



## **Contaminação Microbiana De Alimentos: Risco 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  
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**

Analisar 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



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