

FACULDADE DE ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS

SERGIPE

FANESE

CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR E O

EMPREENDEDORISMO

EDNILSON SANTOS LIMA

Aracaju – SE

2018.1

INTRODUÇÃO

Produção de alimentos, população, século XXI, globalização, saúde e demandas. São temas como esses que circundam a preocupação com a produção e ingestão de alimentos, estendendo-se às questões de contaminação e fatores dos produtos alimentares.

Hoje, a preocupação com a segurança alimentar tem crescido bastante. Com o modelo de vida acelerado, cujo tempo para o preparo das refeições está cada vez menor, a população tem optado por frequentar restaurantes e/ou ambientes que fornecem alimentos prontos. Devido a isso, o uso dos padrões de qualidade de higiene no preparo de alimentos se faz fundamental.

A contaminação alimentar, portanto, consiste em um tema bastante recorrente e indispensável, justamente por servir de alerta aos funcionários de ambientes alimentares, bem como aos fornecedores destes. Além disso, esse tema está atrelado à maneira de gestar serviços, espaços em que o serviço alimentar seja imperativo. Dessa forma, manter padrões de qualidade quanto à higiene e à saúde são elementares; a contaminação alimentar, no entanto, requer combates, modos de atenuá-lo ou eliminá-lo em definitivo.

Através da demonstração das definições do que consiste a contaminação alimentar, da exposição de situações em que se pode encontrá-la e de sugestões de posicionamentos a fim de solucioná-la e é, por esses entremeios, que se faz importante a escolha desse tema como central para essa pesquisa. Principalmente por estar alinhada aos costumes de nosso tempo, cujas diversidades de alimento e de possibilidades culinárias ultrapassam as fronteiras do nacional e se estende à globalização. Ou seja, não é estranho experimentarmos determinadas culinárias estrangeiras no Brasil, o que aumenta a dimensão de temperos e alimentos, como também o questionamento do manuseio destes produtos dentro de parâmetros de higiene.

Com isso, a contaminação faz um link importante com as necessidades de realização de um bom produto e um bom serviço. Não obstante, é na maneira de gestar essas relações, que os cuidados devem se intensificar: assim estabelece-se uma relação positiva entre empreendedorismo no ambiente alimentar e o combate à contaminação dos alimentos em se percurso ao consumidor.

Ademais, esse não é um tema que se configura como positivo, mas o seu combate consiste em um dos requisitos mais importantes na gestão alimentar. Relacioná-la com as maneiras de gestão e empreendedorismo se fazem inevitável, visto que trata da contaminação em espaços específicos, cuja produção está inserida na fabricação de produtos alimentares e da sua relação com o cliente.

É certo, vale salientar, que o cuidado com a segurança do controle da produção do alimento depende, ainda, de um processo anterior: desde seu plantio. Por isso a necessidade de passear pelas variadas situações de contaminação: as que se referem à contaminação por meio de micro-organismos e as de contaminação através de substâncias químicas, por exemplo. Quanto aos ambientes de fabricação de produtos alimentícios – entende-se por isso espaços de venda de alimentos –, a contaminação incorpora os requisitos aos quais se deve combater-la. Isto é, quais os elementos mais comuns são percebidos em ambientes de preparo de alimentos e quais as possibilidades e caminhos para solucioná-los.

Já em ambientes de manuseio de produtos alimentícios, corroboro com o pensamento de Foskett (1999), quando afirma que, para todos os manipuladores de alimentos, o auto respeito é importante porque a satisfação com a aparência pessoal promove altos padrões de asseio e aptidão física. Pessoas que estão doentes e que não são asseadas não devem manusear alimentos.

O tema consiste na ampliação: não se trata apenas de discorrer a respeito da contaminação alimentar; vai além, quando a envolve na relação que essa pode ter no nosso dia-a-dia, em uma realidade cada vez mais comum, e em como pode ser combatida. Obviamente, a contaminação com a qual estabeleço maior enfoque, refere-se às pertencentes aos ambientes de unidade coletiva, tais como: restaurantes e espaços em que haja relação direta entre produção de alimento, empreendedor e cliente.

