

SEGURANÇA DE ALIMENTOS: IMPORTÂNCIA DE INFORMAÇÃO E USO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO PROCESSO PRODUTIVO

Ingrid Paulina Oliveira Huber¹, Marina Gasser Baretta Balestrin², Fabiana Andreia Schäfer De Martini Soares³

1. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
2. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
3. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC

Autor correspondente: Ingrid Paulina Oliveira Huber, paulinahubero@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são essenciais para garantir a qualidade sanitária e a conformidade com a legislação brasileira e as exigências da vigilância sanitária estadual e municipal. Para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), implementar essas práticas é crucial para manter a segurança e a confiança dos consumidores. **Objetivo:** Avaliar por meio de uma revisão bibliográfica artigos científicos sobre a implantação e o cumprimento das boas práticas de fabricação em UANs, visando garantir alimentos seguros e de qualidade. **Método:** Partindo de uma revisão de literatura de caráter qualitativo, baseada no método bibliométrico, este estudo verificou o volume de estudos publicados entre os anos de 2014 e 2025, nas bases como SciELO, Science Direct, Web of Science e Google Acadêmico utilizando descritores como: segurança do alimento, vigilância sanitária, perigos, controle de qualidade e boas práticas de fabricação. **Resultados:** Dos 45 artigos encontrados nas referidas bases de dados, foram incluídos 13 estudos, os quais estavam em conformidade com o objetivo da revisão e com os critérios de inclusão. Foi possível verificar as principais fontes de contaminações cruzadas em alimentos, e evidenciar as más práticas de fabricação alimentar. Os principais perigos de contaminação cruzada podem ser classificados em biológicos, físicos ou químicos. **Conclusão:** Infecções causadas por comidas contaminadas provocam patologias de alto risco à saúde, embora haja medidas cabíveis para a prevenção e controle dessas infecções, casos de enterites ainda são bem comuns.

Palavras-chave: Contaminação cruzada; Controle de qualidade; Segurança.

Agradecimentos: UNIEDU, Programa de Bolsas Universitárias de Santa Catarina