



Seminário de HACCP

12 e 13 de Junho de 2001

Livro de Resumos

Organizado por:
Alunos de Engenharia Biotecnológica
Comissão Científica

Seminário de H.A.C.C.P.

Contaminações Microbiológicas

Maria Letícia Fernandes Estevinho

Departamento de Biológica - Escola Superior Agrária
Instituto Politécnico de Bragança
Campus de S.^a Apolónia; Apartado 172 - Bragança
leticia@ipb.pt

A qualidade alimentar é uma preocupação crescente dos produtores, fabricantes e das autoridades públicas, com intervenção na área de controlo da qualidade alimentar.

Apesar disso, tem-se verificado um aumento das toxinfecções alimentares em todo o mundo. Os custos pessoais deste tipo de doenças são acrescidos dos custos sociais que acarretam, nomeadamente absentismo e diminuição da produtividade.

Também os prejuízos económicos são cada vez mais importantes devido à deterioração de géneros alimentícios decorrentes de condições deficientes de fabrico, transporte, armazenamento e distribuição.

Torna-se, portanto, imprescindível um controlo eficaz de modo a evita danos para a saúde e para a economia, conseqüentemente, todos os fabricantes, manipuladores e consumidores devem ter a responsabilidade de garantir alimentos próprios para consumo.

Os microrganismos podem tornar o alimento impróprio para consumo por duas razões principais:

- a) alterando-os bioquimicamente, destruindo assim o seu valor alimentar (deterioração propriamente dita);
- b) invadindo-os e tornando-os tóxicos quer devido ao seu elevado número, quer devido a produção de substâncias tóxicas.

No nosso trabalho iremos fazer referência as principais intoxicações alimentares provocadas por microrganismos.