PROBLEMA DA PESQUISA

A contaminação alimentar frente ao número significativo de novos serviços de alimentos pode ser, por vezes, contraditório. Isso se deve, principalmente, pelos excessos de espaços que não se preocupam com a preservação efetiva dos alimentos. Seus problemas são conhecidos, sobretudo quando os meios de comunicação noticiam infecções alimentares em grandes quantidades. Para Andrade (1996), existem quatro tipos de contaminação: química,

natural ou vegetal, física e por bactérias. Andrade (1996) enfatiza também que a maior ocorrência de contaminação se deve ao despreparo dos manipuladores alimentícios.

Na maior parte dos casos dessas contaminações, as bactérias – a maior responsável dentre os tipos de contaminações – são transferidas por contaminação cruzada, ou seja, quando o manipulador transfere a bactéria para os alimentos com as mãos. Os utensílios também são fontes de contaminação quando não bem esterilizadas, como a faca, pelo uso nos mais variados preparos de alimentos, assim como por estar em contato direto com as mãos do funcionário.

É fundamental, para o empreendedor e responsável pelo manuseio dos produtos alimentícios, compreender que a limpeza possibilita uma imagem favorável ao seu estabelecimento, de modo a permitir, sobretudo, um ambiente seguro e higiênico, cuja unidade coletiva se configure com o estigma de excelente qualidade. Frisa-se que esse ambiente só se torna proveitoso e eficiente se planejado. Logo, concordando com Andrade (1996), deve-se pensar na frequência da limpeza planejada, com uma equipe responsável e treinada para essa operação, além de ter alguém para supervisioná-la.

São esses pequenos, mas importantes, passos que se fazem tão essenciais ao tratar-se de alimentação. Ademais, ao tratar-se de construir um serviço de alimento e sua lida com o cliente. A contaminação alimentar, por mais comum que seja no cotidiano da população, com cuidados planejados, pode ser eliminada. Sobretudo, serve como uma referência de perigo que não se deve correr.

Pensar o empreendedorismo nas áreas de alimentação com um enfoque nas destrezas de serviços: entender que o cuidado com a higienização e os processos de cuidado do alimento como partes essenciais na construção de um negócio. Esse é um caminho possível. Dito isto, não há como dissociar que o empreendedor de serviços de alimentos também consiste em ser um empreendedor da saúde.

Contaminação, aqui, entende-se pela presença de qualquer material prejudicial nos alimentos, seja bactéria, metal, veneno ou algo que torne esses produtos indispensáveis para o consumo humano. Em geral, a contaminação alimentar mais comum no Brasil, e em estabelecimentos alimentares, ocorre através de bactérias.

Um dos cuidados que deve existir nesses tipos de estabelecimentos diz respeito à instalação dos estoques, preparo e descarte. O cuidado em manter as temperaturas adequadas,

a separação de ingredientes que possam contaminar outros, em que haja um sistema que facilite e identifique os produtos, assim como estes estarem de acordo com os prazos de validade, são fatores importantes da garantia de excelência na aplicação da conduta de higienização alimentar.

Até o lixo é uma responsabilidade necessária: em muitos casos, conservado refrigerado em área distinta até ser recolhido pelo serviço público. Devem fazer parte da conduta positiva do funcionário, outrossim, a rigidez quanto ao destino das sobras de alimentos – visto que delimitações precisam ser instituídas e seguidas. É parte do serviço que o cliente saiba que o produto que está consumindo foi fabricado de maneira confiável, seguindo às normas de higienização, de modo a se importar com a sua saúde e seu bem-estar.

Os empreendedores do setor alimentício têm o dever de cuidar do treinamento de seus funcionários, sejam eles responsáveis somente pelo estoque ou que estejam diretamente ligados aos alimentos, como no seu preparo, por exemplo. Se houver uso de máquinas, o dever é redobrado, pois há o risco de peças soltas se misturarem aos alimentos. Ou, em outros casos, a não higienização dessas máquinas antes da produção, ocasionar em alimentos estragados – sendo assim, que possa gerar, no consumidor, alguma espécie de infecção alimentar.

