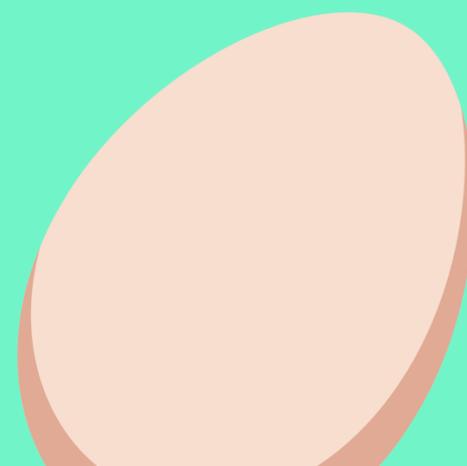
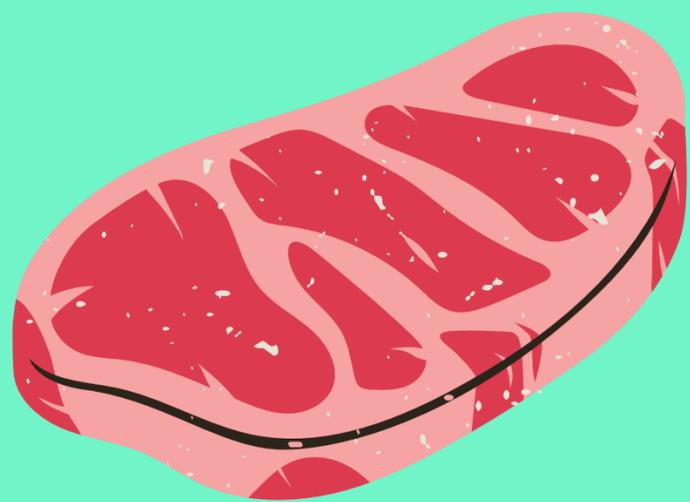


DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA'S)



O QUE SÃO?



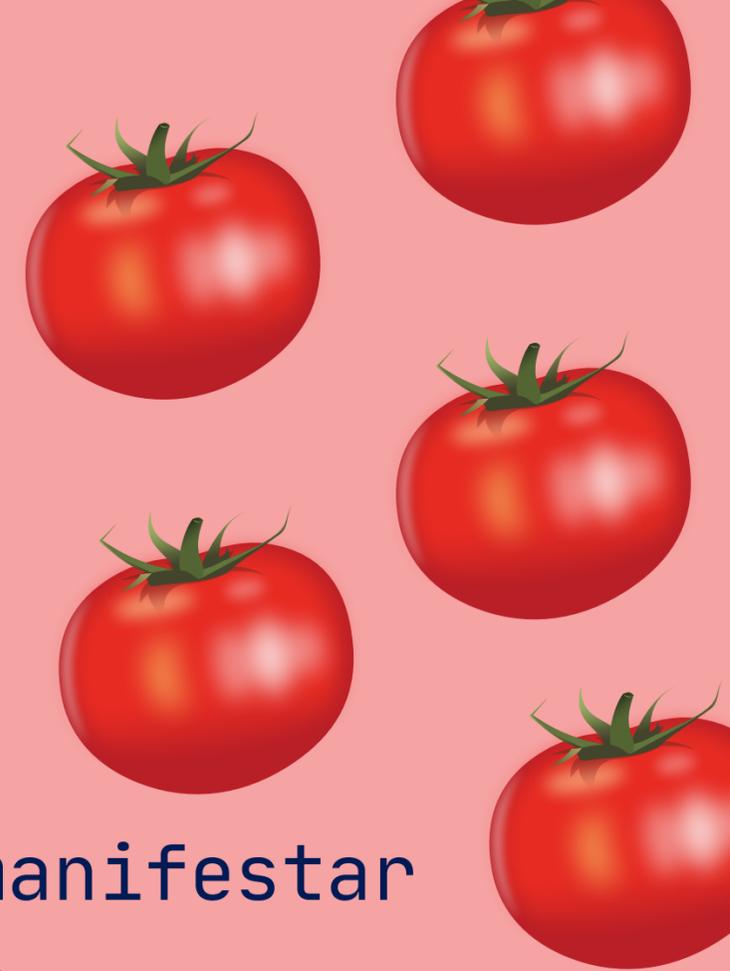
As doenças transmitidas por alimentos (DTA's) são aquelas causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados, em sua maioria por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas



TRANSMISSÃO

- Sua transmissão ocorre primeiramente devido ao manuseio descuidado dos alimentos, permitindo que sejam veículo para a transmissão de microorganismos prejudiciais a saúde.

