

Sociedade Brasileira de Gastronomia e Nutrição – SBGAN

Os alimentos tem sido alvo de preocupação de todas as nações do mundo. Se observarmos bem, o crescimento das populações não tem acompanhado a produção de alimentos em nível mundial assim como o desperdício e a falta de controle desde a produção até a distribuição dos gêneros alimentícios se traduz em números alarmantes – segundo o Instituto Ethos, no Brasil são mais de 11 milhões de toneladas de alimentos desperdiçados por ano só na colheita.

O armazenamento e o transporte inadequado ajudam a piorar esses dados. Somando-se a isso, o Brasil tem 11 milhões de pessoas que passam fome e um número um pouco maior de pessoas obesas, o que demonstra a desproporcionalidade na distribuição e aproveitamento.

Se houvesse maior controle dos produtores desde a produção de alimentos, com correto armazenamento e transporte, grande parte da produção poderia ser melhor aproveitada beneficiando muitas pessoas.

Aliada a essa questão, um dos maiores responsáveis não apenas pela deterioração dos alimentos mas pela sua contaminação é a falta da correta aplicação de temperaturas que garantam a sanidade dos alimentos, especialmente aqueles perecíveis como carnes, laticínios, pescado, produtos processados refrigerados, como por exemplo os prontos para consumo, congelados, entre outros.

Os alimentos podem se contaminar por falta de higiene na manipulação, no preparo, na conservação e no armazenamento. A exposição dos alimentos a temperatura nas faixas de risco é o maior vilão.

Como os alimentos contaminados não apresentam alterações de cor, cheiro, sabor, é ingerido sem suspeitas e pode causar desde leve desconforto, enjôo, diarreias, vômitos, desidratação podendo levar o indivíduo a óbito.

A crescente incidência de toxinfecções alimentares e agravos à saúde estão relacionados a diversos outros fatores, como a modificação no estilo de vida e hábitos alimentares dos consumidores; alterações nas práticas de produção, distribuição, armazenagem e preparo dos alimentos; adaptação dos microrganismos frente às adversidades ambientais; uso indiscriminado de antimicrobianos; e maior facilidade de diagnóstico das doenças de origem alimentar devido à evolução tecnológica, entre outros.

Com a diminuição da linha da pobreza desde 2001 e o aumento da renda domiciliar, a população brasileira tem feito mais refeições fora do lar e a área do *food service* tem crescido espantosamente – o aumento do número de restaurantes, lanchonetes, delivery, entre outros, chegou a 1,5 milhões de pontos de venda no Brasil, em mais de 6 mil municípios, maior empregador do país, responsável por 8% dos empregos diretos, que é equivalente a quase 6 milhões de pessoas. Com uma estimativa de quase 100 milhões de refeições diárias (ABRASEL) esse mercado atende 45 milhões de brasileiros que se alimentam fora de casa (IBGE).

Esse mercado absorve 25% da produção da produção das empresas de alimentos e bebidas. Com um volume gigantesco, os alimentos comercializados dependem de condições adequadas de temperatura em todas as suas fases de produção.

O impacto da falta desses controles infelizmente não é completamente registrado porque os surtos de toxinfecções alimentares nem sempre são relatados e fazem parte das estatísticas brasileiras.

Por tudo isso, faz-se fundamental que a cadeia produtiva e de distribuição seja orientada, treinada e equipada para garantir que entre outros, o controle da temperatura desses alimentos seja uma ferramenta na manutenção da qualidade e sanidade do alimento.