

CONTAMINAÇÕES NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Embora existam muitos microrganismos que atuam como protagonistas na produção de alimentos, existem outros microrganismos prejudiciais à saúde humana, chamados patogênicos. Estes são responsáveis pelas contaminações microbiológicas no processamento de alimentos, pelas DTA's, pela redução da segurança dos alimentos e consequentemente, redução da nossa segurança alimentar.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), os manipuladores de alimentos são responsáveis por 26% dos surtos de enfermidades causadas por bactérias. Para prevenir surtos dos microrganismos patogênicos, desde a manipulação da matéria prima, durante o transporte, no armazenamento, no processamento, até a transformação no produto final, os manipuladores de alimentos devem estar atentos às boas práticas de fabricação e boas práticas para serviços de alimentação (Resolução-RDC ANVISA nº 216/04), às pesquisas e às novas tecnologias para fiscalização do processo de produção e otimizações para se tornarem mais seguros.

MEIOS DE CONTAMINAÇÃO

Biológicos: através de contaminações por bactérias, fungos e protozoários. Eles podem estar presentes no ar, no solo, na água, nas superfícies de contato, no interior de objetos, em animais, vegetais e principalmente, no contato com humanos;



Químico: quando alguma substância química está na natureza dos alimentos, ou entra em contato ao longo do processo de produção ou manipulação;



Físicos: presença de algum corpo estranho no alimento: presença de pedaços de madeira, vidro, metal, plásticos duros, pedras, ossos e outros materiais cortantes ou que causem algum dano à saúde caracterizam a contaminação física. Ao consumir um alimento com uma pedra, pode ocorrer fratura de um dente ou mesmo a lesão da gengiva. Processos de peneiramento ou filtragem podem ser bastante eficazes para evitar a ocorrência desse tipo de contaminação. Manter proteção em lâmpadas é outra medida recomendada para evitar que pedaços de vidros possam estar presentes nos alimentos.



Contaminação cruzada: transferência de microrganismos patogênicos entre materiais de produção, superfície de contato e alimentos; como por exemplo, o uso da mesma placa de corte (sem a correta higienização intermediária) para cortar alimentos crus e em seguida manipular produtos cozidos. Outro exemplo é quando você manipula um alimento pronto para consumo, sem higienizar as mãos.



Causas da contaminação

- ✓ Falhas em processos ou protocolos;
- ✓ Materiais, insumos ou equipamentos contaminados;
- ✓ Falha humana;
- ✓ Procedimentos de higienização não eficientes.