- As DTA's podem se manifestar por meio de infecções, intoxicações ou toxinfecções, variando de acordo com a forma de contaminação do alimento.



PRINCIPAIS LUGARES/OBJETOS CONTAMINADOS



• ESPONJA

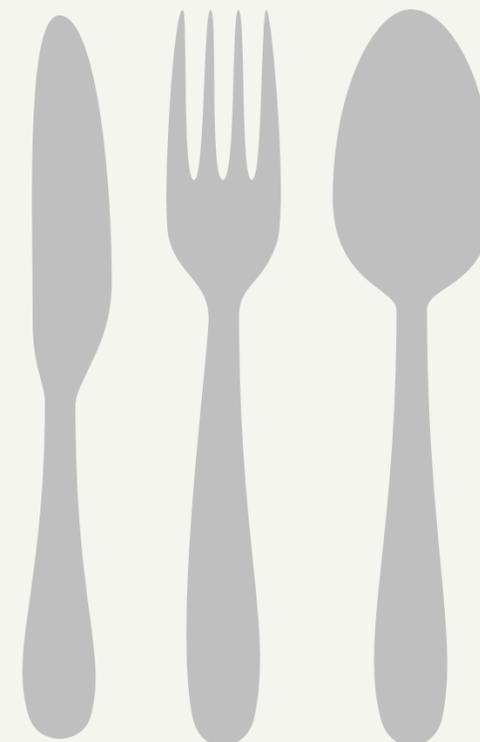
• SELF SERVICE
E RESTAURANTES

• ANIMAIS DOMÉSTICOS

• TALHERES

• ALIMENTO QUE
CAIU NO CHÃO

• UNHAS SUJAS



PRINCIPAIS ALIMENTOS:

Alimentos mais envolvidos em casos de DTA são:

- Pratos muito manipulados (empadão, salpicão etc.);
- Preparações a base de maionese;
- Carne mal passada;
- Pratos preparados de véspera quando mal conservados (feijoada, carne assada, cozido etc.);
- Doces e salgados recheados.

