



## ***Segurança Alimentar: informações que o consumidor precisa saber***

Praticidade, distância e tempo são fatores que influenciam diretamente em alguns costumes da sociedade contemporânea. É o caso da alimentação fora de casa. Hoje em dia, os costumes são outros e a busca pela otimização do tempo, fizeram com que a prática de comer em casa, caísse em desuso. Sorte dos comerciantes da área alimentícia que viram seus negócios prosperarem. Porém, o exercício alimentar fora de casa pode representar um risco à saúde pública.

Apesar dos avanços tecnológicos aplicados diretamente à segurança alimentar, e as exigências do consumidor mais consciente da importância da qualidade dos produtos que consome, ainda hoje, há muitas pessoas que são contaminadas através da alimentação fora de casa. Isto ocorre porque, muitos estabelecimentos deixam de cumprir com cuidados básicos e fundamentais, como: limpeza do estabelecimento; higiene dos manipuladores de alimentos; limpeza dos equipamentos e utensílios; falta de cuidados por parte dos fornecedores de alimentos e bebidas; tempo de exposição dos alimentos a serem consumidos; etc.

O consumo de alimentos contaminados pode acarretar, doenças prejudiciais à saúde pública, e em alguns casos pode levar o indivíduo à morte. Os casos mais comuns de contaminação podem ser classificados como, infecções, toxinfecções e intoxicações. Segundo a química industrial, Patrícia Tozzi, da Consultoria em Nutrição e Saúde, SPRIM Brasil, especialista em Segurança Alimentar, diz que as infecções são causadas por microorganismos patogênicos que se multiplicam no trato intestinal, provocando diarreias. Os exemplos mais comuns de infecção são as *Salmonella sp*; *Escherichia.coli*; *Coliformes Fecais*. As toxinfecções, como *Clostridium Perfringens* e *Bacillus Cereus*, são causadas por microorganismos patogênicos que se multiplicam no trato gastrointestinal, causando sintomas como diarreias e vômitos. Podem ocorrer também intoxicações, quando há o consumo de alimentos contaminados por



pesticidas, metais pesados, agrotóxicos e outros. A intoxicação pode causar lesões cutâneas como manchas avermelhadas pelo corpo.

O consumidor que tem o hábito de alimentar-se fora de casa deve estar sempre atento às condições higiênicas-sanitárias do local, como observar se os manipuladores de alimentos estão trajados adequadamente, com uniforme, toucas, luvas, máscaras, e que não esteja usando adornos (brincos, pulseiras, colares, relógios, etc). Verificar as condições em que os alimentos estão expostos, como tempo de exposição, forma que os alimentos são apresentados e a temperatura. A temperatura ideal para que os alimentos não sejam contaminados por bactérias são: balcão quente – 80 a 90°C; balcão frio – mínimo 10°C. Os consumidores também devem selecionar a comida a ser ingerida. Patrícia Tozzi, recomenda: “Os alimentos manipulados após o cozimento, como maionese, bolos, queijos, deve ser evitado quando o consumidor não se sentir seguro com o estabelecimento”. A prática de visitar cozinhas dos estabelecimentos é uma recomendação que os consumidores devem adotar, e que é amparada pela Vigilância Sanitária (ANVISA), que dá liberdade para os clientes visitarem as cozinhas dos restaurantes comerciais e industriais.

Para os comerciantes da área de alimentos, a recomendação é que seja feitos treinamentos aos manipuladores de alimentos. É importante que todos saibam que é fundamental ter cuidados antes, durante e após o preparo dos alimentos, e que a falta destes cuidados, pode acarretar perda de credibilidade do estabelecimento. A inserção de exames clínicos periódicos aos funcionários, qualificar os fornecedores de alimentos e bebidas, higiene sanitária do estabelecimento, controle de água e controle integrados de pragas são algumas das alternativas que asseguram a qualidade da comida.

Fonte: [http://www.aprest.com.br/index.php?option=com\\_content&task=view&id=1015&Itemid=1](http://www.aprest.com.br/index.php?option=com_content&task=view&id=1015&Itemid=1)