

MARTINS, Marta Gois. Importância das boas práticas de fabricação na manipulação de alimentos. Bragança Paulista, SP: FESB, 2011. (IMPRESSO)

RESUMO

A segurança alimentar e nutricional consiste no direito das pessoas ao acesso à alimentos de qualidade e quantidade suficiente e que seja isento de componentes que possam prejudicar sua saúde. Isso é muito importante, pois com rápida mudança de hábitos alimentares, houve um grande crescimento no setor de alimentação, tendo como consequência as Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) que podem ser evitadas com as modificações de hábitos de higiene. Para garantir a qualidade dos alimentos e a saúde dos clientes devem ser adotadas as Boas práticas de Fabricação a fim de reduzir a incidência de DTAs. Uma ferramenta utilizada para atingir as Boas Práticas é o Manual de Boas Práticas que é prevista pela legislação Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1997 que visam garantir a qualidade higiene-sanitária dos alimentos em toda a cadeia produtiva, sem oferecer riscos à saúde do cliente. Essa portaria foi baseada nas publicações técnicas da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, organização Mundial de Saúde e Codex Alimentarius. A portaria CVS 18 é outra legislação que auxilia na elaboração do Manual de Boas Práticas. Por fim este trabalho tem como objetivo ressaltar a importância do Manual de Boas Práticas neste mundo globalizado.