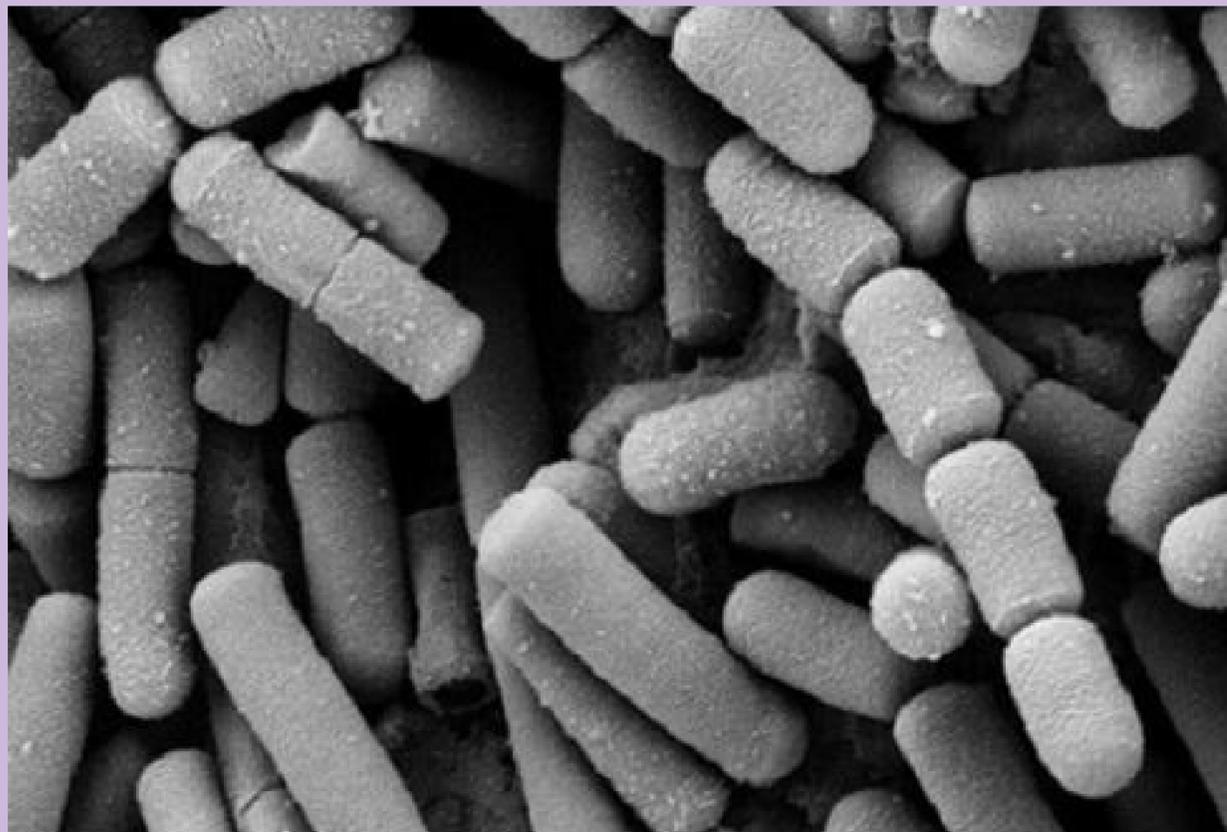




SALMONELLOSE

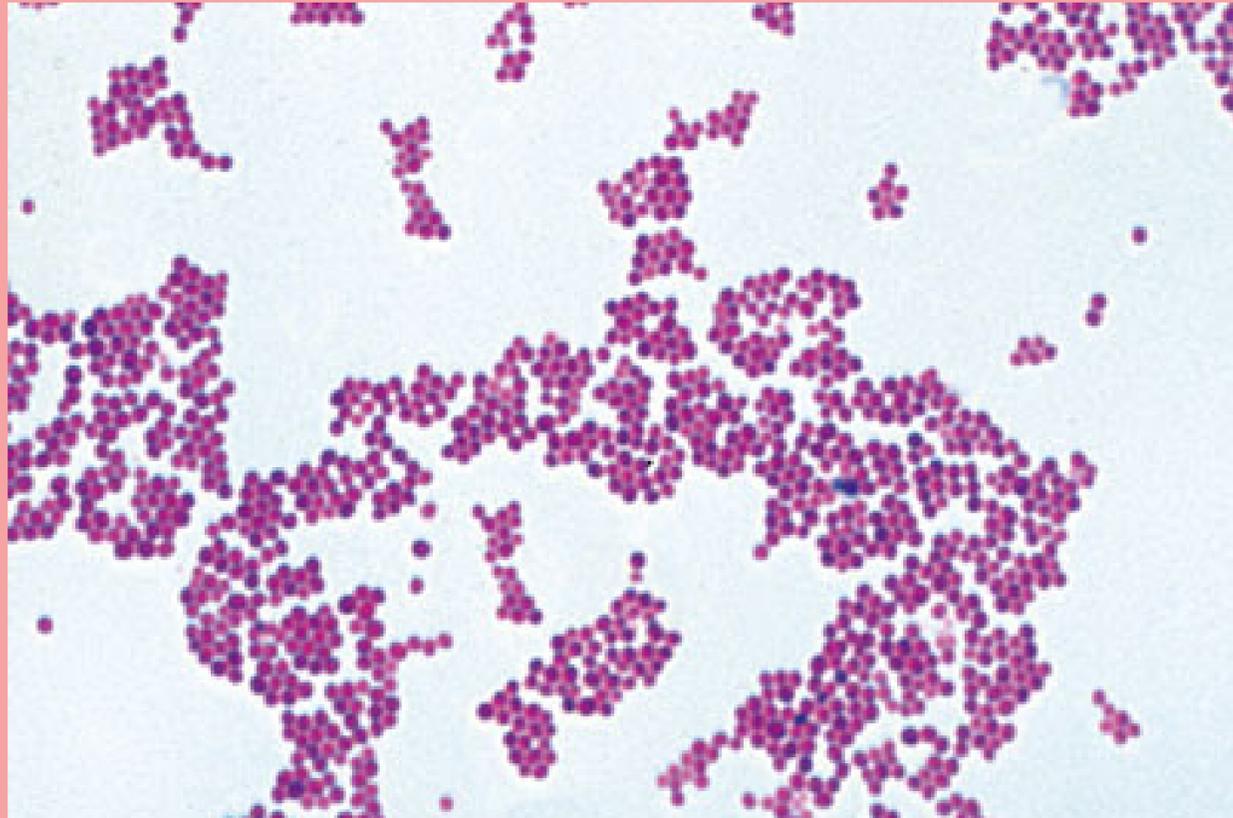
A *Salmonella* é uma bactéria da família das enterobacteriaceae que é uma das principais em termos de intoxicação alimentar e, em alguns casos, pode causar o óbito do indivíduo.





