

Manipulação de alimentos

Os alimentos e seus cuidados

Os alimentos podem ser classificados como de alto ou baixo risco quanto à possibilidade de sofrer contaminações, de acordo com suas características específicas, tais como: composição química, tipo de manipulação e condições de armazenamento e de consumo.

- **Alimentos de alto risco:** São aqueles que necessitam de refrigeração e que, sob condições desfavoráveis de temperatura, tempo e umidade, podem permitir o desenvolvimento de microrganismos. Neste grupo encontram-se os alimentos com alto teor de proteína e com grande quantidade de água livre, por exemplo: carnes, ovos, pescados, mariscos e leite e seus derivados.
- **Alimentos de baixo risco:** São aqueles que permanecem estáveis à temperatura ambiente. Neste grupo encontram-se os alimentos de baixo teor de água como: pães, biscoitos, arroz, milho, feijão, farinhas e outros.

Os alimentos se tornam impróprios para consumo quando ocorre algum tipo de contaminação. Os perigos à segurança alimentar, podem ocorrer naturalmente ou serem introduzidos pelo manipulador. Eles podem ser divididos em três tipos:



Um alimento está contaminado quando contém elementos estranhos a sua natureza e composição.

<https://www.youtube.com/watch?v=XIngNAjomTU>

Assista ao vídeo, aprofunde suas pesquisas e defina cada um dos tipos de contaminação e como podem ser evitados. Depois faça uma busca em sua casa, analisando os locais de armazenamento de alimentos. Você acredita que estão livres de contaminações e bem acondicionados? Justifique.