

SEGURANÇA ALIMENTAR X SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

VOCÊ SABE A DIFERENÇA?



Quando se fala em alimentação, vários termos são utilizados. Dentre eles, estão duas expressões parecidas, mas que apresentam conceitos distintos, que é a Segurança Alimentar e a Segurança dos Alimentos.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Refere-se a uma estratégia de direito a todos os cidadãos ao acesso a uma alimentação adequada e equilibrada do ponto de vista nutricional e quantitativo, de forma a obter uma vida saudável e ativa. Esta expressão foi criada com a finalidade de reduzir a fome e a miséria no mundo, através da exploração dos recursos naturais com acesso a alimentos de qualidade e fontes de todos os nutrientes adequados, obtendo assim a promoção à saúde, sem comprometer as necessidades essenciais do ser humano.

O Direito Humano à alimentação adequada é uma obrigação do Estado que tem o dever de assegurar ações e políticas públicas que atendam às necessidades da população. Tem como comprometimento e empenho, garantir o respeito, proteção, promoção e fornecimento do direito a uma alimentação balanceada.

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Na Segurança dos Alimentos a atenção está voltada ao alimento adequado ao consumo, ou seja, toda a vigilância está voltada aos cuidados na produção, transporte e armazenamento dos alimentos, com adoção de medidas que permitem a garantia da qualidade dos alimentos através do controle da entrada de contaminantes que promovam risco à saúde ou integridade física do consumidor.

Para ter este controle, é necessário seguir as Boas Práticas de manipulação e se atentar aos três tipos de perigos que podem contaminar os alimentos, sendo eles: biológicos, químicos e físicos.

- **Perigos biológicos** - são os microrganismos que causam contaminação e deterioração dos alimentos, responsáveis por causar intoxicação alimentar e infecções, sendo eles, as bactérias, vírus, parasitos e fungos.
- **Perigos químicos** - são compostos químicos tóxicos, onde podemos citar os agrotóxicos, inseticidas, metais pesados e detergentes, entre outros
- **Perigos físicos** - são caracterizados por corpos estranhos presentes no alimento, como pedaços de metal, plástico, cacos de vidro, pedras, fios de cabelo, entre outros.

As práticas de segurança dos alimentos adotadas nos estabelecimentos previnem a contaminação dos alimentos, fornecendo assim, alimentos seguros para os consumidores.

Referência: SESC. **Segurança Alimentar x Segurança dos Alimentos: Você Sabe a diferença?** Disponível em: <https://www.sesc-sc.com.br/blog/saude/seguranca-alimentar-x-seguranca-dos-alimentos-voce-sabe-a-diferenca>. Acesso em: 06 maio 2022.