

MÍDIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Os programas de entretenimento, as propagandas e as demais mídias exercem uma grande influência nas pessoas e em seus comportamentos. Mas qual o impacto que a mídia pode causar na segurança de alimentos, nas Boas Práticas de Manipulação?

Hoje em dia com os *realities shows* gastronômicos, muito do que se sabe sobre Boas Práticas de Fabricação não é executado. E é preciso ter em mente que a realidade em uma cozinha industrial é bem diferente dos programas de televisão.

Algumas “gafes” são cometidas durante os programas e é preciso ter a consciência que além do visual e do sabor, a segurança de alimentos precisa ser considerada. Por isso, é preciso seguir as Boas Práticas durante todo o processo de produção, com o objetivo de evitar contaminações.

Se atente às “não conformidades” para não construir um imaginário equivocado no que diz respeito à legislação.

TRABALHE COM AS BOAS
PRÁTICAS.
SIRVA UM ALIMENTO
SEGURO!



A legislação é clara: “os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba”. A legislação também afirma, “durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem” (RDC 216, 2004).

Por isso, é importante conscientizar a população sobre os cuidados que devemos ter no preparo dos produtos e sobre os riscos envolvidos no consumo de alimentos impróprios.

Trabalhe preventivamente evitando contaminações:

- Higienize as mãos periodicamente;
- Higienize adequadamente os hortifrutis;
- Guardar os objetos pessoais;
- Não utilizar esmalte ou base;
- Não utilizar adornos;
- Não utilizar barba/bigode.

RESPONSABILIDADE
NA COZINHA É
ASSUNTO SÉRIO!



REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução – **RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004**. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

DUTRA, Luiza. **Food Safety Brazil**, 2019. A televisão pode gerar maus exemplos de Boas Práticas na cozinha? Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/televisao-problemas-boas-praticas-cozinha/>> Acesso em: 3 de Jan de 2020.