



Higiene e Doenças de Origem Alimentar

Ana Paula do Patrocínio – Nutricionista – CRN 23440



Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA

Todos os dias, em todo o mundo, pessoas ficam doentes por causa de algo que comeram. Estas doenças são designadas por **Doenças Transmitidas por Alimentos** são causadas por microrganismos perigosos e/ou químicos tóxicos.

Estima-se que, anualmente, 2 milhões de pessoas em todo o mundo, morram devido a doenças diarréicas, que, na maioria dos casos, estão ligadas a **alimentos ou água contaminados**.



Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA



São um grande problema para os sistemas de saúde;



Afetam severamente bebês, crianças, idosos, gestantes e doentes;



Criam um ciclo vicioso de diarreias e má nutrição;



Afetam a economia e o desenvolvimento nacionais e o comércio internacional, afetando países desenvolvidos e em desenvolvimento.

Higiene como solução para DTA's

A maior parte das doenças de origem alimentar pode ser prevenida com Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.

Todo mundo sabe o que é higiene?



Tabus sobre Higiene

- ▶ Higiene é um hábito relacionado a cultura do indivíduo.
- ▶ Condição financeira e acesso a educação nem sempre determinam o hábito de higiene do indivíduo.
- ▶ Mesmo as pessoas com mais acesso a informação, contam com a sorte no momento de consumir um alimento sobre o qual não existem garantias de qualidade microbiológica.



Tabus de Higiene dos Alimentos

▶ **Desafiantes da morte**

“ Se não mata, engorda!”

▶ **Sopro Mágico**

O alimento cai no chão, a pessoa assopra e volta a consumir.

▶ **Mania de Eternidade**

“Sempre comi na barraquinha do Zé, nunca morri”

▶ **Vislumbrados pela Ostentação**

Em um restaurante chique, não há como ter sujeira. (Será?)



Chave Número 1 – Mantenha a Limpeza

- ▶ O que é limpar?
- ▶ Limpar é o mesmo que higienizar?



Porque manter a limpeza?

- ▶ Embora a maior parte dos microrganismos não provoque doenças, grande parte dos mais perigosos encontram-se no solo, na água, nos animais e nas pessoas.
- ▶ Estes microrganismos são veiculados pelas mãos, passando para roupas e utensílios, sobretudo para as tábuas de corte, de onde facilmente podem passar para o alimento e vir a provocar doenças de origem alimentar.