A preocupação com a segurança alimentar, dessa maneira, não pode ser deixada de lado, quando há a iniciativa de se trabalhar com alimentação e serviços para o outro. Para isso, a Anvisa avalia e organiza determinadas atividades: manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo (ANVISA apud ROSSI, 2004).

Dessa forma, faz-se interessante, e prioritário, a escolha de um programa para capacitar e planejar o manejo dentro do estabelecimento. Esse programa de limpeza precisa ser proveitoso e eficiente. Se houvesse esses tipos de planejamentos nos mais diversos ambientes que lidam com os alimentos, certamente a contaminação seria mais amena.

Com a busca incessante pela qualidade, nos mais variados setores econômicos – não diferentes nos que correspondem às áreas alimentares -, não há espaço para descuidos que aflijam a saúde do cliente. O controle higiênico-sanitário, portanto, sofre profundas mudanças conceituais e técnicas, devido aos conhecimentos atualizados. Logo, outros conhecimentos acerca dos microorganismos que causam toxifecções também são descobertas e, com isso, a

maneira como são prevenidas e eliminadas. A especialidade e a capacitação, novamente, configuram-se como essenciais no destaque de um empreendimento sério e seguro, longe de contaminações que causam infecções alimentares nos consumidores.

JUSTIFICATIVA

Nas últimas décadas, a alimentação tem sido fator primordial de preocupação em diversos países. Um dos desafios significativos diz respeito à adequação da produção de alimentos quanto à demanda crescente da população mundial - visto que, com a globalização, problemas referentes à qualidade dos alimentos, para o consumo, tornaram-se mais evidentes.

Para Silva Filho (1996), por exemplo, essa década é caracterizada, quanto ao ramo alimentício de serviços, pela chegada de grandes multinacionais, que contribuem para a existência de sistemas semelhantes às lanchonetes do tipo fast-food, ticket restaurante entre outros. Através dessa expansão, o consumidor passa a encarar a melhoria de serviços – tanto na higiene, quanto na qualidade e nos custos – como prioridade. Desse modo, reivindicando seus direitos enquanto clientes e enfatizando que há bastante concorrência desses setores.

Os alimentos estão disponíveis nos mais variados espaços: lojas, supermercados, restaurantes, fornecedores diretos entre outros. Estão disponíveis, também, alimentos cuja produção não tem uma qualificação adequada para o consumo. A falta de informação dos administradores põe em risco a manutenção de um alimento confiável.

As contaminações alimentares se referem a uma série de descuidados: seja quanto às infecções dos alimentos – de modos microbiológicos e/ou químicos -, seja no despreparo dos profissionais durante a sua fabricação. Outro fator que pode contribuir para os riscos de contaminação, relacionadas ao consumo dos alimentos, diz respeito ao processo de importação-exportação de alimentos, ou seja, cada país atende a uma demanda particular – sendo alguns mais rígidos -, o que ocasiona em alguns descasos no trato do produto. Consecutivamente, um alimento contaminado causará alguma reação de má saúde no cliente, como, por exemplo, a intoxicação alimentar.

A intoxicação alimentar não é um acaso, mas é, de fato, causada por uma série de situações que poderiam ser evitadas. Sendo assim, existem métodos de deter essa sequência

de episódios: 1) proteger os alimentos da contaminação; 2) evitar a multiplicação das bactérias nos alimentos e; 3) eliminar as bactérias nos alimentos.

Algumas pesquisas mostram que as empresas de serviço de refeições coletivas, como restaurantes, apresentam o maior índice de surtos de doenças de origem alimentar. São agentes etiológicos apontados como responsáveis por esses surtos: bactérias, fungos, vírus, parasitas, agentes químicos e substâncias tóxicas de origem animal e vegetal. Conforme Aberc et al, estima-se que os restaurantes sejam protagonistas de mais de 50% dos casos de toxinfecções alimentares de origem bacteriana, de maneira que o ambiente, os manipuladores, o equipamento e os utensílios sejam os responsáveis pela contaminação (Aberc, 1995; Andrade e Macedo, 1996; Silva, 1996).

