

Sumário

1. Qualidade dos alimentos	9
Propriedades dos alimentos	9
2. Contaminação em alimentos	13
Tipos de contaminação	13
Contaminação cruzada	16
Veículos de contaminação	18
Medidas de controle	18
3. Desenvolvimento de microrganismos nos alimentos	19
Microbiologia	19
Desenvolvimento dos microrganismos	20
Principais microrganismos relacionados a alimentos	26
4. Higiene ambiental nas áreas de manipulação de alimentos	41
Higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies	41
Qualidade da água	45
Manipulação, acondicionamento e eliminação de resíduo	45
Controle integrado de pragas	46
Adequação das instalações	47
5. Higiene pessoal do manipulador de alimentos	49
Higienização corporal	49
Higienização das mãos	51
Regras para evitar contaminação na manipulação de alimentos	53
6. Armazenamento de alimentos	57
Estabilidade dos alimentos	57
Orientações sobre armazenamento	59
Temperaturas de armazenamento	60
Vida de prateleira	60

7. Conservação de alimentos	62
Processos e técnicas de conservação de alimentos	62
Embalagem na conservação de alimentos	76
8. Rotulagem de alimentos	82
Leis que regulamentam a rotulagem de alimentos embalados	83
Referências	87