

CONSEQUÊNCIAS DO NÃO ATENDIMENTO ÀS BPFs (Boas Práticas de Fabricação)

O consumo de alimentos contaminados causadores de diversas patologias ao ser humano é hoje o principal problema de Saúde Pública, tendo como causa imediata a redução na produtividade econômica do país.



O não cumprimento de princípios básicos de higiene pessoal, assim como a falta de higiene das instalações e dos alimentos, pode levar a disseminação de doenças. Grande parte das toxinfecções ocorridas nos países latino-americanos é causada pelo consumo de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos. Associadas a esse grupo também estão às doenças resultantes da contaminação química dos alimentos, que, quando consumidos em grande quantidade, provocam intoxicações agudas, ou doenças de caráter crônico-degenerativo quando consumidos em pequenas quantidades.



As doenças de origem alimentar podem ser **classificadas em três grupos:**

Toxinfecções alimentares: são doenças transmitidas pela ingestão de alimentos contaminados por bactérias, fungos, vírus, protozoários e seus respectivos produtos tóxicos.

Intoxicações químicas: ocasionadas pela ingestão de alimentos contaminados por metais, agrotóxicos e substâncias raticidas e inseticidas usadas contra pragas.

Intoxicações naturais: ocorrem quando há confusão na escolha de produtos semelhantes à espécie tóxicas de plantas e cogumelos ou por contaminação natural de peixes, moluscos e mexilhões com substâncias tóxicas.



De acordo com os estudos estatísticos da Organização Mundial da Saúde, das doenças de origem alimentar, **mais de 60% dos casos decorrem de técnicas inadequadas de processamento e contaminação dos alimentos servidos em restaurantes.**

As toxinfecções alimentares dependem, em geral, de quatro fatores:

Higiene: ambiental, alimentos, mãos do manipulador, hábitos do manipulador, utensílios e equipamentos.

Técnica: armazenamento, preparo e manipulação, conservação.

Temperatura: conservação de matéria-prima, manipulação e preparo, armazenamento de alimentos, exposição ou distribuição.

Tempo: armazenamento, manipulação e preparo, exposição e distribuição.

É preciso que haja comprometimento de toda a equipe e principalmente da gerência para que todos os objetivos propostos sejam alcançados.

Fonte: Chaves, José Benício Paes. Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação. – Viçosa: Editora UFV, 2006.