Calcula-se que apenas se apresente ao conhecimento da vigilância sanitária cerca de 10% do total de situações de intoxicação alimentar. Contudo, na última década – principalmente – tem registrado um número maior de ocorrências, em que a média anual relata entre 10.000 a 15.000 casos. Com o aumento da conscientização do público, a respeito dos perigos e do trato incorreto com os produtos alimentícios, esses números têm aumentado.

Parte do problema, que envolve a contaminação alimentar em ambiente de empresas coletivas, consiste na negligência e na má-formação dos funcionários responsáveis pelo manuseio dos alimentos. Embora às vezes se refira a um erro somente, o resultado pode gerar uma epidemia de intoxicação alimentar. Dessa maneira, os padrões de higienização devem ser ensinados e seguidos à risca, como requisito imprescindível para o futuro empreendedor da área de produtos alimentícios.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, para garantir a qualidade do alimento, as boas práticas em locais onde se vende refeições devem abranger questões como a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos de doenças e pragas urbanas: a capacitação dos profissionais, a supervisão da higiene dos manipuladores e o manejo correto do lixo (ANVISA, 2004). Isto é, de forma a eliminar os problemas e riscos nas unidades de alimentação coletiva.

Não há como falar em contaminação sem apresentar o lado oposto: o de preservação e manutenção de produtos alimentícios. São métodos eficientes: o congelamento, desidratação, enlatamento, preservação em xarope, açúcar, sal ou vinagre, pasteurização e esterilização e embalagem a vácuo. Assim, contribuindo para uma fabricação confiável e livre de infecções.

Salienta-se, no entanto, que a preservação dos alimentos está associada à boa higienização dos utensílios utilizados na fabricação, assim como na higienização do espaço e do funcionário que o realizar. É sabido que são métodos de cuidados minuciosos, mas necessários para a obtenção de um produto de qualidade e sem riscos de reações negativas ao consumidor.

Hazelwood (1994) apresenta alguns tópicos de tipos de preservação e manipulação do alimento, fundamentais para empreender um bom serviço alimentar e manter a boa higiene e a boa saúde de seus funcionários, tais como: manter elevado padrão de higiene, estabelecer que os manipuladores de produtos alimentícios utilizem roupas de proteção devidamente apropriadas (sem o uso de perfume, acessórios etc), ter cuidado com o manuseio dos utensílios na cozinha, obedecer aos métodos corretos de limpeza e desinfecção dos locais de preparo e produção de alimentos, separar os alimentos crus e cozidos, esterilizar e armazenar com certo cuidado, as superfícies de corte e a faca, não utilizar panos (para limpar ou enxugar) em áreas de produção de alimentos etc.

Além desses requisitos, Hazelwood (1994) ainda aponta que se deve evitar o contato de animais de estimação, roedores e insetos no ambiente de fabricação alimentar, bem como a manter os alimentos sempre cobertos - com panelas bem justas e lacradas. Pois, dessa forma também, pode impedir a entrada de roedores e insetos.

A boa alimentação, com tudo isso, é sinônimo de bons cuidados e de conduta rigorosa no que tange à higienização e preservação dos alimentos. Quando em ambientes de produção para um grande número de pessoas, como restaurantes e lanchonetes, o empreendedor deve pensar a alimentação de modo consciente, mantidos em segurança em seus processos anteriores de produção e em perfeito estado: tanto o sabor do produto quanto aos regimentos de segurança alimentar.

Faz parte de uma boa prática alimentar que se entenda a ingestão de alimento (desse modo, o preparo deste) como o princípio de uma boa saúde e, por isso, sobretudo, devem-se estabelecer cuidados e padrões de se efetivar um empreendimento que envolva cuidado e capacitações, a fim de informar e instruir o responsável pelos preparos alimentares.

O empreendedorismo no ambiente alimentar, com isso, ganha outro viés: o de preservar a saúde alimentar e manter uma boa higienização e sanidade nas suas localidades para, dessa maneira, evitar a sua contaminação.

