pescados crus um risco potencial à saúde pública. Esta revisão reforça a importância da capacitação dos manipuladores de alimentos, da implementação efetiva das BPF e da conscientização dos consumidores sobre a procedência dos alimentos. A adoção dessas medidas é essencial para garantir alimentos seguros e minimizar as doenças de origem alimentar no contexto da alimentação fora do lar.

REFERÊNCIAS

MELLO, Bruna Thiara Gallindo de; TAVELLA, Alan. Avaliação de qualidade higiênico-sanitária do salmão consumido cru em restaurantes de culinária japonesa de Osasco-SP. **Revista Científica SENAI-SP**, São Paulo, v. 2, n. 1, p. 01-12, ago-out, 2023. Disponível em: <https://periodicos.sp.senai.br/index.php/rcsenaisp/article/view/69/30>. Acesso em: 27 jul. 2025.

MUSTAFA, Thais de Oliveira; MESSIAS, Cassio Toledo; BRANDÃO, Ludmilla da Silva, LIMA, Shirle Ferreira; SOUZA, Carlos Augusto Santos; SILVA, Tamyres Izarely Barbosa. Análise microbiológica de sushi comercializado em Rio Branco, Acre. **Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia da UNIPAR**, Umuarama. v. 26, n. 1, p. 277-294, 2023. Disponível em: <https://revistas.faa.edu.br/SaberDigital/article/view/1198/817>. Acesso em: 27 jul. 2025.

OLIVEIRA, Felipe Bezerra; MARQUES, Antonia Dayane Jenyffer de Farias; SANTOS, Jeronimo Galdino; FILHO, Carlos Roberto Marinho da Silva. Avaliação da qualidade microbiológica de sushis comercializados na região do brejo paraibano. *In* CIAGRO 2022. 2022, João Pessoa. **Anais do CIAGRO 2022**. p. 1-18. Disponível em: <https://ciagro.institutoidv.org/ciagro2022/uploads/458.pdf>. Acesso em: 27 jul. 2025.

OLIVEIRA, Luana Bontempo; ARAÚJO, Bethânia Cristhine de. Avaliação da qualidade microbiológica de sashimis comercializados em restaurantes especializados em culinária japonesa. **Revista Mineira de Ciências da Saúde**, Patos de Minas, n. 5, p. 24-34, dez. 2018. Disponível em: <https://revistas.unipam.edu.br/index.php/revistasaude/article/view/5075/2991>. Acesso em: 27 jul. 2025.

SANTANA, A. C. de A.; NARCISO, R.; FERNANDES, A. B. Explorando as metodologias científicas: tipos de pesquisa, abordagens e aplicações práticas. **Caderno Pedagógico**, [S. l.], v. 22, n. 1, p. e13333, 2025. DOI: 10.54033/cadpedv22n1-130. Disponível em: <https://ojs.studiespublicacoes.com.br/ojs/index.php/cadped/article/view/13333/7483>. Acesso em: 27 jul. 2025.

SANTOS, Gabriela Murat Camargo; PEREIRA, Mayara Ornelas; SILVA, Leandro Azevedo. Qualidade microbiológica e importância das boas práticas de fabricação de sashimis comercializados no Brasil: revisão sistemática de literatura. **Revista Saber Digital**, [S. l.], v. 14, n. 3, p. 55-68, dez, 2021. Disponível em: <https://revistas.faa.edu.br/SaberDigital/article/view/1198/817>. Acesso em: 27 jul. 2025.

SILVA, Júlia Mariane; COSTA, Eliane de Souza. Avaliação microbiológica de sushi e sashimi comercializados na cidade de Patos de Minas (MG). **Revista Animal em Foco**, v. 4, p. 60-71, 2024. Disponível em: <https://revistas.unipam.edu.br/index.php/revistaanimalemfoco/article/view/5494/3229>. Acesso em: 27 jul. 2025.

SOUZA, Thiago José Ferreira Flor; SILVA, Joelinton do Nascimento; SILVA FILHO, Carlos Roberto Marinho, SANTOS, Jeronimo Galdino. Microrganismos de interesse sanitário em sushis. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, [S. l.], v. 74, n. 3, p. 274-279, 2015. Disponível em: <https://docs.ufpr.br/~pdalzoto/2016BIO009NOITE2EQ2.pdf>. Acesso em: 27 jul. 2025.