

O QUE SIGNIFICA PARA VOCÊ O CONCEITO DE HIGIENE ALIMENTAR?

A maior parte das pessoas pensa que a palavra higiene alimentar significa limpeza. Por isso consideram que tudo aquilo que tem aparência limpa é higiênico.

Na verdade o conceito de **HIGIENE ALIMENTAR** significa muito mais do que ambientes e objetos limpos.



Higiene é a ciência que visa proteger a saúde e evitar riscos de doenças, por esse motivo **higiene alimentar é a proteção dos alimentos contra contaminação**, inclusive aquela causada por bactérias prejudiciais a saúde, por organismos estranhos e por venenos.



IMPORTÂNCIA DO ALIMENTO

VOCÊ SABE PORQUE DEVEMOS INGERIR DIARIAMENTE ALIMENTOS ?

Os animais, incluindo o homem e os vegetais necessitam de alimento para assegurar sua vida e reprodução. Assim, os alimentos devem ser ingeridos em certas quantidades e proporções para suprir a necessidade alimentar e como fonte de energia.

A saúde depende da qualidade do alimento ingerido, no entanto a sanidade do alimento pode ser comprometida devido contaminações causadas por:

- 1 - microorganismos
- 2 - parasitos
- 3 - agentes químicos
- 4 - agentes físicos



CONTAMINAÇÃO POR MICROORGANISMOS

A contaminação por microorganismo é a causa mais freqüente de surtos de doenças causadas por alimentos.

O alimento é contaminado por microorganismos nas etapas de seu processamento, ou seja:

durante ou após o processamento de forma adicional através de equipamentos, utensílios e superfícies mal higienizadas, hábitos higiênicos precários de manipuladores, manipuladores doentes, alteração na qualidade da água, presença de pragas urbanas como ratos, baratas e moscas, etc. Ocorre ainda condições que permitem a contaminação cruzada com a passagem de microorganismos de um alimento a outro através do contato indevido com superfícies, com ambiente, com embalagens, com mãos ou com produtos contaminados.



AS DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR SÃO CHAMADAS:

1. Infecção Alimentar

Causada pela ingestão de alimentos com microorganismos nocivos à saúde.

2. Intoxicação Alimentar

Causada pela ingestão de alimentos com toxina.

A toxina (veneno) é produzida por alguns microorganismos. Existe ainda a ingestão de toxina de forma natural como por exemplo a ingestão de certos cogumelos.

Só é possível evitar este tipo de contaminação quando sabemos o que são microorganismos, onde estão, como se reproduzem e o que devemos fazer para combatê-los.