



Contaminação Microbiana De Alimentos: Risco À Saúde E Desafios Para A Segurança Alimentar

Autor(es)

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

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 devido a práticas inadequadas de 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. A crescente demanda por alimentos frescos e minimamente processados exige maior rigor nas práticas de higiene e controle sanitário ao longo da cadeia produtiva.

Objetivo

Analizar os principais riscos microbiológicos em alimentos agrícolas mal manuseados e destacar medidas eficazes para prevenir a contaminação por microrganismos patogênicos.

Material e Métodos

Foi realizada uma ampla revisão bibliográfica com o objetivo de reunir e analisar informações atualizadas sobre os principais aspectos relacionados à contaminação microbiana, segurança alimentar e métodos de higienização aplicados a alimentos de origem agrícola. Para isso, foram consultados artigos científicos publicados em bases de dados reconhecidas, além de documentos técnicos e diretrizes elaboradas por órgãos oficiais, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Organização Mundial da Saúde (OMS).

A escolha desses materiais se fundamenta na relevância científica e na credibilidade das instituições envolvidas, o que garante a qualidade e a confiabilidade das informações obtidas. A revisão teve como foco identificar os principais agentes microbiológicos responsáveis por contaminações, os riscos associados ao consumo de alimentos contaminados, bem como as práticas recomendadas para a prevenção e controle desses riscos ao



28º Encontro de Atividades Científicas

03 a 07 de novembro de 2025

Evento Online

longo da cadeia produtiva agrícola.

Resultados e Discussão

A revisão identificou que a contaminação microbiana em alimentos de origem vegetal ocorre principalmente pelo uso de água contaminada na irrigação, pelo contato com solo inadequado, manuseio incorreto durante a colheita e armazenamento inadequado. *Salmonella* spp. e *E. coli* são frequentemente associadas a vegetais folhosos crus, enquanto a *Listeria monocytogenes* apresenta risco em produtos refrigerados. Estudos apontam que o uso de boas práticas agrícolas (BPA), higienização com sanitizantes apropriados e treinamento de manipuladores de alimentos são medidas eficazes para reduzir a presença de patógenos. 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 depende do comprometimento de produtores, distribuidores e consumidores na aplicação de boas práticas de higiene e manuseio. A educação sanitária, aliada ao controle rigoroso das etapas de produção, é essencial para garantir a segurança alimentar e reduzir os riscos à saúde pública.

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.
- POSSEBON, G. G. B. Avaliação da ocorrência e co-ocorrência de *E. coli*, *Salmonella* sp. e norovírus em vegetais folhosos produzidos em sistemas convencionais e orgânicos. 2021. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.
- 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