OBJETO E OBJETIVOS

A Organização Mundial da Saúde tem alertado, constantemente, para a necessidade de se extinguir a contaminação de alimentos por agentes biológicos com potencial de causar danos à saúde. No entanto, há vários motivos que explicam a persistência ou, inclusive, o aumento da contaminação dos alimentos.

A qualidade de um alimento está conectada às propriedades que esta pode proporcionar ao ser humano, em que satisfaça suas necessidades biológicas, sem agravos à sua saúde. Dito isto, é através da produção de alimento que a qualidade da matéria prima e seu processamento adequado serão fatores indispensáveis para a garantia de um produto final seguro, ou seja, que não apresente risco à saúde dos consumidores (GAVA apud Carolina, 1999).

São fatores de risco: o uso de antimicrobianos na engorda de aves e suínos, as diferenças de condutas de controle de riscos de alimentos entre países, contaminações de leite vaca e derivados, cereais, sementes, farinhas e hortaliças. Tais fatores condizem com os meios portadores, contudo, nesse proposto artigo, aponto para a necessidade de um bom preparo na manipulação e procedimentos de alimentos durante sua fabricação como fator essencial para o combate à contaminação alimentar.

A partir disso, os pontos fundamentais desse artigo consistem na relação que se estabelece entre as novas necessidades da população, que opta por refeições fora de casa com o aumento de serviços referentes à alimentação, de modo a intensificar o risco de contaminações dos alimentos. À medida que é apresentado, esse panorama, pode se notar as necessidades e os deveres do empreendedorismo voltado para a produção de consumo alimentar. São sugeridas formas de manusear e aplicar os processos de manutenção de alimentos, a partir dos requisitos necessários para a sua higienização e sanidade, através da ideia de planejamento das demandas.

É, portanto, na realidade brasileira e nas interações entre alimentos e sujeito responsável pelo preparo que essa pesquisa permite observar e verificar as questões sobre contaminação alimentar e modos de amenizá-la. De modo que, caminha pela relação com

empreendedorismo e seus benefícios para uma relação harmônica entre saúde, alimentos, estabelecimentos conscientes e cliente, uma vez que visa os parâmetros de higiene e sanidade, assim como o preparo dos funcionários que manipulam alimentos.

REFERENCIAL TEÓRICO

Consistem nos alicerces teóricos desse trabalho: a consulta aos parâmetros da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e da Organização Mundial de Saúde, como também de pesquisadores da área alimentícia e de gestão pública.

Ademais, através de Deming, por exemplo, busco alinhar o pensamento de que são os gestores, os responsáveis pelos problemas de qualidade, uma vez que, para ele, o “executivo” deve fazer seus funcionários trabalharem melhor e não mais. (Deming, 1990). Também, acentuo a importância das definições de normas para a promoção do comércio e para o alto nível da qualidade dos alimentos, quando Moreira afirma que as normas de qualidade são o suporte para os programas de qualidade das empresas e, sem elas, as decisões são incompletas, subjetivas e pessoais (Moreira, 1985).

Para esse artigo, relaciono as definições de higiene, em que perpassam a higiene pessoal, conta com a higiene ambiental e se comunica com a higiene dos equipamentos: três pontos cruciais no combate à contaminação alimentar em restaurantes e unidades de fabricação alimentar. Foscett (1999) e Silva Jr. (1995) são referências constantes, quando definem a importância de o funcionário se apresentar com os requisitos básicos de higiene pessoal, a saber: banho diário, sendo que os pés devem ser bem secos, cabelos limpos, bem escovados e protegidos, unhas curtas, limpas e sem a presença de esmalte, dentes escovados, axilas com desodorante inodoro e sem perfume, sem maquiagem, sem utilização de acessórios (colares, brincos, anéis etc), mãos e antebraços com higiene adequada.

