

PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO PARA A MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS EM TEMPOS DE PANDEMIA.

V Encontro de Iniciação Acadêmica

Alexsander Matheus Pereira de Lima, Felipe Pereira de Brito, Amanda Rodrigues Leal, Tereza Carlas da Nóbrega Araújo Garcez

A microbiologia dos alimentos é o conjunto de micro-organismos benéficos e prejudiciais contidos nos alimentos, e para se evitar a contaminação por microrganismos indesejáveis é necessária a adoção de boas práticas de higiene. Este estudo objetiva refletir sobre a importância das boas práticas de higiene de alimentos em tempos de pandemia de Covid-19 como forma de evitar a transmissão do vírus. Para isso, foi feita revisão bibliográfica sobre as medidas de higienização dos alimentos a serem adotadas durante o período de pandemia. A RDC nº 216/04 estabelece um conjunto de regras referentes às boas práticas de higiene. Entretanto, durante a pandemia os cuidados devem ser redobrados para evitar contaminações. Sanitaristas, cientistas e infectologistas discutem as formas possíveis de transmissão do SARS-CoV-2, e embora não existam evidências sobre a transmissão por meio da ingestão ou manipulação de comidas, existem os fômites, que são superfícies e objetos dos quais, dependendo do material, o vírus pode ficar vivo e infectante durante horas. Com isso, medidas preventivas são necessárias, e cada grupo alimentício requer cuidados próprios. Tais medidas são divididas de acordo com os tipos de alimentos, como por exemplo: frutas e verduras devem passar por um processo de higienização com água filtrada e solução clorada, e depois enxague com água corrente e filtrada. Outros processos de higienização são recomendados de acordo com cada alimento e procedência deles. Outro produto muito importante é o álcool 70%, bastante recomendado para a higienização de mãos e de diferentes superfícies. Em suma, é possível perceber a importância da constante adoção dos hábitos higiênico-sanitários e boas práticas, principalmente durante uma pandemia. Pode-se evidenciar que tais medidas sanitárias acompanham as transformações sociais, como nos tempos de pandemia, nos quais todas as pessoas necessitam aprender formas de higienização adequadas.

Palavras-chave: Microbiologia. Alimentos. Pandemia.