

Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública.

Thaiany Camila Silva Chaves^{1*}, Hillary Kesia Conceição dos Santos Fernandes², Flávia Ferreira Araújo

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: thaianycs@gmail.com

²Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: hiliarysantos@gmail.com

³Docente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira de Belo Horizonte – Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

INTRODUÇÃO

Higiene é a palavra que se tratando de alimentos sempre terá normas e padrões a ser seguido, dentro das qualificações para produção de qualquer alimento o local onde serão produzidos, manipulados ou envasados é de suma importância, além dos padrões microbiológicos, parâmetros de controle residuais e padronização de licenças e inspeções de qualidade para uma qualidade do produto. A higiene dos alimentos é preceito normativo que fundamenta o cancelamento, temporário ou definitivo, do registro de um dado alimento e a interdição ou apreensão dos alimentos, de acordo com Costa (2000).

METODOLOGIA

Esta revisão de literatura tem por objetivo verificar as necessidades de padronizações em higienização para a obtenção de alimentos principalmente de origem animal, com qualidade e dentro de normas que possibilitem uma fiscalização que se enquadre dentro das normativas de saúde pública.

REVISÃO DE ARTIGO

As condições de higiene segundo Tancredi (2004) são fundamentais tanto para a permissão de funcionamento dos locais de preparo dos alimentos, quanto para o consumo ou comércio dos mesmos e uma vez que esses preceitos não sejam cumpridos e as infrações sejam detectadas, poderá acarretar legalmente nas interdições parciais ou totais dos locais, até que sejam cumpridas as exigências sanitárias de forma definitiva.

É preciso considerar que a higiene dos alimentos corresponde a um conjunto de medidas que desde a produção até o consumo final, assegurem as características de segurança dos alimentos tendo boa conservação, salubridade, sem que ocorra alterações, adulterações ou falsificações para que fundamentem seu enquadramento dentro da saúde pública (Ferreira, 1982).

Cabe ressaltar que, no campo da higiene os aspectos eram mais restritos a presença ou não de contaminantes, mas, com os avanços advindos da criação do Sistema Único de Saúde em setembro de 1990 esse cenário foi ampliado e passou a contemplar os riscos nas diferentes etapas de produção até o consumo.

No que se refere ao consumo de produtos de origem animal Alves (2001) cita o leite, e fala que até o início do século XX ele era consumido sem tratamento prévio, que seu transporte era feito em latões e a entrega era direta ao consumidor. Com a utilização de refrigeradores e aperfeiçoamento na conservação foi possível a comercialização de leite pasteurizado e em 1900 passou a ter escala comercial. A partir de 1920, algumas indústrias surgiram com o intuito de beneficiamento e distribuição de leite. Esse mercado, abriu caminho para o surgimento das indústrias de laticínios e para uma nova forma de organização comercial: as cooperativas de produtores de leite.

Tratando-se de rotulagem o decreto nº 4.680/2003 veio de forma a passar clareza nas informações dos produtos alimentares regulamentando o direito à informação sobre os alimentos e

ingredientes alimentares, destinados ao consumo humano. Dentro das normas Básicas sobre Alimentos, existe a lei nº 8.078/1990, que aprovou o Código de Defesa do Consumidor, e a resolução nº 259/2002, que aprovou o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.

Para que todos os critérios sejam respeitados Costa (2000) relata que a descrição das atividades, funções e normas de funcionamento dos serviços que lidam com o ramo alimentício deve ser muito bem descrita, afim de fixar um conjunto de normas técnicas para uma padronização da distribuição, conservação e manipulação dos vários tipos de alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A segurança e higiene alimentar seguindo normas e padrões eficazes faz com que seu consumo seja de qualidade, que a população garanta uma condição de vida saudável e que se crie uma relação de harmonia de forma íntegra com as normas preconizadas pelas normativas de saúde pública.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Daniela Rodrigues. Industrialização e comercialização do leite de consumo no Brasil. In: MADALENA, Fernando Enrique; MATOS, Leovegildo Lopes de; HOLANDA JÚNIOR, Evandro Vasconcelos (org.). Produção de leite e sociedade: uma análise crítica da cadeia do leite no Brasil. Belo Horizonte: FEPMVZ, 2001. p. 75-83.

COSTA, Ediná Alves. Conceitos e área de abrangência. In: ROZENFELD, Suely (org.). Fundamentos de vigilância sanitária. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000. p. 41-48.

FERREIRA, Francisco Antonio Gonçalves. Moderna saúde pública. 5. ed. Lisboa: A. Dias Coelho–Fund. Calouste Gulbenkian, 1982. V. 1.

EVOLUÇÃO DA HIGIENE E DO CONTROLE DE ALIMENTOS NO CONTEXTO DA SAÚDE PÚBLICA. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/handle/icict/13760/Seguranca%20Alimentar_Evolucao%20da%20higiene%20e%20do%20Controle%20de%20Alimentos.pdf?sequence=2&isAllowed=y> Acesso em 07 out 2022

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, seção 1, p. 18.055, 20 set. 1990b.

TANCREDI, Rinaldini C. P.; MORAES, Orlando Marino Gadas de; MARIN, Victor Augustus. Vigilância sanitária municipal do Rio de Janeiro: considerações sobre a aplicabilidade normativa no controle de alimentos. Revista de Direito Sanitário, São Paulo, v. 5, n. 3, p. 85-98, nov. 2004.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA: proteção e defesa da saúde. 2. ed. São Paulo: Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos, 2004.