

# DTA

## *Doenças Transmitidas por Alimentos*

Você sabe o que são DTA's?

DTA's são todas e quaisquer Doenças Transmitidas por Alimentos, sendo através de alimento ou água contaminadas, sendo ela de origem bacteriana, fúngica, viral ou de toxina.

A contaminação pode ser **primária**, quando o alimento é contaminado e não limpo. Ou então pode ser **secundária**, quando o alimento foi contaminado, higienizado e contaminado uma segunda vez por instrumentos contaminados

Existem três tipos de DTA's:  
Infecção, Toxinfecção e  
Intoxicação

Eduardo Souza Yanagishita 5521802

Felipe Nascimento Garcia 1774907

Joyce Carvalho da Gama 8942241

Julya Polese Françoze 1782566

Rafaela C. Nunes Trajano 1820061

Stephanie Lima Comitto 8828426



# INTECO

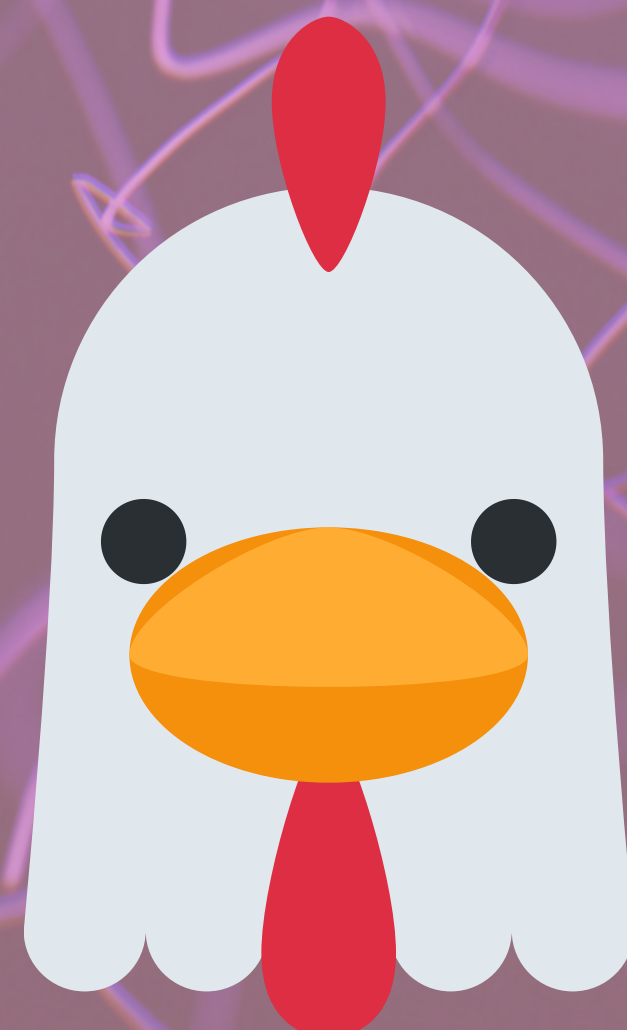
## *Infeções alimentares*

A infecção alimentar se dá pela ingestão de um patógeno denominados de invasivos, por gerarem infecção ao invadirem as células do intestino do indivíduo.

Como o patógeno precisa invadir as células intestinais, os sintomas dessa infecção levam mais tempo para aparecer, entre 6h e 72h.

Os sintomas mais comuns são:

- ↓ Diarreia frequente, mas em pouca quantidade;
- ↓ Pode haver sangue e pús nas fezes;
- ↓ Dor abdominal intensa;
- ↓ Febre;
- ↓ Desidratação leve.





# INFILCO

*Salmonella spp.*

Salmonella é uma infecção causada por uma bactéria. A infecção alimentar é comumente causada por *Salmonella enteritidis* (Paratifo), mas pode ocorrer por *S. pillorum* (Pulorose) e *S. gallinarum* (Tifo aviário).

Apesar do que se imagina, não são somente ovos e carne de aves que podem estar contaminadas com *Salmonella*, carne bovina e suína também pode conter o patógeno.

Os sintomas da infecção levam de 6 à 72h para surgirem.

Cozinhe/ferva os alimentos e água por cerca de 15 minutos a 60°C.

Evite alimentos que tenham ovos e carnes cruas em sua composição (maioneses artesanais, por exemplo), ou evite comer esses alimentos pouco ou mal cozidos



Diarreia com sangue e pus



Vômitos



Febre



Forte dor abdominal





# TINITEC

## *Toxinfecções alimentares*

A toxinfecção alimentar se dá pela ingestão de um microorganismo toxigênico, onde o microorganismo libera a toxina já estando dentro do organismo do hospedeiro.

As toxinas agem nos mecanismos de secreção e absorção de muco do intestino, gerando assim uma diarreia intensa e volumosa. Muito comum o infectado apresentar desidratação considerável nesse caso.

Como o microorganismo libera a toxina na luz intestinal, não há penetração, sendo assim não há presença de sangue nas fezes.

Febre não é comum nessas infecções, mas caso ocorram costumam ser baixas.



# T I N T E C

## *Escherichia coli*

*Escherichia coli* é uma bactéria não penetrante, a contaminação ocorre através da ingestão do patógeno, que libera a toxina dentro do intestino do hospedeiro

Os principais sintomas do infectado são gastroenterite, diarreia com ou sem muco e sangue e intensa com dor abdominal.

A ingestão é feita através de alimentos (carnes mal cozidas, leite não pasteurizado, verduras em bufês, alimentos mal higienizados e contaminados por estrume) e água contaminada ou tendo contato com animais infectados.



Diarreia com sangue e pus



Vômitos



Forte dor abdominal





# INTOXICAÇÃO

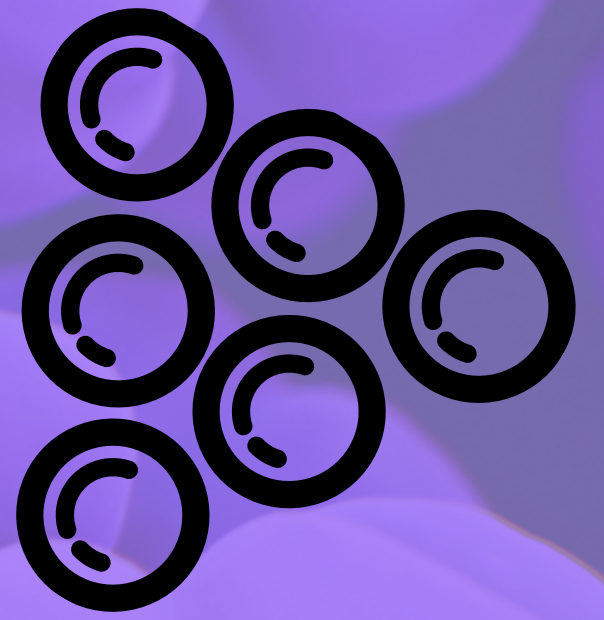
## *Intoxicações alimentares*

Diferente das outras duas, não há ingestão de um agente patogênico, mas sim da toxina em si.

A presença de toxina indica que há uma presença abundante do microorganismo no alimento.

Apesar de não se saber ao certo como essas toxinas agem no organismo humano, acredita-se que dificultem a reabsorção de água e sódio pelo corpo, resultando em diarreias.

Casos de vômitos são indicativos de acometimento de sistema nervoso central (cérebro).





# INTOXICAÇÃO

## *Staphylococcus aureus*

No caso do *Staphylococcus aureus*, a bactéria não precisa penetrar no organismo, é ingerida somente a toxina.

Por se tratar de uma bactéria natural da pele, boca e nariz, a presença dessa toxina demonstra uma má higiene dos manipuladores dos alimentos.

Vômitos só ocorrem caso a toxina alcancem o sistema nervoso.

O uso de máscaras, toucas e luvas evitam que os manipuladores contaminem os alimentos.

Evite comer em lugares sujos e que você não conheça a procedência da comida. Lugares pouco higiênicos também devem ser evitados



Diarreia sem sangue



Vômitos



Febre



Dores de cabeça



Bactérias presentes por porquice humana



# DIETAS

## Sanitizantes

Cada tipo de microorganismos acaba por ser mais sensíveis a determinados agentes sanitizante:

