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

**Autor(res)**

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

**Categoria do Trabalho**

Trabalho Acadêmico

**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


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.


ISBN 978-65-01-54084-9