Quanto à higiene ambiental, Foscett (1999) recomenda que o espaço da cozinha esteja inteiramente limpo, de acordo com as exigências dos órgãos responsáveis. Já ao falar sobre higiene dos equipamentos, Silva Jr. (1995) sugere o controle da operação de limpeza, para que os utensílios sejam lavados e desinfetados, obtendo, assim, uma maior qualidade de sanidade na produção dos alimentos.

São alguns desses referenciais teóricos que embasam essa pesquisa, através do pressuposto dos requisitos para uma boa conduta nos estabelecimentos que manipulam alimentos, para melhor eliminar as possibilidades de contaminações alimentares. Ademais, estendem-se às temáticas que envolvem o empreendedorismo em sua excelência: modo de capacitação, demandas e qualidade de serviço. Sendo assim, possibilitando uma visão analítica sobre práticas que requerem planejamento de serviços como um fator importante na formação de profissionais. Especificamente, no âmbito alimentar.

METODOLOGIA

Os métodos de pesquisa desse artigo se referem às metodologias qualitativa e bibliográfica, uma vez que os levantamentos apresentados fazem compreender os resultados e determinados comportamentos alimentares. Também, utilizei de teóricos e pesquisadores das áreas de contaminação alimentar, empreendedorismo nas áreas de produção de alimentos e técnicas de metodologia científica.

Em um primeiro momento, a pesquisa de dados foi de suma importância para obtenção de alguns números sobre as ocorrências de pessoas vítimas de intoxicação alimentar. Os tipos de contaminação alimentares mais frequentes também fizeram parte da minha busca qualitativa. Para melhor entender esse fenômeno, tendo em vista o maior número de público informado, explorei os textos que tratam e demonstram resultados contundentes sobre a contaminação alimentar e o empreendedorismo do setor de alimentos como possibilidade de formação e treino de funcionários.

Com essa metodologia, facilita o entendimento das necessidades de um serviço e do que deve ser realizado para o público, sobretudo por se tratar de alimentação. Então, utilizo, inicialmente, de dados concedidos pela Anvisa e OMS, a fim de verificar as incidências de contaminação alimentar. Mais adiante, priorizo as pesquisas que fazem parte do âmbito nacional, pensando na sua relação com o setor empreendedor e nas suas necessidades locais.

Em seguida, a pesquisa ganha um corpo teórico, quando tenta explicar as diferentes contaminações, seus tipos, como se determina nas práticas de preparo alimentar, tanto nas esferas do plantio quanto do produto final.

Por fim, a apresentam-se as maneiras de preservação do ambiente de fabricação alimentar, estabelecendo medidas imprescindíveis para a execução de uma segurança

alimentar. Sem, contudo, esquecer que esses links são feitos a partir do ponto de vista da criação de um possível empreendedorismo no ramo alimentar.

CRONOGRAMA

Esse artigo segue um cronograma básico dividido em três fases: o de conhecimento do tema e contato com as matérias que servirão de embasamentos; da primeira fase de escrita do artigo e, enfim; o da conclusão de escrita do trabalho científico.

Em um primeiro momento, essa pesquisa tem por intuito relacionar a leitura de textos, tanto da área alimentar – sobretudo em contaminação alimentar – quanto de administração e empreendedorismo.

Já mais adiante, na segunda fase desse estudo, o desenvolvimento desse artigo se dará de maneira completa, com os alicerces teóricos bem construídos e dados mais contundentes.

Na última e terceira etapa, busco a conclusão do trabalho, entendendo que há a necessidade de avaliações e modificações anteriores. Finalmente, o artigo científico de conclusão de curso se realizará de maneira completa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É perceptível que o percurso pela qualidade, em todas as esferas da atividade humana, tem sido cada vez maior, cada vez mais enfatizada. Ao trata-se de alimentação, essa observação só ganha mais sentido: é primordial que haja competência e profissionalismo. Principalmente ao referir-se aos domínios do empreendedorismo, cujas fórmulas, ao longo do tempo, não se esvaziam. Pelo contrário, tomam rumos inovadores, atuais, em que se percebem aspectos de competitividade e produtividade acrescidos. Desse modo, afirmar que a indústria de alimentos, assim como os ambientes de serviços alimentares (restaurantes e lanchonetes), tem por ideal o atendimento à segurança de higiene e saúde do consumidor só reafirma o compromisso.

Seguir os parâmetros reguladores de instituições e órgãos competentes são cartilhas essenciais para o profissional que pretende encarar os ramos alimentícios, pois, através deles se pode garantir, minimamente, a qualidade do alimento. Abrangendo, ainda, questões de manutenções e higienização das instalações de equipamentos e de controle às doenças e pragas urbanas. Todavia, é parte importante que os profissionais recebam capacitações e sejam supervisionados, já que a manipulação de produtos alimentares necessita de determinados cuidados.

A contaminação alimentar, como é sabido, também se prolifera mediante aos grandes números de estabelecimentos que surgem no país (e no mundo), por não haver preparo e capacitação dos profissionais. Assim como alguns estabelecimentos também não apresentam segurança de higiene. São questões que se configuram pela alta demanda da modernidade, mesmo que não sejam quantitativamente expressas, visto que os índices comprovados de ocorrências de intoxicação alimentar não passem de 10%. Salienta-se que isso só demonstra a importância de um registro mais eficaz e de um controle, por parte dos órgãos responsáveis, de maneira séria e rígida.

Além disso, compreender que a alimentação é uma das atividades mais importantes para a sobrevivência e sinônimo de saúde, reitera a atenção que se deve direcionar para os conceitos de estabelecimentos que desejam crescer no mercado. Manter-se distanciado de descuidos no manejo e preparo dos alimentos é um fator imperativo, principalmente como forma de preservar o consumidor e a imagem do empreendimento.

Diante do que já foi exposto, nesse artigo, a contaminação alimentar é um tema que deve ser posto à luz, a fim de melhorar os serviços de ambientes que lidam com alimentos diariamente. A preservação da saúde do cliente deve ser levada a sério, sem despreparos na manutenção da segurança de higiene e sanidade desses alimentos. É por essa ótica que esse trabalho se debruça e revela-se primordial.

Agregar a conscientização da importância do alimento, para o outro, à feitura de maneira responsável e capacitada é o ponto de partida para a eliminação das contaminações alimentares em estabelecimentos de produção alimentícia. Quando se estende às unidades coletivas, como restaurantes e lanchonetes, o cuidado se redobra por trata-se de ambientes em que, normalmente, a interação com o cliente também existe de modo constante. Portanto, requerem rígidos padrões de controle de higienização, divisões precisas na manutenção do lugar, bem como cuidados com a saúde e higiene dos manipuladores dos alimentos. Entender

que faz parte do empreendimento, também, as ferramentas e todos os aparatos do recinto, consolida o resultado de alimentos sem resquícios de infecções e contaminações.

Por fim, é salutar que a higiene signifique fator prioritário na economia, na saúde e na qualidade alimentar. Dessa maneira, vale investir em cursos preparatórios de manuseio com ferramentas que envolvam o produto, assim como de cuidados para a manipulação do alimento. Ao empreendedor, essas capacitações são fontes de um serviço competente e responsável, cujo produto seja de extrema qualidade. Tornando, assim, a contaminação alimentar ínfima, reduzida e controlada.

REFERÊNCIAS

ABERC, Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 2 ed. São Paulo, 1995. 109p.

ANDRADE, NJ; MACÊDO, J.A. B. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996. 182p.

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

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS **NBR 1900-ISSO 9000**: normas de gestão da qualidade e garantia de qualidade – Diretrizes para seleção e uso. Rio de Janeiro, 1990.

DEMING, W. E. **Qualidade**: a revolução da administração. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1990.

FILHO, S.A. R. Antônio. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.

FOSKETT, David; CESERANI, Victor & Kinton, Ronald. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 1986. 703p.

OMS, Organização Mundial de Saúde. **Cartilha de Relatório Mundial da Saúde**: financiamento dos Sistemas de Saúde. 2010.

SILVA, B. Lindomar; MONNERAT, P. Mirza. **Alimentação para coletividades**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986.