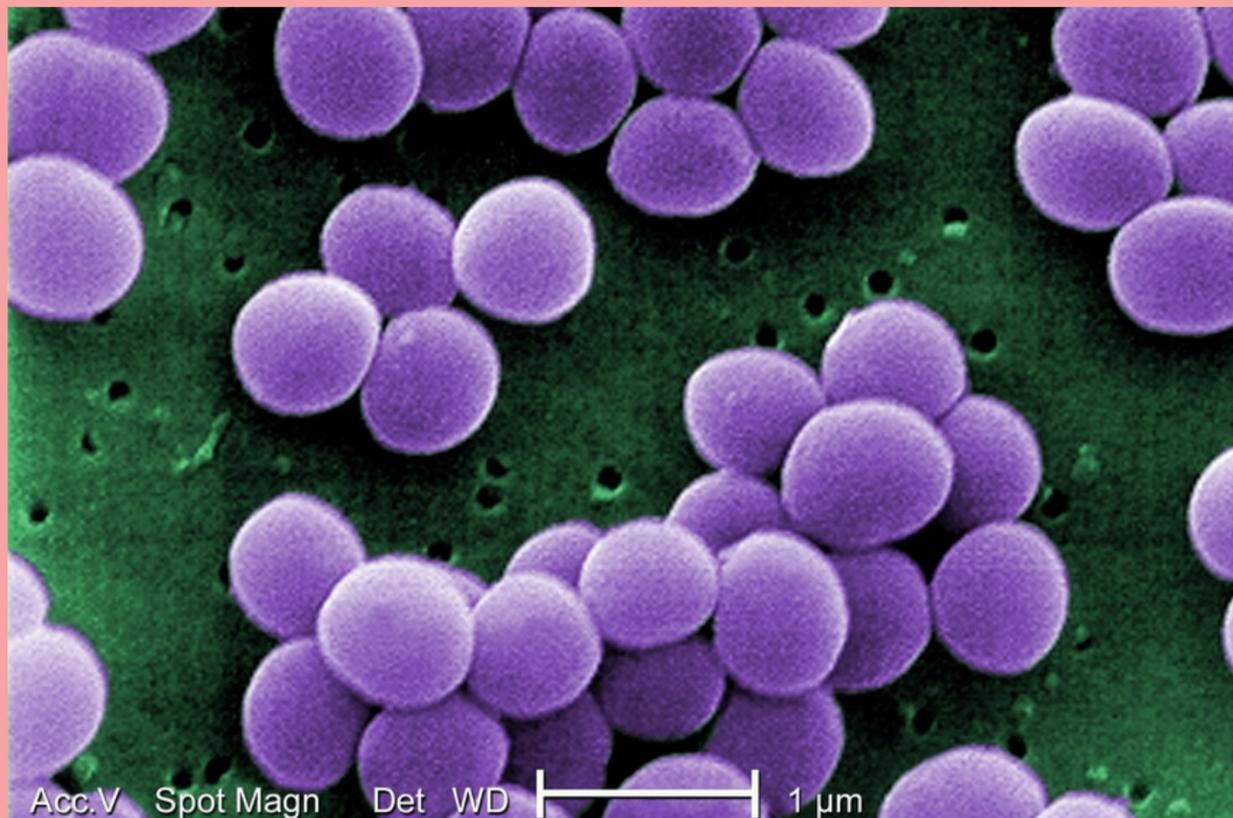
BACILUS CEREUS

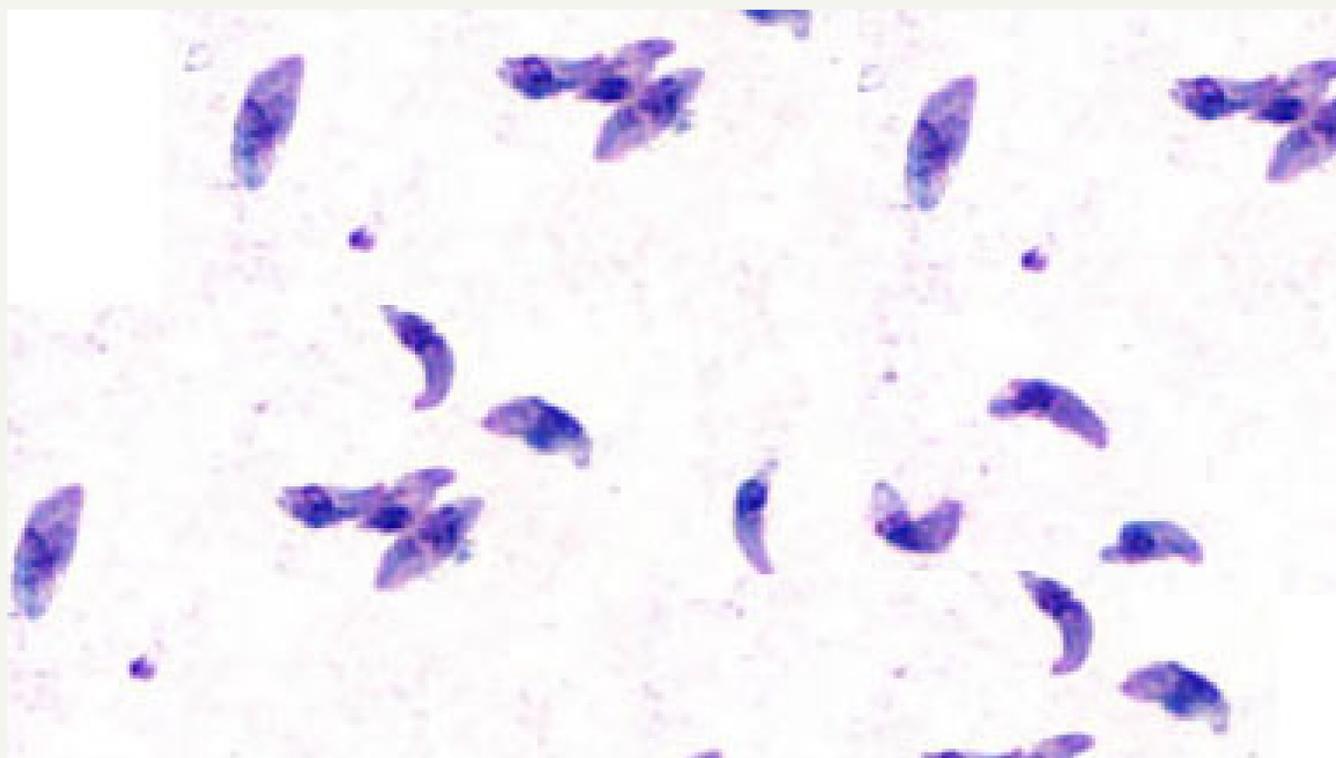
A *Bacillus cereus* é uma bactéria da família Bacillaceae em formato de bastão, gram-positiva, aeróbica e que apresenta grande resistência em decorrência dos seus esporos.



STAPHYLOCOCCUS AUREUS

O *Staphylococcus aureus* é uma bactéria gram-positiva presente na pele ou na mucosa das pessoas, em geral na boca e no nariz, sem causar muito dano ao organismo.





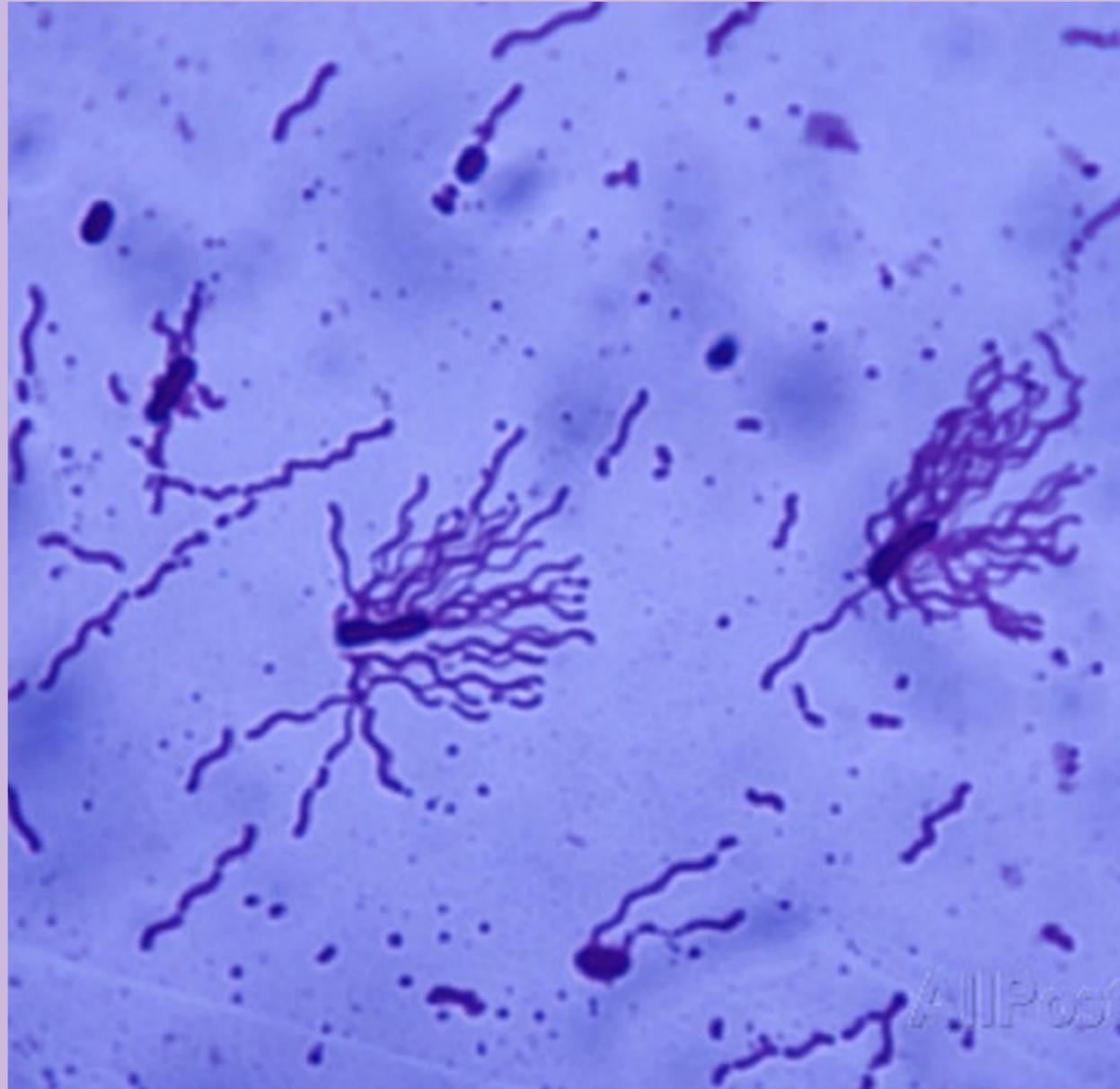
TOXOPLASMOSE

Também conhecida como a doença do gato, a toxoplasmose é uma infecção causada por um protozoário de nome *Toxoplasma gondii*, encontrado nas fezes de gatos ou outros felinos, podendo se hospedar no corpo humano.

