



A IMPORTÂNCIA DA CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE BIOSSEGURANÇA ALIMENTAR

SUELLANE MORENO DA SILVA

Aluna do Curso Técnico em Enfermagem do Prisma Colégio
e-mail: suellenmorenos@gmail.com

LEZIONE ALMEIDA VENTURI

Aluna do Curso Técnico em Enfermagem do Prisma Colégio
E-mail: lezionealmeidaeryck@hotmail.com

GABRIELY MOREIRA REIS

Aluna do Curso Técnico em Enfermagem do Prisma Colégio
E-mail: gabrielyreis16@gmail.com

EDIMARA BIZERRA DA SILVA

Professora do Prisma Colégio
E-mail: edimara.b@gmail.com

Resumo

A biossegurança é a junção de ações direcionadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos capazes de comprometer a saúde do ser humano, dos animais ou do meio ambiente. No contexto da *Biossegurança Alimentar*, as ações de prevenção, minimização ou eliminação devem estar presentes nas etapas do plantio, colheita, cadeia produtiva, armazenagem e distribuição. É preciso considerar as etapas que o alimento percorre, o uso de recursos naturais, a mão de obra, a estrutura e as leis que direcionam o seu percurso. A ligação da cadeia produtiva e todos esses demais elementos, constituem o sistema alimentar de segurança. Neste contexto, é necessário disseminar os conceitos de Biossegurança alimentar, com o objetivo de contribuir para o aumento das práticas preventivas relacionadas. A metodologia adotada para este estudo baseia-se na revisão bibliográfica, buscando identificar os principais resultados e conclusões de pesquisas sobre o assunto. O progressivo interesse neste tema é manifestado no crescente número de regulamentações nacionais e internacionais para controle dos procedimentos de biotecnologia. Importante enfatizar que a *Lei nº 11.105 de 2005* contém normas de segurança e dispositivos de controle dessas atividades. De acordo com a Lei, todo procedimento e cada fase da cadeia de produção alimentar, a começar pelo cultivo até alcançar às mãos do consumidor, precisam preservar a saúde humana e amparar o meio ambiente. Com isso, deve-se manter em equilíbrio a utilização de recursos ambientais de maneira sustentável, bem como de instrumentos e tecnologias em decorrência da saúde humana, isto é, é ter e sustentar todo o cuidado necessário para chegar ao destino final um alimento adequado e sem riscos para o consumo. Os resultados apresentam que a falta de cumprimento das normas de biossegurança alimentar não afeta somente a saúde dos consumidores, mas também as empresas, com perdas monetárias e prejuízos à imagem da empresa. Assim, a necessidade de maior atenção na área de segurança alimentar é evidente. Melhorias nos métodos de processamento dos alimentos e a conscientização a respeito de segurança alimentar de todos os envolvidos na cadeia de produção de alimentos, com certeza reduziriam a incidência das doenças de origem alimentar (DTAs). Muitas práticas inadequadas que ocorrem durante o processamento, permitem as contaminações, pela sobrevivência e pela multiplicação de microrganismos patogênicos nos alimentos.



Palavras-chave: Biossegurança, Biossegurança alimentar, Sistema alimentar