

## RESENHAS

### REVIEWS

---

#### **HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS**

*Pedro Manuel Leal Germano  
Maria Izabel Simões Germano  
Livraria Varela, São Paulo, 2001*

*Simone de Carvalho Balain<sup>(\*)</sup>*

"ESTA É UMA OBRA QUE ENRIQUECE A BIBLIOGRAFIA BRASILEIRA DE SAÚDE PÚBLICA", AFIRMOU A PROFESSORA TITULAR *Sueli Gandolfi Dallari*, livre-docente em Direito Sanitário pela Universidade de São Paulo, no preâmbulo da primeira edição do livro *Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos*, editado pela Livraria Varela em 2001, totalizando 629 páginas.

Estamos tratando de uma obra que consegue em 33 partes tratar distintamente, porém mantendo coerência e coesão, um amplo espectro de temas relacionados com a Higiene, Vigilância Sanitária, Qualidade de Alimentos e Inocuidade.

A Higiene e a Vigilância Sanitária são abordadas sob a luz da Saúde Pública, tomando como diretriz a criação da ANVISA — Agência Nacional de Vigilância Sanitária, incluindo aspectos de natureza geral da própria Vigilância Sanitária, aspectos específicos de produção e processamento de determinados tipos de alimentos como o leite, pescado, hortaliças, óleos e gorduras, os principais agentes causadores de enfermidades transmitidos pela ingestão de alimentos e água, métodos de conservação, embalagens, alimentos transgênicos, legislação de alimentos para fins especiais, consultoria em unidades de alimentação e princípios para o treinamento e desenvolvimento de recursos humanos no setor.

---

(\*) Prof<sup>ª</sup>. do Setor de Higiene Alimentar da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP.

A obra reúne temas de interesse tanto dos profissionais que realizam a Vigilância Sanitária quanto de graduandos e pós-graduandos envolvidos com o setor. Atende como um instrumento didático, de apoio e consulta, em apresentação clara e direta, mantendo uma linguagem técnico-científica de fácil compreensão.

O conteúdo da obra evidencia a preocupação dos autores, entusiastas ativos da docência, em oferecer um material instrucional que auxilie o ensino e que facilite e contribua para com o aprendizado. É com esse objetivo que o livro foi didaticamente constituído, desenvolvendo os temas de forma prática e mantendo-se fiel à situação brasileira da Vigilância Sanitária dos Alimentos.

O livro ora oferecido pode ser adotado em cursos de Graduação em Medicina Veterinária, Engenharia de Alimentos, Nutrição, cursos de Pós-Graduação relacionados com a Vigilância Sanitária e Higiene dos Alimentos e até mesmo manuseado por leigos interessados em questões relacionadas à inocuidade dos alimentos para o consumo humano.

É, por fim, a importância desta obra, no acervo nacional de documentos técnicos, indiscutível, colaborando com a difusão de informação técnica fundamentada e com a capacitação de profissionais no âmbito da Vigilância Sanitária e Qualidade e Inocuidade dos Alimentos.