

CONTAMINANTES QUÍMICOS EM ALIMENTOS

Segundo a ANVISA, contaminantes são definidos como “qualquer substância indesejável presente no alimento em decorrência das operações realizadas no cultivo de vegetais, na criação de animais, nos tratamentos zoo ou fitossanitários, bem como em função da contaminação ambiental ou do uso de equipamentos empregados na produção e/ou conservação do alimento”.

Na indústria alimentícia, um dos principais riscos de contaminação nos processos de produção de alimentos é a contaminação química, caracterizada pela presença de substâncias não pertencentes à composição natural dos alimentos, as quais podem representar potenciais danos à saúde dos consumidores.

COMO OCORRE?

As contaminações químicas podem ocorrer de maneira direta, em decorrência da utilização de aditivos em concentrações elevadas, como: corantes, adoçantes e conservantes. Ou de maneira indireta, por meio da presença de substâncias permitidas ou não, como: hormônios, antibióticos, praguicidas e substâncias que migram das embalagens para os alimentos, que excedem os limites máximos estabelecidos pelas regulamentações.

É importante ressaltar que os aditivos utilizados em alimentos devem ser submetidos a análise toxicológica, conforme a Portaria nº 540 / 1997, e é de responsabilidade da ANVISA a avaliação e registro dos mesmos.

QUAIS FATORES CONTRIBUEM?

- Utilização de produtos sem procedência e indicação adequada de uso;
- Descuidos como: erros na quantidade de produto utilizado, troca de produtos, armaze-

namento no mesmo galpão e transporte no mesmo caminhão de produtos químicos e alimentos, entre outros;

- Uso incorreto e/ou exagerado de agroquímicos durante a produção ou armazenamento;

QUAIS SÃO ESSES CONTAMINANTES QUÍMICOS?

Água sanitária, detergente, inseticida, lubrificante, desengordurante, agrotóxicos e fertilizantes.

QUAIS OS DANOS À SAÚDE?

A ingestão recorrente de alimentos contaminados por esses compostos pode comprometer o funcionamento de diversos órgãos e resultar em graves problemas de saúde, como: câncer, danos neurológicos, reações alérgicas, abortos, malformações fetais, entre outras enfermidades. Quando consumidos em doses elevadas, esses contaminantes podem provocar intoxicações agudas, envenenamento e, em casos extremos, levar ao óbito.

A contaminação química de alimentos representa um risco na cadeia produtiva, tornando essencial a atuação regulatória e a adoção de processos adequados, em conformidade com as normativas vigentes, como forma de prevenção.



REFERÊNCIAS

BITENCOURT, J. S. Contaminantes Químicos em Alimentos. Disponível em: <<https://portalefood.com.br/bpf/contaminantes-quimicos-em-alimentos/>>.



[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