

PERIGOS FÍSICOS EM ALIMENTOS

Os alimentos podem servir como veículos para a transmissão de agentes físicos, químicos ou biológicos que representam riscos à saúde humana, podendo causar doenças e, em casos extremos, levar ao óbito.

Dentre os agentes físicos transmitidos por alimentos, destacam-se, objetos rígidos ou pontiagudos, fragmentos de vidro, filmes plásticos, dentre outros, os quais podem provocar lesões e gerar repulsa no consumidor, tornando o alimento inadequado para o consumo.

Conforme estabelecido pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 623/2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), considera-se matéria estranha qualquer substância não pertencente à composição do produto que esteja associada a condições ou práticas inadequadas durante sua produção, manipulação, armazenamento ou distribuição.

QUAIS OS DANOS?

Pode ocorrer danos físicos graves, como:

- Cortes na boca ou garganta;
- Danos aos dentes ou gengivas.
- Danos aos intestinos;

COMO PREVENIR?

Os estabelecimentos responsáveis pela produção de alimentos podem prevenir a ocorrência de perigos físicos, da seguinte forma:

- Desenvolvendo e implementando programas de pré-requisitos bem estruturados;
- Realizando uma análise detalhada de perigos e pontos críticos de controle;

- Definindo medidas de controle para situações em que, mesmo com a adoção de ações preventivas, sejam identificados perigos significativos à segurança dos alimentos;

- Realizando palestras ou utilizando a comunicação visual, por meio de painéis ou cartazes, por exemplo, com o intuito de conscientizar, assim, contribuindo para a prevenção de perigos físicos na cadeia de produção de alimentos.

A presença de matérias estranhas com potencial risco físico em alimentos representa um desafio significativo para a indústria alimentícia, tanto pela necessidade de aprimorar a percepção de perigo e risco quanto pelas consequências associadas à contaminação. Além de gerar um aumento no número de reclamações, esses incidentes podem impactar a saúde pública, elevar as perdas de alimentos e os prejuízos financeiros, além de comprometer a reputação da marca e a confiança do consumidor em relação ao produto.



REFERÊNCIAS

LIMA, N. Perigos físicos em alimentos - Portal e-food | Tudo sobre Segurança de Alimentos. Disponível em: <<https://portalefood.com.br/artigos/perigos-fisicos-em-alimentos/>>.

Perigos Físicos - Risco de Asfixia. Disponível em: <<https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/conselhos-praticos-para-os-consumidores/perigos-fisicos-risco-de-asfixia.aspx>>.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR