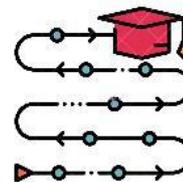


# Trabalho de Sanidade



Professor: André Luiz Assi

*Tema:*

**“Como evitar as doenças transmitidas por alimentos (DTA) fazendo a higiene das mãos.”**

*Alunos*

Angela Lara	RA: 8308336
Bruna Foresto	RA: 8384656
Felipe Oliveira	RA: 8410720
Giovana Vasconcelos	RA: 8404592
Nicole Bezerra	RA: 8304868
Priscila Souza	RA: 8343516



8º semestre noturno



## Você sabia que...

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são uma importante causa de morbidade e mortalidade? E que elas podem ser evitadas?

No Brasil, estima-se que a maioria das doenças são transmitidas por bactérias. No entanto, há também surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) que são causadas por vírus e, em menor proporção, por substâncias químicas.

Os principais causadores dessas doenças transmitidas por alimentos são:

- **Salmonella.**
- **Escherichia coli.**
- **Staphylococcus aureus.**
- **Coliformes.**
- **Bacillus cereus.**
- **Rotavírus.**
- **Norovírus.**



*Como diagnosticar e como tratar essas doenças?*



O diagnóstico das DTA é feito conforme cada caso, segundo os sintomas e por exames laboratoriais.

O tratamento também depende da sintomatologia de cada caso, pois em geral são doenças autolimitantes, mas se persistirem ou agravarem os sintomas, o ideal é procurar um médico para realizar o diagnóstico e tratamento.

*Quais são os sintomas mais comuns?*

- náuseas;
- vômitos;
- dores abdominais;
- diarreia;
- falta de apetite;
- febre.

*E como evitar essas doenças?*

### Crie o hábito de higiene



Lave sempre as mãos antes e depois de preparar algum alimento.



Desinfete as superfícies antes e após o preparo dos alimentos.

## Para evitar as doenças transmitidas por alimentos (DTA) algumas ações precisamos realizar...



A maioria das bactérias, em quantidades pequenas, não fazem mal ao homem. Mas em grandes quantidades, ou seja, quando se multiplicam várias vezes, provocam doenças e podem até levar ao óbito. O homem é o principal veículo de transporte da bactéria até o alimento. Isso acontece quando não há bons hábitos de higiene, seja com cuidados pessoais, do ambiente ou do próprio alimento.

Para evitar doenças, é importante seguir algumas orientações:

- Se possível, beber apenas água filtrada ou fervida.
- Armazenar os alimentos e produtos adequadamente e em temperatura apropriada.
- Lavar os utensílios antes de usar em outros alimentos.
- Evitar o consumo de alimentos crus.
- Evitar ingerir alimentos comercializados em estabelecimentos não inspecionados.

*Lembrando sempre que:*

**alimentação  
saúdavel inclui  
hábitos  
saudáveis!**



*Cuidar do  
alimento é  
também cuidar  
de você!*