

ARTIGO TÉCNICO

SEGURANÇA ALIMENTAR EM REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO: DESAFIOS E ESTRATÉGIAS DE PREVENÇÃO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR

Cíntia Borges Silva¹; Bárbara Cristina Euzébio Pereira Dias de Oliveira¹

¹Instituto Federal do Rio de Janeiro

Contato/email: nutri.cintiaborges@gmail.com



DESTAQUE

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são causadas por alimentos ou água contaminados e representam risco à saúde coletiva, exigindo controle sanitário, especialmente na oferta de refeições prontas para consumo.

1. INTRODUÇÃO

As feiras agroecológicas têm se destacado como importantes canais de comercialização e troca de produtos frescos e saudáveis cultivados por pequenos agricultores locais, com foco principal na produção de alimentos saudáveis e sustentáveis. Entre os alimentos comercializados nas feiras, estão as refeições prontas para o consumo, que possuem impacto direto na saúde dos consumidores, pois priorizam o uso de alimentos *in natura* e minimamente processados, sem agrotóxicos, respeitando o meio ambiente e a biodiversidade (Mascareli *et al.*, 2024).

No entanto, a ampliação da oferta e da circulação de refeições prontas para o consumo demanda atenção redobrada às medidas de prevenção de Doenças de Transmissão Hídrica e

Alimentar (DTHA). Esses agravos, provocados por bactérias, vírus, parasitas, toxinas e contaminantes químicos, constituem importante desafio para a saúde coletiva e exigem vigilância sanitária rigorosa (Brasil, 2024).

A manutenção da qualidade de alimentos e refeições prontas depende da implementação de Boas Práticas de Manipulação (BPM) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que asseguram condições higiênico-sanitárias adequadas. No Brasil, essas práticas são regulamentadas pela RDC nº 216/2004 da ANVISA e pela legislação nº 161, que estabelece padrões microbiológicos para alimentos prontos para consumo.

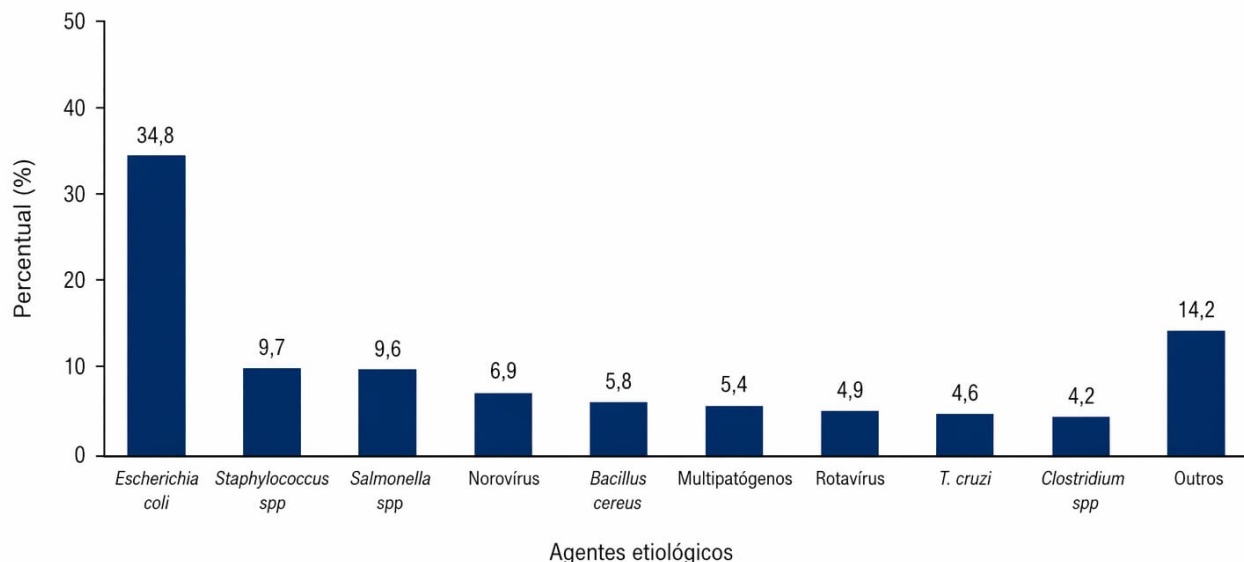
Diante desse cenário, torna-se fundamental compreender a interface entre alimentação agroecológica, controle sanitário e sustentabilidade, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos ofertados, proteger os usuários e fortalecer práticas sustentáveis ao longo de toda a cadeia alimentar.

