



Alimento seguro e aprofundamento nos requisitos mínimos de garantia de segurança

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA - CAF

Antonio Augusto Leandro dos Santos

Diego Antonio França de Freitas

Palavras- chave: Alimento Seguro – Riscos – Pandemia

Introdução

A produção de um alimento seguro inclui o seguimento da legislação e a adoção de métodos que possam prevenir as contaminações físicas, químicas ou microbiológicas, que podem ser maléficas para o ser humano DA SILVA QUINTINO et al. (2018).

A cultura do morango, do feijão, do café, do tomate e das hortaliças são de extrema importância para o país. A produção chegou próxima de 170 mil toneladas de morango, 3,1 mi toneladas de feijão, 50 mi de sacas de café e 5 mi toneladas de tomate CONAB (2021).

A pandemia é a disseminação, em nível mundial, de alguma doença Brasil (2021). Essa epidemia que se espalhou por diferentes locais é capaz de afetar vários seguimentos dos países, como na economia, no bem-estar da população, nas relações exteriores e, até mesmo, na produção agrícola.

Objetivos

Esse estudo objetivou apresentar informações sobre alimento seguro e os riscos e contaminações existentes nas culturas do morango, do café, do feijão, do tomate e das hortaliças folhosas além de citar como a pandemia afetou essas culturas.

Material e Métodos

Foi feita uma revisão bibliográfica a partir de um levantamento de artigos científicos (de revistas, periódicos e portais) sobre alimento seguro, defensivos agrícolas, interferência da pandemia na produção agrícola e sobre os diferentes tipos de riscos e contaminações nas culturas do café, do morango, do tomate, do feijão e das hortaliças.

Foi feita uma revisão da mesma forma que SALGADO et al. (2020), de forma que foi selecionado os artigos, com posterior leitura dos mesmos, escolha dos materiais que melhor se encaixavam no tema e finalizando com uma leitura interpretativa.

Resultados e Discussão

De acordo com a ANVISA (2017), todas as indústrias e serviços de alimentação devem adotar sistemas, para que seja possível garantir um alimento de qualidade, de acordo com a legislação e, principalmente, sem as contaminações ou dentro dos limites permitidos.

Os riscos/contaminações podem ter origem a partir de bactérias, fungos, vírus, parasitas, resíduos químicos, alergênicos naturais e diversos objetos físicos.

Com a diminuição do fluxo de pessoas nas ruas, causado pela pandemia, a venda e a produção dos produtos agrícolas foi afetada devido o distanciamento necessário dos trabalhadores.

Conclusões

A adoção das Boas Práticas agrícolas é de extrema importância para a produção de um alimento seguro, além de outros sistemas. A pandemia afetou diretamente a venda dos alimentos, como as hortaliças, o morango e o tomate, que são consumidos in-natura, porque diminuiu-se o fluxo nas feiras livres e hortifrutis. Além disso, as origens nas formas de contaminação (química, física ou biológica) são parecidas em algumas culturas analisadas.

Referências

DA SILVA QUINTINO, Sara; RODOLPHO, Daniela. Um Estudo Sobre a Importância do APPCC-Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- Na Indústria de Alimentos. **Revista Interface Tecnológica**, v. 15, n. 2, p. 196-207, 2018.

Companhia Nacional de Abastecimento. Boletim 2021 Tabela de Dados – Produção e Oferta. 2021.

Brasil. O que é uma pandemia – Boletim 2021. 2021.

SALGADO, Thiago MV; ALCÂNTARA, Lohane O.; CARVALHO, Marcela SM. APPCC: UMA FERRAMENTA DA GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, v. 1, n. 7, p. 90-107, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Classificação de Risco dos Agentes Biológicos. 3ª EDIÇÃO. 2017.