Contaminação Microbiana em Alimentos: Riscos à Saúde e Desafios para a Segurança Alimentar

Autor(res)

Gabriela Inocente
Gustavo Antony Jesus De Souza Lopes
Maria Caroline Garcia Paschoal
Regiane Vieira Maia
João Gabriel Felisbino Rodrigues
Carlos Gabriel Ocani Dos Santos
Carolina Oliveira De Brito

Categoria do Trabalho

1

Instituição

UNOPAR / ANHANGUERA - ARAPONGAS

Introdução

A contaminação microbiana de alimentos representa um desafio global para a saúde pública, especialmente quando se trata de produtos agrícolas consumidos in natura. Microrganismos patogênicos como Salmonella spp., Escherichia coli e Listeria monocytogenes podem estar presentes e causar doença infeciosa ou tóxica através da ingestão de alimentos, devido as práticas inadequadas de manejo, cultivo, colheita, transporte e armazenamento. A ingestão desses microrganismos pode causar surtos de doenças alimentares, comprometendo a segurança alimentar e resultando em sérias consequências à saúde dos consumidores. Com a crescente demanda por alimentos frescos e minimamente processados, torna-se essencial adotar práticas rigorosas de higiene e controle sanitário ao longo de toda a cadeia produtiva. Para garantir produtos de qualidade, é fundamental conhecer a procedência dos alimentos e realizar a devida higienização antes do consumo.

Objetivo

Fazer uma revisão bibliográfica dos principais riscos microbiológicos em alimentos agrícolas mal processados e destacar medidas eficazes para prevenir a contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos.

Material e Métodos

Foi realizada uma revisão bibliográfica em artigos científicos, publicações da ANVISA e da Organização Mundial da Saúde (OMS), abordando contaminação microbiana, segurança alimentar e métodos de higienização de alimentos agrícolas. Para a busca foram utilizadas palavras-chave como “contaminação”, “produtos agrícolas” e “Microrganismos” além disso, todas as fontes utilizadas estavam disponíveis publicamente na Website.

Resultados e Discussão

A revisão bibliográfica identificou que a contaminação microbiana em alimentos de origem vegetal ocorre

Anais do 1o Encontro Científico da Saúde. Arapongas, Paraná, 2025. Anais [...]. Londrina Editora Científica, 2025.
ISBN 978-65-01-54084-9

principalmente pelo uso de água contaminada na irrigação, pelo contato com solo inadequado, manuseio incorreto durante a colheita e armazenamento inadequado. As bactérias Salmonella spp. e E. coli são frequentemente associadas ao consumo de vegetais folhosos crus (SANTÁREM, GIUFFRIDA, 2012) enquanto a bactéria Listeria monocytogenes apresenta risco em produtos refrigerados, pois consegue se desenvolver em temperaturas de refrigeração, abaixo de 4°C. (RODRIGUES et al. 2017). Estudos apontam que o uso de boas práticas agrícolas (BPA), higienização dos alimentos, cozimento apropriado antes do consumo e o treinamento de manipuladores de alimentos são medidas eficazes para reduzir a presença de patógenos (COELHO et al., 2021). Além disso, a rastreabilidade na cadeia produtiva facilita o controle de surtos e o recolhimento de lotes contaminados.

Conclusão

A contaminação microbiana de alimentos agrícolas é uma preocupação relevante e recorrente. A prevenção da contaminação por bactérias depende do comprometimento de produtores, distribuidores e consumidores na aplicação de boas práticas de higiene e manuseio. A educação sanitária, juntamente com o controle rigoroso das etapas de produção, é essencial para garantir a segurança alimentar e reduzir os riscos à saúde pública. O conjunto dessas práticas são essenciais para garantir alimentos mais seguros e de qualidade para o consumo.

Referências

COELHO, R. H.; MOURA, G. S.; ANDRADE, V. de O. A. Contaminação de alimentos e seus fatores predisponentes: uma revisão integrativa / Food contamination and its predisposing factors: an integrative review. Brazilian Journal of Health Review,2021.

RODRIGUES, C.S.; SÁ, C.V. G. C.; MELO, C.B. de. An overview of Listeria monocytogenes contamination in ready to eat meat, dairy and fishery foods. Ciência Rural, Santa Maria, v. 47, n. 2, p. 1-8, 2017. DOI: http://dx.doi.org/10.1590/0103-8478cr20160721.

SANTARÉM, V.A.; GIUFFRIDA, R.; CHESINE, P.A.F. Contaminação de hortaliças por enteroparasitas e salmonella spp. em presidente prudente, São Paulo, Brasil. In: Colloquium Agrariae. ISSN: 1809-8215, p. 18-25, 2012.