



SABER TRANSMITIR

ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS



ONLINE:

SITE: <https://sabertransmitir.pt/>

PLATAFORMA DE APRENDIZAGEM:

<https://elearning.sabertransmitir.pt/>

PRESENCIAL:

ESCOLAS EM: Lourinhã e Torres vedras - Portugal



FORMADOR: JOSÉ LUÍS DE OLIVEIRA PINTO

SEGURANÇA ALIMENTAR

**PRINCIPAIS CAUSAS DE CONTAMINAÇÃO DOS
PRODUTOS ALIMENTARES**

CARGA HORÁRIA: 5 HORAS



Perigos para a segurança alimentar

Representam perigos para a segurança alimentar todos os agentes veiculados por géneros alimentícios e/ou outros, que tornem os alimentos impróprios para consumo humano (quer por motivos de contaminação, de origem externa ou outra, quer por putrefação, deterioração ou decomposição) e/ou que, após ingestão, possam ter um efeito prejudicial (imediato e/ou a curto e/ou a longo prazo) para a saúde da pessoa que o consome e/ou para as gerações seguintes, seja esse efeito tóxico ou não e/ou tenha efeito cumulativo ou não.

Ao falarmos dos potenciais perigos que podem fazer com que os alimentos deixem de ser seguros para consumo humano, não podemos esquecer-nos das características específicas e/ou sensibilidades de determinadas categorias de consumidores, tais como pessoas com alergias de origem alimentar, pessoas pertencentes a grupos de risco, etc.

Os agentes suprarreferidos podem ser de natureza biológica, química ou física; podem ser intrínsecos ao próprio alimento ou não e também podem ser colocados intencionalmente nos alimentos.



Perigos para a segurança alimentar

O comportamento alimentar de cada indivíduo e os alimentos que se encontram à disposição de cada um podem constituir igualmente um perigo para a saúde humana, uma vez que não só se traduzem a curto, médio e longo prazo, através das doenças de origem alimentar associadas à dieta e/ou outras associadas, como se podem vir a refletir na descendência.

Tendo em conta o que foi suprarreferido e os perigos reconhecidos e descritos por entidades reconhecidas mundialmente, optámos por subdividi-los em:

- Perigos Microbiológicos;
- Perigos Químicos;
- Perigos Nutricionais.



Perigos para a segurança alimentar

Perigos microbiológicos para a segurança alimentar

Os perigos de natureza biológica e/ou microbiológica são todas as:

- bactérias patogénicas;
- parasitas;
- vírus;
- priões;
- fungos/micotoxinas que que representam perigo para a segurança alimentar.



Perigos para a segurança alimentar

Perigos químicos para a segurança alimentar

Os perigos para a segurança alimentar de natureza química podem causar efeitos de extrema gravidade no Homem e Animal, tais como neoplasias, efeitos teratogénicos, mutagénicos, carcinogénicos, disrupções endócrinas, degenerescências hepáticas, renais, neurológicas, efeitos psicotrópicos (alucinogénios) e sensibilizações diversas (alergénicos).

São considerados perigos químicos os contaminantes industriais e ambientais, as substâncias tóxicas de ocorrência natural e as substâncias provenientes de novos alimentos ou ingredientes alimentares novos derivados ou contendo organismos geneticamente modificados.



Perigos para a segurança alimentar

Perigos químicos para a segurança alimentar

Entende-se por «contaminante» qualquer substância que não seja adicionada intencionalmente a um género alimentício, mas nele esteja presente como resíduo da produção (incluindo os tratamentos aplicados às culturas vegetais e aos animais), fabrico, processamento, preparação, tratamento, acondicionamento, embalagem, transporte ou armazenagem do referido alimento ou em resultado de contaminação ambiental. As matérias estranhas tais como, por exemplo, fragmentos de insetos, pêlos de animais e outras matérias não estão abrangidas por esta definição.

Entre os contaminantes industriais e ambientais, podemos encontrar os aditivos alimentares e conservantes, os resíduos de pesticidas e/ou outros químicos usados na agricultura, resíduos de fármacos de uso veterinário e contaminantes de qualquer outra fonte (tais como produtos de limpeza, tintas, plásticos, lubrificantes e/ou químicos usados em estabelecimentos alimentares, materiais em contacto com os géneros alimentícios – como os de embalagem, etc.).



Perigos para a segurança alimentar

Perigos químicos para a segurança alimentar

Entre as substâncias tóxicas de ocorrência natural, temos os alcalóides (esteróidicos e pirrolicidínicos), os glicósidos (cianogénicos, glucosinolatos, saponinas, vicina e azoxiglicósidos); substâncias antinutrientes; proteínas e aminoácidos inibidores da tripsina e amilase, lectinas, aminas biogénicas; ácido erúico – ácido gordo; substâncias quelantes (oxalatos e fitatos); micotoxinas, ciguatoxinas, toxinas paralisantes (PSP), diarreicas (DSP), neurotoxinas (NSP), amnésicas (ASP), etc., não sendo aqui consideradas as toxinas de origem bacteriana (como, por exemplo, toxinas produzidas por *Clostridium botulinum*).



