



FOOD BUSINESSES:

Segurança dos Alimentos e Impactos das DTAs na Indústria Alimentícia

Ewelyn Vitoria Jesus Dias Gonçalves, Isa Taveira Alexandre Gomes, Laura Souto, Rebeca Martins Felix, Victória Sandrini

CONCEITO

Food business é o conjunto de atividades e empresas envolvidas na produção, processamento, transporte, comercialização e serviço de alimentos, com foco em garantir qualidade, segurança dos alimentos e proteção à saúde do consumidor.



POSICIONAMENTO DE MARCA

A crescente exigência dos consumidores impulsiona empresas a tornar visíveis seus sistemas de segurança por meio de certificações, rastreabilidade e selos de qualidade, fortalecendo a confiança e o posicionamento da marca.



PROTOCOLOS DE SEGURANÇA

Os estabelecimentos devem garantir a segurança e qualidade dos produtos por meio de controle e rastreabilidade em todas as etapas da produção, além de possuir planos de recolhimento em caso de risco à saúde do consumidor.



- O Art. 2º do Decreto 12.126 estabelece que, para atender ao Art. 1º, devem ser implementados programas de autocontrole, incluindo:
- MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO
 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
 - HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL
 - SAÚDE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS OPERÁRIOS
 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS
 - CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E EMBALAGENS
 - CONTROLE DE TEMPERATURAS
 - CALIBRAÇÃO DE INSTRUMENTOS
 - CONTROLE LABORATORIAL E ANÁLISES
 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS
 - BEM-ESTAR ANIMAL
 - GESTÃO DE MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)

REFLEXOS ECONÔMICOS