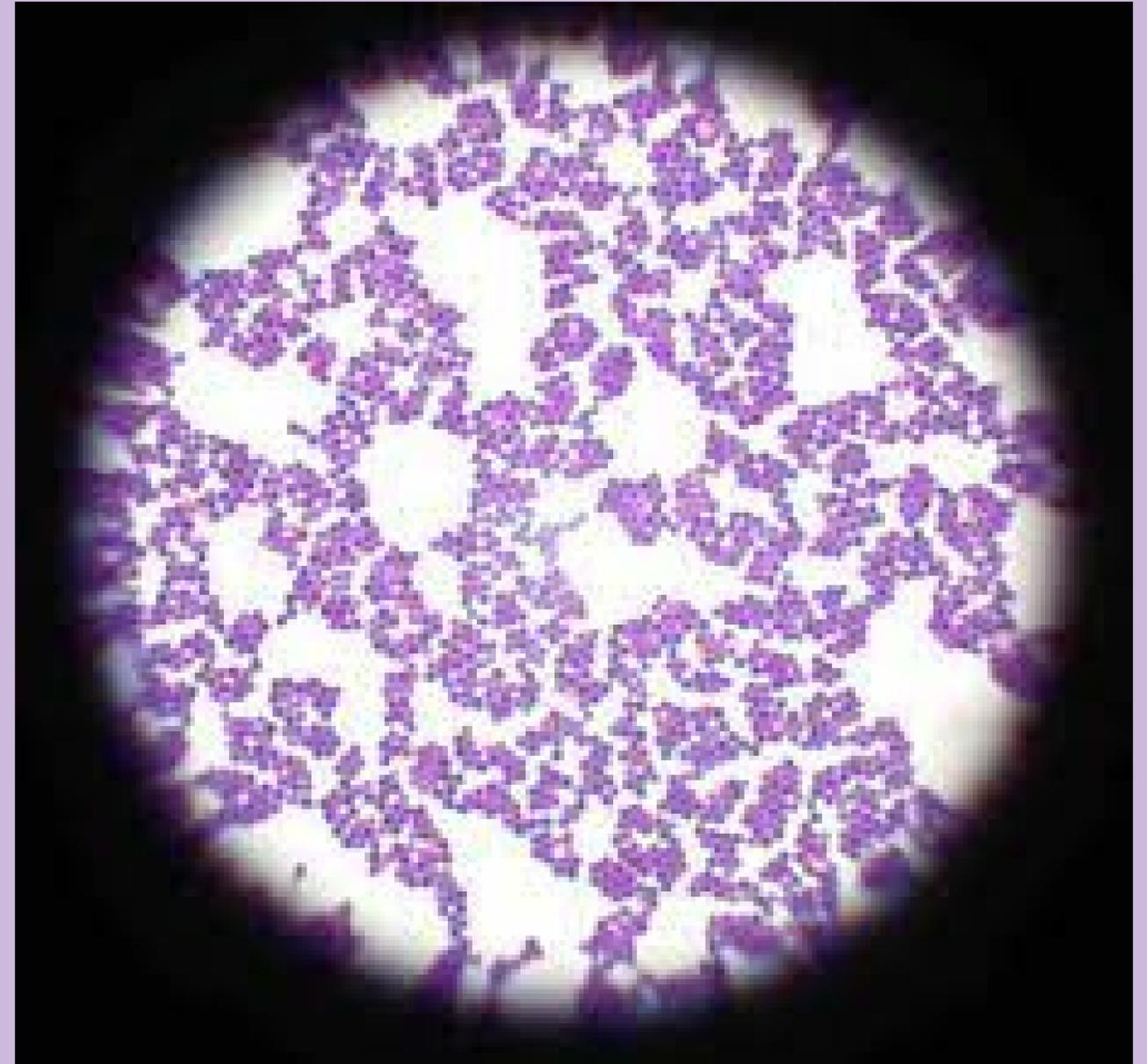


**TOXINFECÇÃO
X
INFECÇÃO**

SALMONELLA SPP.