Perigos para a segurança alimentar

Perigos nutricionais para a segurança alimentar

Os problemas da mal nutrição na Alimentação do Homem, constituem cada vez mais um fator de grande preocupação de Saúde Pública e da Segurança Alimentar.

Tanto a malnutrição por alimentação insuficiente, como a malnutrição por alimentação excessiva e/ou desequilíbrios e/ou carências de nutrientes específicos e/ou essenciais, podem ter efeitos graves ou fatais para o Homem, bem como vir a traduzir-se na sua descendência; podem inclusive representar um risco superior ao que os potenciais perigos microbiológicos ou químicos podem constituir para a saúde.

Entre os efeitos que a nutrição pode ter na Saúde Humana, podemos referir a desnutrição, marasmo e morte; anemia, a doença de *Kwashiorkor*, obesidade, diabetes, hiperlipemia, doenças cardiovasculares, hepáticas ou neuro psíquicas, cancro, hiperglicemia, hipertensão, etc.



Perigos para a segurança alimentar

Perigos nutricionais para a segurança alimentar

No sector da nutrição, é, portanto, fundamental agir preventivamente, tanto no combate à fome, como incentivando o consumidor a adotar um padrão alimentar saudável, que para além de incluir um regime alimentar adaptado e variado, assegure a ingestão de nutrientes essenciais e limite a ingestão de elementos que possam ter efeitos negativos para a saúde (incluindo efeitos anti nutricionais); seja ajustado energeticamente às suas características biológicas e envolvente; distribuído por várias refeições; inclua alimentos de boa qualidade higiénica e adote preparações culinárias simples. Este incentivo passa basicamente pela disponibilização de informação sobre os novos alimentos que aparecem diariamente no mercado (campanhas de informação, por exemplo) e nomeadamente pela rotulagem nutricional dos alimentos.



Perigos para a segurança alimentar

Perigos nutricionais para a segurança alimentar

Para além do consumidor, também outros intervenientes da Cadeia Alimentar podem ter um papel importante na prevenção de doenças nutricionais, tomando maior consciência dos efeitos que os seus produtos podem causar, de forma a modificá-los, na medida do possível (exemplos: a redução de sal nas receitas de alimentos pré-confecionados; a nível da restauração, a elaboração de menus mais equilibrados nutricionalmente).

Em termos de novos alimentos, sejam eles produtos derivados de organismos geneticamente modificados, dietéticos, complementos alimentares, enriquecidos e/ou funcionais, etc., a falta de investigação e realização de estudos acerca dos efeitos que os mesmos podem ter na saúde, a curto, médio e/ou longo prazo, pode constituir por si só um fator de risco para a Segurança Alimentar.



Perigos para a segurança alimentar

Doenças de origem alimentar

As doenças de origem alimentar representam um problema de saúde pública cuja dimensão real se reconhece como desconhecida, uma vez que a maior parte dos casos destas doenças que surgem diariamente, tanto nos países subdesenvolvidos, como nos países desenvolvidos, não são reportados.

A inexistência de dados epidemiológicos que traduzam a importância deste problema, impede a realização de uma análise de riscos adequada, que sirva de base ao desenvolvimento de uma estratégia eficaz para solução do mesmo, a nível mundial.

Contudo, as doenças de origem alimentar não deixam de ser consideradas um fator de grande impacto na economia e, apesar dos grandes avanços da tecnologia e sistemas de saúde mundiais, a sua incidência tem aumentado nas últimas décadas.



Perigos para a segurança alimentar

Doenças de origem alimentar

Os custos associados ao tratamento das doenças de origem alimentar, sequelas e/ou morte resultantes das mesmas; investigação; absentismo; quebras de produtividade; processos legais e indemnizações e quebras no turismo, são exemplos do impacto que as doenças de origem alimentar podem ter na economia de um país.

Vários são os fatores descritos como contributivos para o aumento da incidência de doenças de origem alimentar. Entre eles, temos:

- Aumento da população mundial;
- Aumento do envelhecimento da população;
- Aumento da população imunodeficiente ou com doenças crónicas;
- Aumento da pobreza;
- Produção e distribuição em massa;
- Alterações nos processos tecnológicos;



Perigos para a segurança alimentar

Doenças de origem alimentar

Vários são os fatores descritos como contributivos para o aumento da incidência de doenças de origem alimentar. Entre eles, temos:

- Alterações nos hábitos de consumo;
- Globalização dos mercados de comércio;
- Aumento do turismo;
- Aumento da produção animal;
- Práticas agrícolas más;
- Produção primária intensiva;
- Alterações do clima;
- Emergência de microrganismos patogénicos;
- Adaptação microbiana;
- Infraestruturas na Saúde Pública.



OBRIGADO

QUESTÕES



SABER TRANSMITIR
ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS