



Importância da higienização no consumo de alimentos

Alanna Soares da Cruz¹, Ana Caroline Pareja de Peder¹, Bianca Soares Rodrigues Choma¹, Juliana Freitas Ferreira¹, Lorrany Xavier de Souza¹, Natália Malavasi Vallejo^{2*}

¹ Curso de Biomedicina, Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná – UniSL, Ji-Paraná, RO, Brasil. E-mail: juhfreitas56@gmail.com

² Biomédica, Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná – UniSL, Ji-Paraná, RO, Brasil. E-mail: natalia.vallejo@saolucas.edu.br

Resumo

Atualmente a alimentação tem sido motivo de preocupação em todos os países, isso porque com a globalização, ficaram mais evidentes os problemas relativos à qualidade dos alimentos para consumo humano. Surtos de intoxicação alimentar são comumente relatados e os causados por *Staphylococcus aureus* são os mais comuns, pois existindo no alimento condições favoráveis à sua proliferação, as cepas produzem uma toxina que é responsável pelo quadro clínico. O estudo tem como objetivo salientar a importância da higiene no preparo dos alimentos, bem como boas práticas na sua manipulação a fim de evitar problemas de saúde. A metodologia utilizada foi a revisão de literatura com caráter exploratório explicativo. A busca dos artigos foi realizada nos bancos de dados Scielo, ScienceDirect e Google Acadêmico, utilizando as palavras-chave higiene alimentar; doenças transmitidas por alimentos, boas práticas. A maioria da população associa a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos ao consumo de alimentos fora de casa, porém evidências epidemiológicas indicam que muitos casos estão associados a falhas no processamento domiciliar dos alimentos. As DTAs de origem domiciliar possivelmente ocorrem devido a falhas higiênicas e segurança alimentar relacionadas à conservação inadequada dos alimentos, falhas nos procedimentos de cozimento e contaminação cruzada nas cozinhas domésticas. Observa-se que a falta de higiene e o mal preparo dos alimentos é algo comum, e que apesar da população ter consciência desses problemas, continuam cometendo erros que podem vir acarretar as DTAs. Com isso, faz-se necessário orientar e educar a população quanto aos cuidados para manipulação e consumo dos alimentos.

Palavras-chave: Higiene alimentar. Doenças transmitidas por alimentos. Boas práticas.