

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Classificação das perdas de alimentos de origem vegetal.....	22
Tabela 2	Pontos básicos do procedimentos padrão de higiene operacional.....	27
Tabela 3	Principais bactérias causadoras de doenças alimentares.....	29
Tabela 4	Frequência do tipo de produto por ano.....	40
Tabela 5	Frequência do destino do produto por ano.....	41
Tabela 6	Frequência dos órgãos responsáveis pela fiscalização de alimentos em cada ano.....	42
Tabela 7	Frequência do motivo de apreensão por ano.....	43
Tabela 8	Volume de alimentos apreendidos por ano e motivo.....	44
Tabela 9	Tipo de produto por estação do ano.....	45
Tabela 10	Motivo de apreensão do produto por estação do ano.....	46
Tabela 11	Motivo de apreensão por quantidade e classe do produto.....	47