A IMPORTÂNCIA DA HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO POR DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Autor(res)

Camilla Oliveira
Luciano De Jesus E

Categoria do Trabalho

3

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Nesse estudo compreende-se a importância das boas práticas de higiene na manipulação de alimentos para evitar a contaminação por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A nutrição e a alimentação estabelecem quesitos importantes para a proteção e promoção da saúde, proporcionando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano com cidadania e qualidade de vida.
Com a ingestão de alimentos sem a garantia do correto preparo e conservação do mesmo, o consumidor fica suscetível à doenças. Para se ter qualidade e excelência, no sistema de alimentação coletiva, é necessário a adequação das instalações, implantação de boas práticas, desenvolvimento e monitoramento dos manipuladores diretos e indiretos e controle técnico.
As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são provocadas pelo consumo de água ou pelos alimentos contaminados. Há mais de 250 espécies de DTAs no mundo, causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas (COSTA et al., 2014).

Os procedimentos que devem ser adotados no momento da manipulação dos alimentos são imprescindíveis lavar bem os legumes, verduras e hortaliças com água corrente, não utilizar os mesmos utensílios como tábuas e facas sem lavá-los primeiro, organizar os alimentos em recipientes ou embalagens com identificação, manter os alimentos em uma refrigeração correta para evitar a deterioração das provisões (SILVA JUNIOR, 2014).

Outro fator importante é destacar como os funcionários devem se apresentar no momento de manipular os alimentos, sempre atentar-se em lavar as mãos, principalmente após se dirigir ao banheiro, evitar o uso de brincos, anéis, pulseiras entre outros utensílios, usar luvas, touca, avental e máscaras quando for necessário, para mulheres evitar esmalte nas unhas e sempre aparado (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011).

As Boas práticas para manusear os alimentos são importantes. Uma empresa que segue os processos estabelecidos pela ANVISA, desperta nos usuários mais credibilidade.