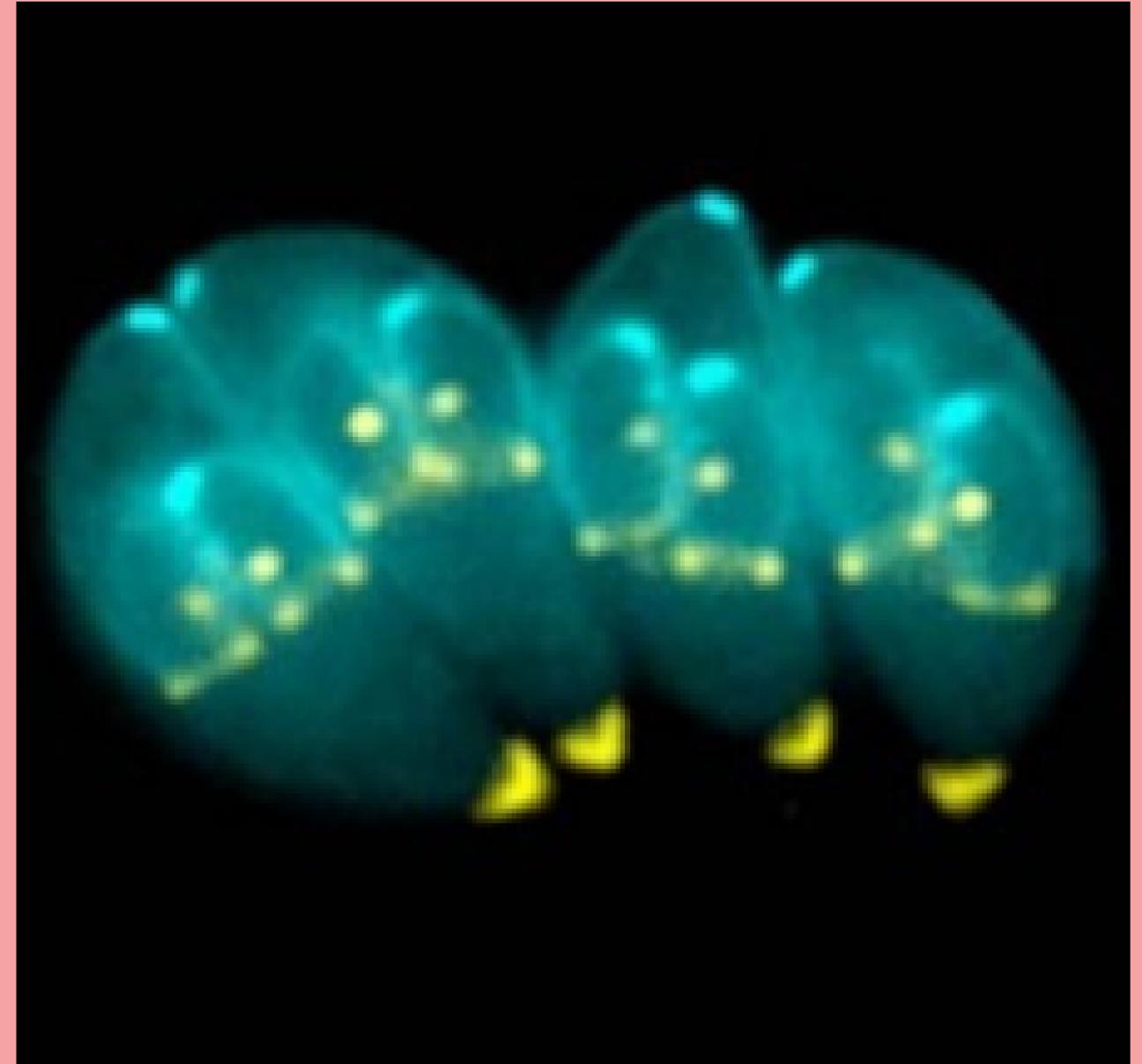
STAPHYLOCOCCUS AUREUS



BACILUS CEREUS



TOXOPLASMA GONDII



PREVENÇÃO



TOCAR NOS ALIMENTOS APENAS ANTES DE COZINHÁ-LOS OU NA HORA DE LAVÁ-LOS (E COM AS MÃOS BEM LIMPAS!):

EVITAR SOBRAS:



EVITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS CRUS, MAL COZIDOS/ASSADOS (CARNES E DERIVADOS):

BEBER SOMENTE ÁGUA FILTRADA OU FERVIDA:

NÃO MISTURAR ALIMENTOS CRUS COM COZIDOS:

EVITAR PREPARAÇÕES CULINÁRIAS QUE CONTÊM OVOS CRUS (EX. GEMADA, OVO FRITO MOLE, MAIONESE CASEIRA):

LAVAR MUITO BEM AS VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS:

PROTEGER ALIMENTOS DE INSETOS E ANIMAIS:

EVITAR SE BANHAR EM RIOS, LAGOS, MARES E PISCINAS CUJA ÁGUA SEJA/ESTEJA CONTAMINADA:



COZINHAR BEM OS ALIMENTOS:

NÃO COMER ALIMENTOS COM APARÊNCIA, TEXTURA OU CHEIRO ESTRANHOS:

VERIFICAR O PRAZO DE VALIDADE:



HIGIENIZAÇÃO



ALIMENTOS CRUS, VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS:

