

MORAES, Veridiana Fernandes Collpy. Segurança Alimentar: capacitação de profissionais da área de manipulação de alimentos. Bragança Paulista, SP: FESB, 2015. (IMPRESSO)

## RESUMO

A obtenção de alimentos seguros se dá a partir da adoção de medidas de higiene e medidas sanitárias em todas as etapas de seu processamento, medidas essas obrigatórias pela legislação brasileira, regulamentadas e representadas pela resolução nº 216 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cabe ao manipulador garantir a qualidade dos alimentos, bem como manter equipamentos limpos e em perfeito funcionamento e manter sua higiene pessoal, evitando assim a contaminação dos alimentos e é responsabilidade do Médico Veterinário capacitar e fiscalizar a ação do manipulador. Este trabalho teve por objetivo mostrar a importância da capacitação de manipuladores de alimentos, baseado em normas legais e teve sua implantação prática com o treinamento de manipuladores, palestras, dinâmica em grupo com quadro de funcionários para realização de coleta de material para cultura bacteriológica em uma empresa de Bragança Paulista, visando, assim a diminuição dos riscos de toxinfecção alimentar e o oferecimento de um alimento de qualidade à mesa do consumidor.