

Resumo expandido

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E SAÚDE COLETIVA: IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NA PREVENÇÃO DE RISCOS SANITÁRIOS

Carlos Felipe Bastos da Silva¹; Taiomara Oliveira Firmino ²; Maria Eduarda Macedo Soares ³; Elisa de Mesquita Araujo⁴; Cleide Estela dos Santos Alfinig⁵; Lucas Fornazieri de Souza⁶; Laysla Ferreira da Silva ⁷

carloslipebs@gmail.com¹; tafirmino@outlook.com²; eduardamacedovet@gmail.com³; Elisa de Mesquita Araújo lismesquitaaraujo@gmail.com⁴; cleideestelaalfinig@gmail.com⁵; lucasfornazieri5@gmail.com⁶; layslaferreira26@gmail.com⁷

¹Centro universitário Amazônia; ²Uni FTC; ³UFCG; ⁴Uninta; ⁵Unijui; ⁶Fundação educacional de Penápolis/FUNEPE; ⁷FAI - Centro Universitário de Adamantina

RESUMO

A segurança dos alimentos constitui um importante desafio para a saúde pública, especialmente diante da complexidade das cadeias produtivas e dos riscos associados à contaminação alimentar. Nesse contexto, destaca-se a relevância das doenças transmitidas por alimentos (DTAs), frequentemente relacionadas a falhas na manipulação, armazenamento e preparo dos alimentos. Este estudo tem como objetivo analisar os principais desafios relacionados à segurança dos alimentos e discutir a importância das boas práticas de manipulação e das ações de vigilância sanitária na prevenção de riscos à saúde. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, de caráter reflexivo-teórico, desenvolvida por meio de revisão bibliográfica e documental em bases como SciELO, PubMed e Google Acadêmico, além de documentos institucionais publicados entre 2018 e 2024. Os resultados evidenciam que a capacitação de manipuladores de alimentos, o fortalecimento das ações de fiscalização e a educação sanitária são estratégias fundamentais para reduzir a ocorrência de DTAs. Observa-se ainda que a integração entre diferentes setores, alinhada à abordagem da Saúde Única, contribui para o controle mais eficaz dos riscos sanitários. Conclui-se que o fortalecimento das políticas de vigilância sanitária e a adoção de boas práticas de manipulação são essenciais para garantir alimentos seguros e proteger a saúde da população.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos. Vigilância sanitária. Saúde pública.

ABSTRACT

Food safety is a major public health challenge, especially given the complexity of food production chains and the risks associated with contamination. In this context, foodborne diseases (FBDs) are particularly relevant, as they are often linked to failures in food handling, storage, and preparation. This study aims to analyze the main challenges related to food safety and to discuss the importance of good handling practices and sanitary surveillance actions in preventing health risks. This is a qualitative, reflective-theoretical study based on a bibliographic and documentary review conducted in databases such as SciELO, PubMed, and Google Scholar, as well as institutional documents published between 2018 and 2024. The results indicate that training food handlers, strengthening inspection actions, and promoting health education are essential strategies to reduce the occurrence of FBDs. In addition, intersectoral integration aligned with the One Health approach contributes to more effective control of sanitary risks. It is concluded that strengthening sanitary surveillance policies and adopting good food handling practices are essential to ensure food safety and protect public health.



Keywords: : Food safety. Sanitary surveillance. Public health.

1 INTRODUÇÃO

A segurança dos alimentos é um dos pilares da saúde pública global, uma vez que o consumo de alimentos contaminados pode resultar em doenças infecciosas e intoxicações alimentares. De acordo com a World Health Organization (WHO), cerca de 600 milhões de pessoas adoecem anualmente devido ao consumo de alimentos contaminados, resultando em aproximadamente 420 mil mortes por ano (WHO, 2023).

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas, principalmente, por microrganismos patogênicos e substâncias químicas presentes nos alimentos. Entre os principais agentes etiológicos destacam-se *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter spp.*, que podem causar desde quadros gastrointestinais leves até complicações graves, especialmente em grupos vulneráveis.

No Brasil, observa-se um número expressivo de surtos de DTAs, frequentemente associados a falhas na manipulação, armazenamento inadequado e contaminação durante o preparo dos alimentos (BRASIL, 2022). Nesse cenário, a vigilância sanitária exerce papel fundamental na prevenção de riscos à saúde, atuando no controle das etapas da cadeia produtiva.

Destaca-se ainda o conceito de Saúde Única (One Health), que propõe a integração entre saúde humana, animal e ambiental. Segundo o Centers for Disease Control and Prevention (CDC), aproximadamente 60% das doenças infecciosas possuem origem zoonótica, reforçando a necessidade de estratégias integradas (CDC, 2023). Além disso, a Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) aponta que a globalização dos sistemas alimentares amplia os desafios relacionados à segurança dos alimentos (FAO, 2021).

Diante desse contexto, torna-se essencial fortalecer estratégias de inspeção sanitária, monitoramento e educação em saúde, com foco nas boas práticas de manipulação, visando à prevenção de riscos e à promoção da saúde coletiva.



