



# PRÁTICAS DE HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: CAMINHOS E PROCESSOS DA PRODUÇÃO AO PRATO



## ORGANIZAÇÃO

ANALÍCIA DE SOUZA JUREMEIRA  
CARLOS DANIEL DOS REIS OLIVEIRA  
ICARO DANTAS MAMEDE DE ARAÚJO  
IVONE SOUZA SILVA  
JOSEANE COSTA DA CUNHA  
LUIZ GUSTAVO DOS SANTOS REIS  
MAXSUELL NASCIMENTO DE MORAIS  
PEDRO JOSÉ MARINHO COSTA DE ALMEIDA  
ROBERTA CRISTINA SANTOS SILVA

## **PRÁTICA DE HIGIENIZAÇÃO E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: CAMINHOS E PROCESSOS DA PRODUÇÃO AO PRATO**

Produto elaborado na Unidade Curricular - Saúde Única do Centro Universitário AGES como pré-requisito para obtenção da nota parcial da avaliação A3 sobre a orientação dos docentes Flávia Michelle Silva Wiltshire e Maique dos Santos Bezerra Batista.

**J95p**

**Práticas de Higienização e Segurança dos Alimentos: caminhos e processos da produção ao prato. Organizador/ Analícia De Souza Juremeira et al. – Paripiranga-BA: UniAGES, 2021.**

**9 f.: il.**

**DOI: 10.29327/538771**

**1. Segurança Alimentar. 2. Higienização. 3. Saúde. I. Juremeira, Analícia De Souza. II. Título.**

### **COMO REFERENCIAR O MATERIAL:**

JUREMEIRA, Analícia de Souza.; OLIVEIRA, Carlos Daniel dos Reis.; DE ARAÚJO, Icaro Dantas Mamede.; SILVA, Ivone Souza.; DA CUNHA, Joseane Costa.; REIS, Luiz Gustavo Dos Santos.; DE MORAIS, Maxsuell Nascimento.; DE ALMEIDA, Pedro José Marinho Costa.; SILVA, Roberta Cristina Santos.; BATISTA, Maique dos Santos Bezerra.; WILTSHIRE, Flávia Michelle Silva. Práticas de Higienização e Segurança dos Alimentos: caminhos e processos da produção ao prato. Even3 Publicações. – Paripiranga-BA: UniAGES, 2021. DOI: 10.29327/538771

**PARIPIRANGA-BA**

**2021.1**

**"QUE A ALIMENTAÇÃO SEJA TEU ÚNICO REMÉDIO"**  
**(HIPÓCRATES)**

# SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>5</b>
<b>SEQUÊNCIA DIDÁTICA METODOLÓGICA.....</b>	<b>6</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>8</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>9</b>

## APRESENTAÇÃO

A importância da sustentabilidade na agricultura busca práticas que promovam melhorias na qualidade de vida do ser humano com a finalidade de preservar os recursos naturais que dependem das mudanças ambientais, preservação e iniciativas em relação aos impactos do desenvolvimento sustentáveis. Para que isso aconteça é necessário analisar a qualidade dos produtos e das relações sociais, políticas de uma comunidade pelo uso de insumo e defensores nos alimentos agrícolas e principalmente pela mecanização de atividades antes realizadas pelos trabalhadores rurais de uma comunidade, trazendo diminuição no custo, aumento da produtividade e possíveis impactos no ecossistema (ANVISA, 2004).

Os alimentos em seu processo de produção atravessam várias etapas até atingir a mesa de seus futuros consumidores, e visando a linha primária da produção desses alimentos, vale observar as condições as quais o(a) produtor(a) está presente. O objetivo dessa cartilha é apresentar alternativas de plantio sustentáveis bem como a higienização dos alimentos que propiciem aos pequenos (as) produtores (as) agrícolas estratégias de gerenciar a produtividade alimentícia em seu território.

Produzir alimentos naturais e orgânicos ajuda na preservação do solo, do ar, da água e principalmente da saúde. Os produtos orgânicos são cultivados sem o uso de agrotóxicos, adubos químicos e outras substâncias tóxicas e sintéticas para evitar a contaminação dos alimentos ou do meio ambiente e obter produtos mais saudáveis, nutritivos e com mais qualidade de produção, o que garante a saúde do consumidor. Além disso, esses produtos também contribuem com ecossistemas mais equilibrados, preservação da biodiversidade, os ciclos e as atividades biológicas do solo. Adotar pequenas atitudes no dia a dia pode fazer a diferença para uma sociedade mais equilibrada e justa (GRANZIERA, Mariana; SAES, Maria).

A produção dos alimentos é uma abordagem importante, porém existem muitas dúvidas relacionadas principalmente na hora da escolha. Em decorrência da falta de conhecimento e da maneira em que os alimentos são produzidos. O desenvolvimento desse produto abordará um conteúdo de relevância científica, possibilitando a utilização de argumentos verídicos, para o público direcionado, fazendo uso de contextos de fácil entendimento possibilitando melhor compreensão. Dessa forma agregará para o conhecimento sobre os processos dos alimentos da produção ao prato do consumidor, relacionado à saúde e ambiente. Portanto os métodos apresentados contribuirá para o momento da escolha do alimento, direcionando para o produtor que utilize um meio de produção de forma sustentável.

## SEQUÊNCIA DIDÁTICA:

## METODOLÓGICA

Para ter uma alimentação saudável, não basta conhecer os nutrientes e o valor nutritivos dos alimentos. É necessário saber a melhor maneira de escolher, preparar, conservar, e rotular todos os alimentos que vão consumir, além disso, os cuidados com a higiene pessoal, do ambiente e dos próprios alimentos.

