
A IMPORTÂNCIA DOS MANIPULADORES NO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS – ARTIGO DE REVISÃO

Thatiana Borges da Costa Azevedo ¹; Flávia Conde Lavinias ²; Ricardo Laino Ribeiro ²

Discente Ciências Biológicas Universidade do Grande Rio – UNIGRANRIO ¹; Docentes Instituto de Biociências/UNIGRANRIO ²

RESUMO

Embora a contaminação dos alimentos possa ter várias origens, as principais causas deste acontecimento são as práticas inadequadas, na produção dos mesmos, exercidas pelos manipuladores de alimentos, tais como a falta de higiene pessoal, principalmente daqueles funcionários que estão ligados direta ou indiretamente com a elaboração da refeição e a duvidosa higienização na preparação dos alimentos englobando: a higienização de utensílios, a higienização de equipamentos e higienização das superfícies que entram em contato com os alimentos assim como a higienização de toda a Unidade de Alimentação e Nutrição. O presente trabalho descreve a importância da conscientização dos manipuladores de alimentos sobre a higiene pessoal. Tal conscientização fará com que o manipulador de alimento possa identificar algum perigo na produção do alimento e tomar uma atitude preventiva contra uma doença de origem alimentar evidenciando a boa qualidade do produto desde sua fabricação até sua ingestão pelo consumidor visando o bem estar do mesmo. É importante ressaltar que a ingestão de alimentos contaminados é um fator de risco que pode levar o indivíduo a ter complicações alimentares que alteram seu estado físico ou até mesmo a morte.

Palavras-chaves: Controle de Qualidade, Manipulação de alimentos, Higienização.