2 METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa, de natureza reflexivo-teórica, fundamentada em revisão bibliográfica e documental. Essa abordagem metodológica foi escolhida por permitir a análise crítica de evidências científicas e diretrizes institucionais relacionadas à segurança alimentar e à vigilância sanitária.

As fontes consultadas incluíram artigos científicos indexados nas bases SciELO, PubMed e Google Acadêmico, publicados entre 2018 e 2024, além de documentos oficiais da Organização Mundial da Saúde (OMS), da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e do Ministério da Saúde do Brasil.

O corpus de análise foi composto por 34 artigos científicos, 5 diretrizes nacionais e 3 relatórios internacionais, selecionados com base nos seguintes critérios:

- Relevância temática (segurança alimentar, vigilância sanitária e Saúde Única);
- Atualidade das publicações;
- Reconhecimento científico e institucional.

A análise dos dados seguiu a técnica de análise temática, que permite identificar padrões recorrentes nas evidências científicas. Foram organizados quatro eixos principais de análise:

- Riscos sanitários associados à produção e ao consumo de alimentos;
- Desafios para a vigilância sanitária na inspeção de alimentos;
- Estratégias de fiscalização e controle sanitário;
- Integração intersetorial no contexto da Saúde Única.

Essa sistematização possibilitou identificar fatores críticos para a segurança alimentar e apontar estratégias capazes de fortalecer a proteção da saúde pública.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise da literatura evidencia que a segurança dos alimentos está diretamente relacionada às condições de manipulação, armazenamento e preparo, sendo esses fatores determinantes para a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

A manipulação inadequada destaca-se como um dos principais fatores de risco, envolvendo práticas como higiene insuficiente das mãos, conservação em temperaturas inadequadas e contaminação cruzada durante o preparo dos alimentos. Essas falhas comprometem a qualidade sanitária e favorecem a proliferação de microrganismos patogênicos.

Além disso, observa-se que a capacitação dos manipuladores de alimentos exerce papel fundamental na prevenção de contaminações. A adoção de boas práticas de manipulação contribui significativamente para a redução de riscos sanitários e para a garantia da segurança alimentar (ANVISA, 2023).

Outro ponto relevante refere-se à necessidade de fortalecimento das ações de vigilância sanitária. A fiscalização de estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos é essencial para assegurar o cumprimento das normas sanitárias, embora ainda existam limitações estruturais e desigualdades regionais que dificultam a efetividade dessas ações (FAO; WHO, 2022).

A abordagem da Saúde Única (One Health) também se destaca como estratégia importante no enfrentamento dos riscos relacionados à segurança dos alimentos, ao considerar a interação entre saúde humana, animal e ambiental na cadeia produtiva.

Nesse contexto, a integração intersetorial entre vigilância sanitária, vigilância epidemiológica, setor agropecuário e órgãos ambientais torna-se fundamental para o monitoramento e controle de riscos, possibilitando respostas mais rápidas e eficazes frente a possíveis surtos (CDC, 2023).

Por fim, a educação sanitária voltada tanto para manipuladores quanto para a população em geral apresenta impacto positivo na prevenção de contaminações. A disseminação de informações sobre boas práticas contribui para a construção de hábitos mais seguros e para a redução de agravos à saúde (FAO, 2021).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS/CONCLUSÃO



A análise evidencia que a segurança dos alimentos é um desafio relevante para a saúde pública, diante da complexidade das cadeias produtivas e dos riscos de contaminação alimentar.

A vigilância sanitária tem papel fundamental na prevenção desses riscos por meio de fiscalização, inspeção e monitoramento da produção e comercialização de alimentos, embora sua eficácia dependa do fortalecimento institucional, da capacitação contínua dos profissionais e de estratégias integradas de controle sanitário.

Nesse contexto, a abordagem da Saúde Única contribui para ampliar a compreensão dos riscos alimentares e promover ações integradas entre saúde humana, saúde animal e meio ambiente, favorecendo sistemas alimentares mais seguros e sustentáveis.

Conclui-se que o fortalecimento da vigilância sanitária, aliado aos princípios da Saúde Única, é essencial para proteger a saúde da população e reduzir doenças transmitidas por alimentos, além de contribuir para o avanço do debate científico e das políticas públicas de segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Boas práticas de manipulação de alimentos. Brasília: ANVISA, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil: relatório epidemiológico 2009–2022. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). One Health: connecting human, animal and environmental health. Atlanta: CDC, 2023.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. The future of food safety: transforming knowledge into action for people, economies and the environment. Rome: FAO, 2021.

FAO; WHO. Food safety: basic texts. 5. ed. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.

OLIVEIRA, R.; SANTOS, P. Doenças transmitidas por alimentos e políticas de controle sanitário. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 28, n. 4, p. 1120-1135, 2023.



SILVA, J.; COSTA, M. Segurança dos alimentos e vigilância sanitária. **Revista de Saúde Pública**, v. 57, n. 2, p. 45-60, 2022.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Food safety: key facts. Geneva: World Health Organization, 2023.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Estimating the global burden of foodborne diseases. Geneva: World Health Organization, 2023.