



CONEXÃO UNIFAMETRO 2022

XVIII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR PARA A PREVENÇÃO DOS RISCOS A SAÚDE DA POPULAÇÃO

Lorena Maria da Silva Morais

Discente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato (lorena.morais@aluno.unifametro.edu.br)

Osmar Rodrigues de Lima Neto

Discente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato (osmar.neto01@aluno.unifametro.edu.br)

Larissa Pereira Aguiar

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato (larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br)

Área Temática: Produção e Processamento de Alimentos

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Encontro Científico: IX Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

Introdução: Uma boa alimentação é essencial para que se tenha uma vida mais saudável sem consequências negativas. Para isso, o acesso a informações baseadas em pesquisas e estudos comprovando que um alimento seguro é fundamental. O fornecimento de alimentos seguros, de alguma forma, é da responsabilidade daqueles que participam da cadeia alimentar, desde os produtores rurais até os manipuladores que preparam os alimentos, inclusive em casa. Atualmente, é utilizada a metodologia de análise de riscos em segurança dos alimentos, que visa identificar pontos críticos de controle, alinhar a forma com a qual aquele determinado alimento está sendo produzido e checar o local onde é realizada a produção. Esta metodologia contribui para a produção de alimentos seguros, pois possui ferramentas para o gerenciamento e a definição de medidas específicas, transparentes e coerentes; para a avaliação de perigos específicos e técnicas para uma comunicação e discussão eficiente entre os profissionais e com a sociedade. (OPAS/OMS, 2008). **Objetivo:** Evidenciar a importância da segurança alimentar para a prevenção de riscos a saúde da população. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão de literatura por meio de estudos e artigos científicos. É uma pesquisa qualitativa, pois busca mostrar a importância da segurança alimentar e a prevenção dos riscos, através de estudos e

pesquisas. Segundo (GIL, 2001) a pesquisa qualitativa usa mais de uma fonte de dados, que se baseiam em fatos reais para serem aceitos e compreendidos. **Resultados e Discussão:** A segurança alimentar está totalmente associada as boas práticas de manipulação dos alimentos, é de importância que todos os estabelecimentos e indústrias alimentícias estejam praticando de forma coerente os métodos de higienização. Essas instruções são importantes para que não ocorra problemas sérios futuramente, quando o alimento for ingerido por uma pessoa. Os manipuladores de alimentos são uma das figuras responsáveis na prevenção das Doenças Vinculadas por Alimentação (DVA), e atendimento à legislação vigente. (BRASIL,2004). **Considerações finais:** Foi possível concluir que a segurança alimentar para a prevenção de riscos é de suma importância para o bem estar e saúde de toda uma população. Porém ainda é muito necessário que ocorra uma rígida supervisão e monitoramento de estabelecimentos alimentícios, para que diminua ao máximo os surtos alimentares e que a haja mais resultados positivos diante a sociedade que ainda é muito afetada diariamente. O avanço científico através de estudos é necessário para evidenciar na prática que este meio é necessário para que tenhamos todos uma vida mais saudável, e também deixar claro para estabelecimentos e seus respectivos funcionários sigam corretamente as normas.

Palavras-chave: Inocuidade dos alimentos; Controle de riscos; Prevenção.

Referências:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (AN-VISA). Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004. **DOU**, Brasília, 2004. Acesso: 04 out. 2022

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 7ª Edição. Editora Atlas. Rio de Janeiro, 2001.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS/OMS). **Perspectiva Sobre a Análise de Risco na Segurança dos Alimentos**. 2008. Disponível em: <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/34152/perspectivaanalise-por.pdf?sequence=1> Acesso em: 30 set. 2022.

SOARES, L. S.; ALMEIDA, R. C. C., LARROZA, I. N. **Conhecimento, atitudes e práticas de manipuladores de alimentos em segurança dos alimentos: uma revisão sistemática**.

Higiene Alimentar, 2016. Disponível em:

<https://docs.bvsalud.org/biblioref/2016/08/1473/separata-71-76.pdf> Acesso: 04 out. 2022.