



### IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR NA SAÚDE PÚBLICA

Atualmente, na nossa sociedade, com a mudança no mercado de trabalho, o distanciamento da mulher nas atividades do lar, o crescimento das cidades e aglomerados urbanos e o distanciamento dos locais de trabalho, fez com que houvesse uma mudança no padrão de consumo alimentar e no desenvolvimento do hábito de "comer fora".

Os hábitos alimentares também sofreram alterações devido, principalmente, à diminuição do tempo disponível para a preparação dos alimentos e/ou para o seu consumo.

Sendo assim, com o aumento crescente do número de pessoas a comerem em restaurantes, é cada vez mais importante que os alimentos por eles servidos sejam seguros, ou seja, que não ofereçam perigos à saúde e integridade do consumidor. Assim, é importante que se vigie todas as etapas do processo produtivo dos alimentos.

A contaminação alimentar por agentes biológicos, químicos ou físicos, pode comprometer a saúde do homem. Diariamente, em todo o mundo, desde os países menos desenvolvidos aos mais desenvolvidos, ocorrem casos de doença com origem nos alimentos, que são responsáveis por elevados níveis de morbidade e mortalidade, particularmente para grupos de risco, como as crianças, os idosos e os imunodeprimidos.

Constituindo os alimentos uma necessidade básica para o Homem, não faz qualquer sentido falar-se em qualidade de vida se não for preservada a condição higiénica dos mesmos.

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 define higiene dos géneros alimentícios como "as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os

géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano tendo em conta a sua utilização".

Para que se atinjam as condições exigidas relativamente à higiene dos géneros alimentícios é necessário implementar, no setor alimentar, programas de pré-requisitos como parte do sistema **HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).



Do conjunto de procedimentos que constituem os pré-requisitos, a **higienização das instalações e dos equipamentos** onde se manipulam e preparam alimentos, bem como a **higiene dos manipuladores** são, sem qualquer dúvida, dos aspetos mais importantes. Podemos salientar ainda o **controlo da água de abastecimento**, o **controlo integrado de vetores e pragas urbanas**, **controlo da higiene e saúde dos manipuladores** e o controlo e garantia de **qualidade do produto final**.

É de destacar a responsabilidade daqueles que trabalham com alimentos, a compreensão dos problemas de saúde e a importância da produção de alimentos seguros, pois o alimento é fonte de energia e de saúde para o homem, portanto não pode e não deve ser fonte de doença.

Em suma, a segurança alimentar é um instrumento para a defesa dos consumidores e, para além de obedecer a exigências legais, o empresário está a cumprir com o seu dever de cidadão.