Consequências da contaminação cruzada na manipulação de alimentos crus e cozidos

Autor(res)

Caroline Travasso Casarin Dos Reis
Lucas Edson Del Vacchio De Andrade

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Introdução

A contaminação cruzada é um dos principais fatores de risco para a segurança dos alimentos, ocorrendo quando microrganismos de alimentos crus são transferidos para alimentos prontos para consumo (SILVA; ALMEIDA; ALVES, 2020). Define-se como a transferência indesejada de microrganismos de um alimento, utensílio, superfície ou manipulador para outro alimento, sobretudo no contato entre crus e prontos para consumo. Esse processo ocorre por utensílios, superfícies, mãos de manipuladores ou armazenamento inadequado (SOARES et al., 2012). As consequências variam de desconfortos gastrointestinais a surtos graves de doenças transmitidas por alimentos (DTA), como os causados por Salmonella spp., Escherichia coli e Listeria monocytogenes (GERMANO; GERMANO, 2015). Além dos impactos à saúde pública, a contaminação cruzada provoca prejuízos econômicos e compromete a credibilidade dos serviços de alimentação (OLIVEIRA; PAIVA; PINTO, 2014).

Objetivo

Analisar as principais consequências da contaminação cruzada na manipulação de alimentos crus e cozidos, destacando riscos microbiológicos, implicações clínicas e repercussões socioeconômicas, bem como as medidas de prevenção mais eficazes.

Material e Métodos

Foi realizada uma revisão narrativa da literatura em bases como SciELO, PubMed e periódicos nacionais, contemplando artigos publicados entre 2007 e 2020. Foram incluídos artigos em português e inglês, disponíveis na íntegra, que abordassem práticas de manipulação de alimentos, higiene, ocorrência de surtos e estratégias de prevenção da contaminação cruzada. Cinco referências principais, priorizando autores brasileiros, foram utilizadas para embasar a discussão. (SOARES et al., 2012; SILVA; ALMEIDA; ALVES, 2020; SANTOS; OLIVEIRA; SOARES, 2010; OLIVEIRA; PAIVA; PINTO, 2014; GERMANO; GERMANO, 2015).

Resultados e Discussão

Estudos mostram que a contaminação cruzada é causa frequente de surtos em unidades de alimentação e nutrição (SANTOS; OLIVEIRA; SOARES, 2010). As falhas mais comuns envolvem higienização inadequada das mãos, uso do mesmo utensílio ou superfície para alimentos crus e cozidos sem limpeza adequada e

armazenamento incorreto (SOARES et al., 2012). Alimentos de origem animal, especialmente carnes e ovos, destacam-se como importantes vetores de patógenos (GERMANO; GERMANO, 2015). As repercussões incluem vômitos, diarreias e, em casos graves, hospitalizações (SILVA; ALMEIDA; ALVES, 2020). Além dos danos à saúde, geram impactos econômicos, como descarte de produtos, multas e perda de clientela (OLIVEIRA; PAIVA; PINTO, 2014). Medidas eficazes envolvem treinamento contínuo dos manipuladores, monitoramento das práticas e adoção das boas práticas de fabricação (GERMANO; GERMANO, 2015).

Conclusão

Conclui-se que a contaminação cruzada representa um desafio significativo para a saúde pública e para a qualidade dos serviços de alimentação. A adoção de boas práticas de manipulação, a capacitação contínua dos profissionais e o monitoramento das rotinas são medidas indispensáveis para reduzir os riscos associados. Além de preservar a saúde dos consumidores, essas ações contribuem para a sustentabilidade econômica e para a confiança nos serviços prestados.

Referências

- SOARES, L. S.; ALMEIDA, R. C. C.; CERQUEIRA, E. S.; CARVALHO, J. S.; NUNES, I. L. Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. Food Control, v. 27, n. 1, p. 206–213, 2012.
- SILVA, C. L. M.; ALMEIDA, R. C. C.; ALVES, M. A. O. Cross-contamination and foodborne diseases in food services: a review. Food Control, v. 113, p. 107–118, 2020.
- SANTOS, M. I. S.; OLIVEIRA, A. C. C.; SOARES, L. S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em unidades de alimentação e nutrição. Revista Baiana de Saúde Pública, v. 34, n. 2, p. 271–282, 2010.
- OLIVEIRA, A. B. A.; PAIVA, C. L.; PINTO, A. C. S. Perfil de manipuladores de alimentos e ocorrência de contaminação cruzada em restaurantes de Salvador, BA. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 73, n. 4, p. 450–457, 2014.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. Barueri: Manole, 2015.