

# Sumário

<b>Introdução</b>	<b>9</b>
<b>1. Entendendo a contaminação</b>	<b>11</b>
Perigos nos alimentos	12
Contaminação cruzada	14
<b>2. Noções de microbiologia</b>	<b>17</b>
Fatores de desenvolvimento de microrganismos	20
Patogenicidade dos microrganismos	30
<b>3. Higiene pessoal e comportamentos do manipulador</b>	<b>45</b>
Condutas de higiene pessoal	46
<b>4. Higiene no ambiente e no processamento de alimentos</b>	<b>54</b>
Higienização industrial	54
Potabilidade da água	60
Controle de resíduos	61
Controle integrado de pragas	62
Processamento de alimentos	64
<b>Conclusão</b>	<b>73</b>
<b>Referências</b>	<b>75</b>
<b>Sobre o autor</b>	<b>77</b>