

# **SEGURANÇA ALIMENTAR E SEUS IMPACTOS NA COMERCIALIZAÇÃO**

**“FAÇA DO ALIMENTO SUA MEDICINA,  
E DA MEDICINA SEU ALIMENTO”**

**Hipócrates**

- **SEGURANÇA ALIMENTAR:**
- É o conjunto de normas de produção, transporte e armazenagem de alimentos visando determinadas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais padronizadas, segundo as quais os alimentos seriam adequados ao consumo. Estas regras são, até certo ponto, internacionalizadas, de modo que as relações entre os povos possam atender as necessidades **COMERCIAIS E SANITÁRIAS**. Alegando esta razão alguns países adotam “barreiras sanitárias” a matérias-primas agropecuárias e produtos alimentícios importados.

# • PERIGOS

- BIOLÓGICOS

- FÍSICOS

- QUÍMICOS

- BIOLÓGICOS
- BACTÉRIAS
- FUNGOS
- VÍRUS

- **BACTÉRIAS**

- De longe as bactérias são as mais perigosos

# • FÍSICOS

- PEDAÇOS DE METAL
- PEDAÇOS DE BORRACHA
- PEDAÇOS DE PLÁSTICO
- PEDAÇOS DE MADEIRA

# • QUÍMICOS

- Antibióticos
- Metais pesados
- Óleos lubrificantes
- Hormônios (sintéticos)

- HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points

- HACCP- É definida como um sistema de análise de perigos e controle de pontos CRÍTICOS

- HACCP foi concebida no seu formato original pelos pesquisadores da NASA, nos EUA. Em 1991, foi publicado pela comissão do CODEX ALIMENTARIUS

