



Responsabilidades do consumidor em relação às doenças transmitidas por alimentos

Frank Eduardo Velasquez; Gabrielly Luna de Tácio Sousa; Gustavo Valente Jacomite, Thomas Joaquim Alvarenga Lessa e Tiago Pereira Athai Mazziotti

Principais doenças de origem alimentar

Por que isso importa?



~600 MILHÕES
de casos de doenças por ano no mundo (OPAS, 2019)

~420 MIL
mortes por ano no mundo (OPAS, 2019)

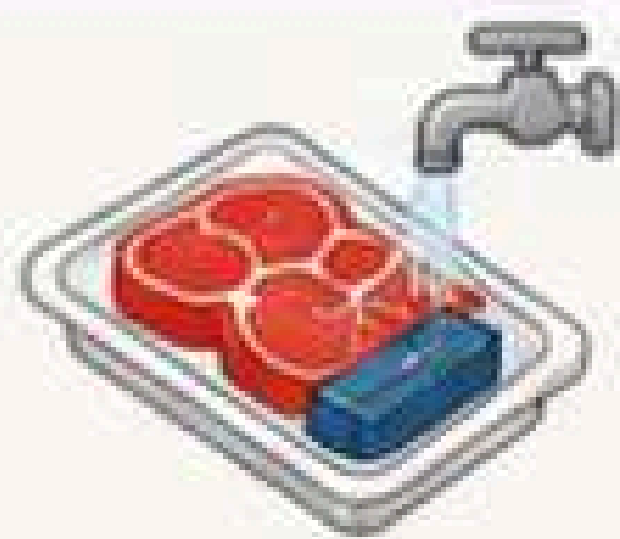


37,7% dos surtos entre 2012 e 2021 tiveram origem no ambiente doméstico. (Brasil, 2022)

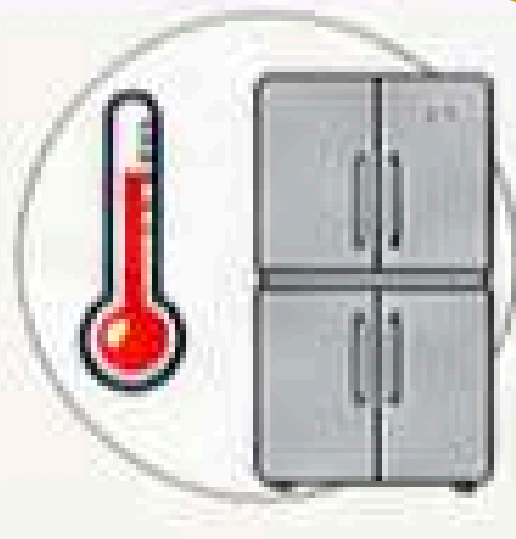
SALMONELOSE	LISTERIOSE	INFECÇÃO POR E. COLI	CAMPILOBACTERIOSE	NOROVIROSE	BOTULISMO
Agente: Salmonella spp.	Agente: Listeria monocytogenes	Agente: Escherichia coli (cepas patogênicas)	Agente: Campylobacter spp.	Agente: Norovirus	Agente: Clostridium botulinum
Alimentos associados • Ovos crus • Maionese caseira • Frango • Carnes mal cozidas • Leite cru	Alimentos associados • Leite não pasteurizado • Queijos • Embutidos • Alimentos refrigerados contaminados	Alimentos associados • Carne moída mal cozida • Vegetais contaminados • Água contaminada	Alimentos associados • Frango cru • Leite cru • Água contaminada	Fontes de transmissão • Alimentos manipulados por pessoas contaminadas • Água contaminada • Superfícies contaminadas	Alimentos associados • Conservas caseiras • Alimentos mal processados e armazenados
Sintomas • Diarreia • Febre • Vômito • Dor abdominal	Importância • Alta taxa de mortalidade • Perigosa para gestantes, idosos e imunossuprimidos	Sintomas • Diarreia intensa • Cólicas • Em casos graves: síndrome hemolítico-urêmica (SHU)	Sintomas • Diarreia • Febre • Dor abdominal	Sintomas • Vômito • Diarreia • Náusea	Sintomas graves • Paralisia muscular • Dificuldade respiratória • Pode levar à morte

Os sintomas podem variar de leves a graves. Em casos de suspeita, procure atendimento médico imediatamente.

Boas práticas: para alimentos seguros, siga estes cuidados



Lave as embalagens antes de colocá-las no congelador ou geladeira.



Verifique a temperatura do refrigerador/freezer antes de guardar.



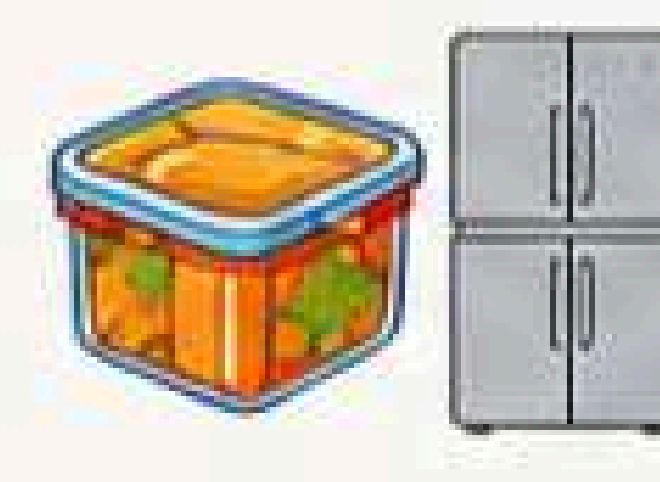
Remova adornos antes de preparar os alimentos.



Não lave alimentos de origem animal.



Lave a tábua de carnes entre uma refeição e outra (água quente e detergente).



Guarde os alimentos imediatamente no refrigerador após o preparo.



Aqueça, ferva ou cozinhe alimentos de origem animal ($\geq 70^\circ\text{C}$).



Lave as mãos antes de manusear alimentos de origem animal.

Fique atento!



Produtos perecíveis devem ser colocados em refrigerador ou congelador em no máximo duas horas. (USDA, 2016)



A lavagem de produtos de origem animal pode levar a contaminação cruzada de outros alimentos, utensílios e superfícies.



Refrigeradores com temperatura mais alta têm maior probabilidade de serem contaminados com Listeria spp. e coliformes fecais.



Descongele alimentos a uma temperatura de 5°C ou inferior. Descongelar em temperatura ambiente favorece contaminação. (Ergönül, 2013)

Informe-se: Surtos de doenças alimentares



Surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorrem em todo o mundo, todos os anos.



Entre 2012 e 2021, 37,7% dos surtos tiveram origem no ambiente doméstico. (Brasil, 2022)



Norovírus é o principal agente de surtos alimentares no mundo.



Carnes cruas ou mal cozidas estão entre os principais alimentos associados aos surtos.



Os surtos causam doenças, internações, prejuízos econômicos e, em casos graves, podem levar à morte.

Referências: FERREIRA, F. P. et al. Zoonoses parasitárias veiculadas por alimentos de origem animal: revisão sobre a situação no Brasil. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal, v. 8, n. 4, p. 290-309, 2014. ; MURATA, L. S. et al. Animals as sources of food-borne pathogens: A review. Animal Nutrition, v. 7, n. 4, p. 984-1002, 2021.; Brugeff, E. C. L., Borges, F. A., & Bier, D. (2023). Knowledge and good food handling practices for products of animal origin in the home setting. Brazilian Journal of Food Technology, 26, e2023055. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.05523>