### Hipoclorito de sódio

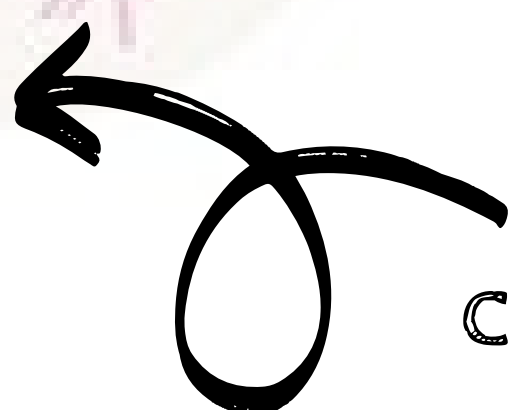
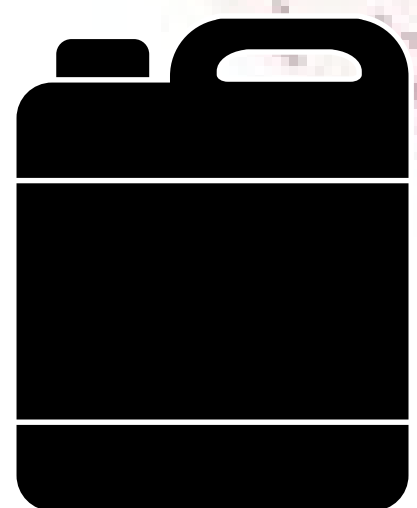
Bom efeito em bactérias;

Baixo custo;

Para atingir efeito desejado: lave primeiro os utensílios para retirar matéria orgânica e após isso deixe o produto agir;

**Atenção a concentração:** caso não esteja bem diluído, pode ser corrosivo à pele!

\*Leia atentamente as instruções de diluição do fabricante contidas na embalagem.



Popularmente conhecido como água sanitária





# DITA

## Sanitizantes

Cada tipo de microorganismos acaba por ser mais sensíveis a determinados agentes sanitizante:

### Peróxido de hidrogênio:

Maior efeito na eliminação de vírus e bactérias;

Não necessita de enxague;

**Atenção no armazenamento:** local seco, arejado e protegido do sol (em contato com o sol perde seu efeito sanitizante).



Popularmente conhecido como água oxigenada





# DIETAS

## Sanitizantes

Cada tipo de microorganismos acaba por ser mais sensíveis a determinados agentes sanitizante:

### Quartenário de amônio:

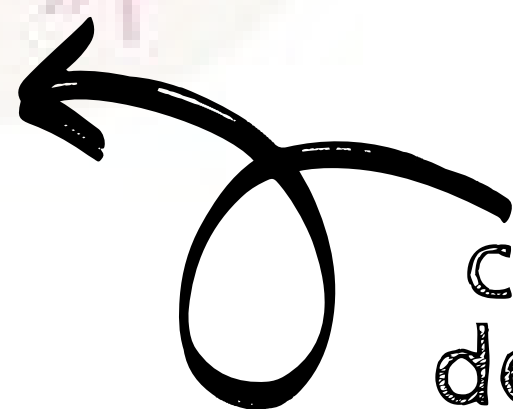
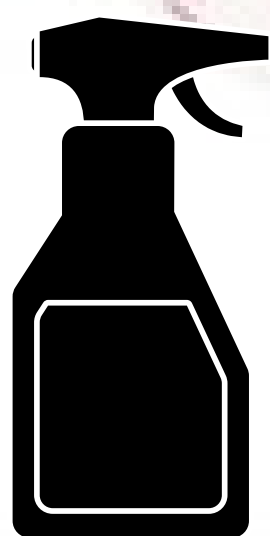
Maior efeito na eliminação de mofos, leveduras e bactérias;

Baixa toxicidade;

Para atingir efeito desejado: lave primeiro os utensílios para retirar matéria orgânica e após isso deixe o produto agir;

Pouco corrosivo;

Não necessita de enxague quando usado em superfícies e lugares que não tenham contato direto com alimentos.



Popularmente conhecido como desinfectantes do tipo herbal





# DTA

*O que fazer?*

Uma forma de prevenção contra DTA's é através de um cozimento correto dos alimentos, um bom tratamento de água e uma excelente higiene.

Se preocupar o que e onde comemos deve ser um hábito mais que comum em toda a nossa sociedade, por questão mínima de saúde.

Conheça a cozinha de onde você come, preste atenção nos funcionários do local, se preocupe com a higiene de todo o ambiente no qual você cozinha. Falhas pequenas podem acarretar problemas sérios à sua saúde.

Em caso de sintomas, procure um médico.