REMOVER AS FOLHAS EXTERNAS OU DANIFICADAS, SEPARÁ-LAS UMA A UMA, LAVÁ-LAS COM ÁGUA TRATADA ABUNDANTE, E DEIXÁ-LAS EM IMERSÃO, POR 15 MINUTOS, EM UMA SOLUÇÃO DE ÁGUA SANITÁRIA (UMA COLHER DE SOPA DILUÍDA EM UM LITRO DE ÁGUA) E DEPOIS LAVÁ-LAS COM ÁGUA TRATADA CORRENTE NOVAMENTE.

ESPONJA

- 1) LAVAR A ESPONJA, EMBRULHAR EM UM PAPEL TOALHA E LEVAR AO MICROONDAS POR 1 A 2 MINUTOS;
- 2) LAVAR E DEIXAR SUBMERSA EM ÁGUA FERVENTE POR 3 MINUTOS;
- 3) FAZER UMA SOLUÇÃO DE 2 COLHERES (SOPA) DE ÁGUA SANITÁRIA E 1 LITRO DE ÁGUA E DEIXAR A ESPONJA IMERSA POR 10 MINUTOS.
- 4) DESCARTAR A ESPONJA A CADA SEMANA.

**LAVAR E DESINFETAR
TODAS AS SUPERFÍCIES,
UTENSÍLIOS E
EQUIPAMENTOS USADOS
NA PREPARAÇÃO DE
ALIMENTOS:**



**OBRIGADO POR
SUA ATENÇÃO!**

Saúde a todos nós.

ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL OSCAR TENÓRIO - FEIRA TÉCNICA VIRTUAL 2021

ALUNOS:

TURMA: 3232/21

CLARISSE MORAES DA SILVA N° 12

IASMIN DE CARVALHO OLIVEIRA N°15

JOÃO PEDRO V. DE MIRANDA CANAL N°18

DÉBORA MARCONDES CEZAR N°13

VITOR DA NOBREGA GALVÃO N°31

MARYA EDUARDA S.G. ALVES N°26

PROF ORIENTADORA:

CLÁUDIA CAMPINHA

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA