

Sumário

Introdução	9
1. Entendendo os perigos nos alimentos	12
Contaminação cruzada	13
Perigos nos alimentos	14
Classificação dos perigos	16
2. Microrganismos em alimentos	26
Fatores de desenvolvimento de microrganismos	28
Patogenicidade dos microrganismos	39
3. Higiene pessoal e comportamento do manipulador	54
Condutas de higiene pessoal	55
Saúde do manipulador	61
4. Higienização de áreas de produção de alimentos	64
Higienização industrial	64
5. Potabilidade da água e controle de resíduos	71
Garantia da potabilidade da água	71
Controle de resíduos	72
6. Controle integrado de pragas	74
Baratas	75
Moscas	78
Formigas	79
Ratos	81
Manejo de pragas	83
7. Edificações, instalações e equipamentos	87
Instalações sanitárias	91
Equipamentos e instrumentos	92

8. Matérias-primas e armazenamento	95
9. Controle da temperatura	98
10. Preparo dos alimentos	102
11. Documentação e registros	105
Considerações finais	107
Referências	108
Sobre o autor	110