

QUESTÕES

Aula: Análise de risco microbiológico em alimentos: conceitos e aplicações

Docente: Profa. Dra. Daniele Fernanda Maffei

1. Explique no que consiste uma análise de risco microbiológico e destaque as principais diferenças entre ela e uma análise laboratorial para pesquisa de microrganismos patogênicos em alimentos.
2. Explique, fornecendo um exemplo prático, qual é a finalidade de uma avaliação quantitativa de risco microbiológico em alimentos.
3. Explique o papel da gestão de risco microbiológico na indústria de alimentos. Quais estratégias e medidas podem ser implementadas para mitigar os riscos microbiológicos em diferentes etapas da cadeia de produção de alimentos?
4. Por que a comunicação de risco microbiológico é fundamental para proteger a saúde pública? Descreva as principais estratégias que as autoridades regulatórias e as empresas de alimentos devem adotar para informar adequadamente o público sobre os riscos microbiológicos em alimentos.