É importante mencionar atuação da equipe multidisciplinar na área da saúde na qual, possibilita um atendimento de grande abrangência a todos os indivíduos, principalmente na alimentação nutricional.

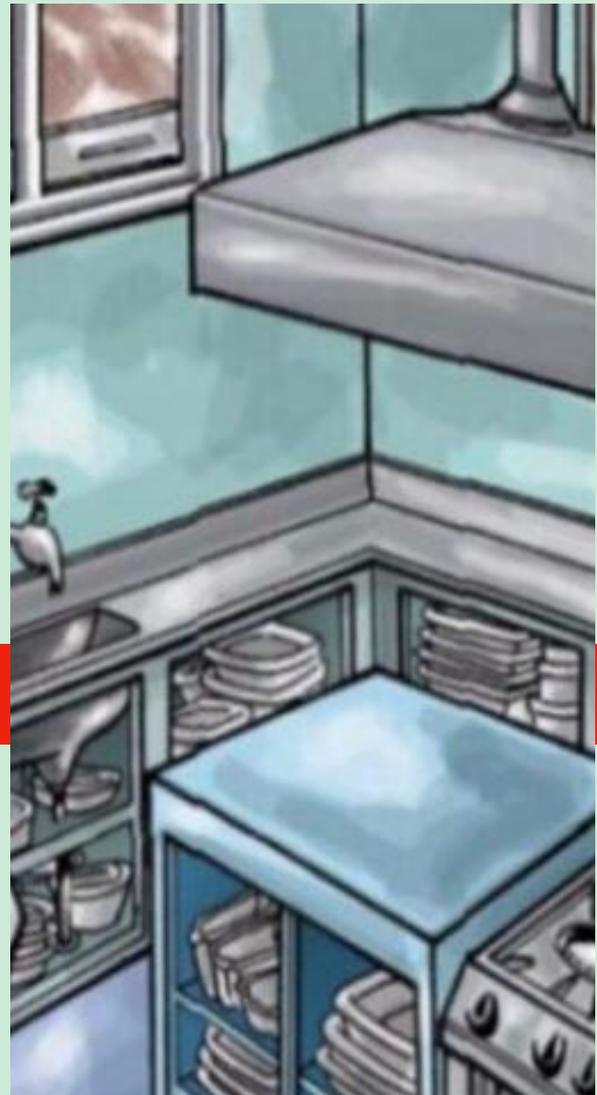


O nutricionista deve atuar na dietoterapia e segurança alimentar analisando, planejando, supervisionando de forma efetiva a alimentação da população local.



Segundo o Ministério da saúde (2005) a portaria 343 publicada em 7 de Março de 2005, institui no âmbito do Sistema Único de Saúde mecanismo para a organização e implantação de assistência e Práticas voltadas para a saúde da população em que, o nutricionista exerce na atenção primária deve-se pautar pelo compromisso e conhecimento técnico da realidade epidemiológica no entanto, criar estratégias e ferramentas garantidas pelo SUS que impacta diretamente na saúde coletiva das pessoas, família e comunidades.

O combate higiênico e sanitário dos alimentos constitui um fator preponderante para a preservação das doenças de origem alimentar e para isto, é necessário o atendimento a seguintes atividades, como manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, transporte, exposição a vendas e entrega dos alimentos preparados para o consumo (ANVISA, 2004).



Quando jogamos o lixo é despejado a céu aberto atrai micróbios, insetos e roedores que podem provocar uma série de doenças no homem, contaminar alimentos, animais e meio ambiente.

É importante ter um cuidado na hora de comprar qualquer alimento, ter uma visão abrangente do que consumimos, em razão desse fator a Nutrição possui um importante papel na saúde e segurança alimentar na alimentação das pessoas de certa forma, como foi plantado, colhido e guardado assim, garante boas maneiras de proteção à saúde destinada a uma alimentação saudável e equilibrada que o consumidor coloca todos os dias na mesa.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse produto busca garantir a qualidade dos alimentos, as boas práticas sanitárias de higienização em pontos de distribuição e comercialização dos alimentos. Mostrar os benefícios da produção de alimentos naturais e orgânicos garantindo ao ser humano, a satisfação de suas necessidades biológicas, sem causar agravos à saúde.

A manipulação e a higienização das instalações, dos equipamentos, a capacitação dos profissionais, a supervisão dos manipulados e o manejo correto do lixo. As práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipulados desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo da alimentação até a venda para o consumo. Das boas práticas, evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

## REFERÊNCIAS

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação**. Brasília-DF, 2004.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA E NUTRICIONAL. **Os impactos dos agrotóxicos na segurança alimentar e nutricional: Contribuições do Consea**. Brasília, DF, 2012.

Disponível em:  
<<http://www.contraosagrototoxicos.org/index.php/materiais/relatorios/os-impactos-do-agrototoxicos-na-seguranca-alimentar-e-nutricional-contribuicoes-do-consea/download>>.

Ministério da Saúde (Brasil). **Portaria 343 da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária institui no âmbito do SUS, mecanismos para implantação da assistência de Alta Complexidade em Terapia Nutricional**. Brasília: Ministério da Saúde: 2005.

GRANZIERA, Mariana; SAES, Maria. **Um estudo da contribuição da agricultura multifuncional para o desenvolvimento rural sustentável**. *Rev. Gest Ambient Sustentabilidade*. São Paulo. v. 3, n. 1, 2014.