2. DESENVOLVIMENTO E DISCUSSÃO

As refeições prontas para o consumo, embora representem praticidade e importante estratégia de acesso à alimentação, podem apresentar riscos à saúde quando não são produzidas, manipuladas, armazenadas e transportadas em condições higiênico-sanitárias adequadas (Zhang; Xu; Hu, 2025).

A contaminação microbiológica pode ocorrer em qualquer etapa durante o processo produtivo das refeições, como na recepção da matéria-prima, estocagem, pré-preparo, preparo, manipulação, armazenamento, transporte e exposição ao consumo. A contaminação por bactérias patogênicas tem sido descrita na literatura, destacando *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. No Brasil, entre os anos de 2014 e 2023, *E. coli*, *S. aureus* e *Salmonella* spp. foram os agentes etiológicos mais notificados em surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. (Brasil, 2024).

Figura 1 - Distribuição percentual dos agentes etiológicos mais identificados em surtos de DTHA, entre 2014 a 2023 (n=1.644).



Fonte: Sinan/SVSA/Ministério da Saúde, 2024.

As DTHA configuram um importante problema de saúde pública, sendo responsáveis por elevado número de casos de morbidade e, em situações mais graves, mortalidade. Essas doenças podem se manifestar como infecções, intoxicações ou toxinfecções alimentares. As infecções ocorrem pela ingestão de microrganismos vivos; as intoxicações resultam da ingestão de toxinas previamente formadas nos alimentos; e as toxinfecções decorrem da ingestão de microrganismos capazes de produzir toxinas após sua ingestão. Diversos fatores contribuem para a ocorrência desses agravos, como a utilização de matérias-primas de baixa qualidade, o armazenamento em temperaturas inadequadas, a higienização insuficiente de alimentos e superfícies, além de práticas inadequadas de manipulação (Franoso *et al.*, 2023).

Entre os principais fatores associados à ocorrência de DTHA em alimentos destacam-se o uso de água contaminada na irrigação, a manipulação inadequada após a colheita, a ausência de controle de temperatura, a higienização insuficiente e a contaminação cruzada durante as etapas de preparo. Assim, a oferta segura de refeições agroecológicas exige a implementação de protocolos de segurança alimentar que incluam controle da qualidade da água utilizada nos processos, adoção de Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Boas Práticas de Manipulação (BPM), sistemas de rastreabilidade e

ações contínuas de educação para produtores, manipuladores e equipes responsáveis pelo preparo das refeições.

No Brasil, essas medidas são regulamentadas por instrumentos normativos como a Resolução RDC nº 216, de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece os requisitos de Boas Práticas para serviços de alimentação, abrangendo desde a estrutura física até os procedimentos operacionais relacionados à manipulação de alimentos. Complementarmente, a Instrução Normativa nº 161 define os padrões microbiológicos para alimentos, estabelecendo critérios que visam garantir a segurança e a qualidade dos produtos ofertados ao consumidor.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As refeições prontas para consumo são importantes para promover a saúde, fortalecer sistemas alimentares sustentáveis e reduzir impactos ambientais. No entanto, quando não seguem práticas adequadas de produção, manipulação e distribuição, podem representar riscos sanitários e contribuir para a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar.

Para garantir a segurança desses alimentos, é essencial a adoção de Boas Práticas de Manipulação, aliadas à rastreabilidade, controle da qualidade da água e capacitação contínua de produtores e manipuladores. Essas medidas reduzem riscos, protegem a saúde dos consumidores e fortalecem sistemas alimentares seguros. Além disso, contribuem para a prevenção de DTHA e para a construção de ambientes alimentares mais saudáveis, resilientes e sustentáveis.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 13 abr. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar no Brasil**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/publicacoes>. Acesso em: 03 abr. 2026.

FRANÇOSO, V. F. *et al.* Segurança de alimentos: importância de informação e uso de boas práticas de fabricação no processo produtivo. **Brazilian Journal of Development**, v.9, p. 189-209, 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.34117/bjdv9n1-014>. Acesso em: 15 abr. 2026.

MASCARELI, V. A. B. *et al.* Avaliação microbiológica de refeições prontas para o consumo do restaurante universitário da Universidade Estadual de Londrina. ***I Seminário de Gestão Integrada em Qualidade***, 2024. Disponível em: <https://www.anais.uel.br/portal/index.php/segiaq/article/view/4375>. Acesso em: 21 abr. 2026.

ZHANG, Z.; XU, G.; HU, S. A Comprehensive Review on the Recent Technological Advancements in the Processing, Safety, and Quality Control of Ready-to-Eat Meals. ***Processes***, v.13, p. 901, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/pr13030901>. Acesso em: 20 abr. 2026.