

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: UM PERIGO PRESENTE NA MANIPULAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO INCORRETA

Formatiert: Einzug: Links: 0 cm,
Erste Zeile: 0 cm, Tabstopps: 5,25
cm, Links

Cássia Aparecida Rodrigues Carvalho¹
Felipe Henrique Oliveira¹
Renata Aparecida Fontes²
Tatiane de Cássia Fernandes Martins³
felipehnrqoliveira@gmail.com

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências da Saúde

PALAVRAS-CHAVE: doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de fabricação; higiene alimentar; intoxicação alimentar.

INTRODUÇÃO:

Nos últimos anos devido às mudanças de hábitos, a população está cada vez mais procurando por alimentação fora de casa, os estabelecimentos que preparam e comercializam alimentos podem representar para a população que utilizam desse serviço praticidade e agilidade (HENRIQUES *et al.*, 2014). O problema é a existência de doenças que podem ser transmitidas a partir de alimentos e água contaminados, essa contaminação pode ocorrer através de matéria prima que já está contaminada desde a sua fonte e/ou, por contaminação cruzada, que ocorre quando o manipulador desse alimento o prepara de forma inadequada (BRASIL, 2014). Por isso o profissional responsável pela manipulação do alimento é de extrema importância para a cadeia de produção, pois ele pode influenciar diretamente na qualidade sanitária do produto final, pois o manipulador pode estar exposto a diversos micro-organismos que podem estar no seu corpo, roupas ou utensílios utilizados. As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são resultantes da ingestão de alimentos contaminados que são um problema de Saúde Pública em todo mundo, em especial em países que passam por um grande aumento populacional de forma desordenada, deixando assim, uma parcela da população vulnerável, devido ao fato de não possuírem saneamento básico e tratamento de água (CORREIA *et al.*, 2013; FERNANDES *et al.*, 2015). Outro fator socioeconômico que está ligado às DTA são os desfalques no trabalho devido aos sintomas da doença e suas complicações, assim como custos por internações, consultas médicas e medicamentos (BUZBY e ROBERTS, 2009). Diante do exposto, objetiva-se com o presente através da pesquisa bibliográfica, demonstrar a importância da higienização de manipuladores e instalações e equipamentos, para uma maior segurança alimentar dos produtos comercializados.

METODOLOGIA

A pesquisa possui caráter exploratório e foi realizada no período de maio a agosto de 2020, objetivando como meta explanar sobre as Doenças transmitidas por alimentos. A base deste estudo foi à pesquisa bibliográfica, utilizando manuscritos extraídos em periódicos Capes e artigos, com bases de dados LILACS (Literatura Latino-Americana

¹ Acadêmicos do curso de Farmácia – Faculdade Vértice – UNIVÉRTIX – Campus Matipó.

² Farmacêutica Bioquímica Analista Clínica – Mestre em Ciências Farmacêuticas – Professora da Faculdade Vértice – UNIVÉRTIX – Campus Matipó.

³ Nutricionista – Especialista em Docência na Educação Profissional e Tecnológica - Professora da Faculdade Vértice – UNIVÉRTIX e Escola Técnica Vértice – Campus Matipó - MG.

Formatiert: Standard, Rechts,
Zeilenabstand: einfach

Formatiert: Schriftart: 8 Pt., Kursiv,
Englisch (USA)

em Ciências de Saúde), SCIELO (*Scientific Electronic Library Online*), priorizando a pesquisa teórica, abordando questões relacionadas ao tema proposto. Os descritores foram: doenças transmitidas por alimentos, boas práticas de fabricação, higiene alimentar e intoxicação alimentar.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Segundo a Secretaria de Vigilância em Saúde, do Ministério da Saúde (BRASIL, 2018), as DTA podem ser causadas por diversos patógenos como bactérias, vírus, parasitas, toxinas, prions, agrotóxicos, produtos químicos e metais pesados, trazendo como principais sintomas náuseas, diarreia, vômitos, com presença ou não de febre, podendo também ocorrer afecções extraintestinais em diferentes órgãos, como rins, fígado, sistema nervoso central, dentre outros. Essa grande variedade de agentes causadores e sintomas levam a uma grande variedade nos quadros clínicos. Segundo dados da Secretaria de Vigilância em Saúde (BRASIL, 2018), a *Samonella* é o micro-organismo causador de DTA com maior incidência, com 35,0% no período de 2000 a 2017; em segundo, *Escherichia coli*, com 28,2%, e, em seguida, *Staphylococcus aureus*, com 18,2%. A bactéria *Samonella* está disseminada no meio ambiente, habitualmente encontrada em porcos, galinhas, vacas e até mesmo em animais domésticos, podendo ser transmitida através do contato com água ou fezes, assim como o consumo de ovos e carnes que não foram cozidos adequadamente, sendo que o micro-organismo é destruído quando submetido a temperaturas acima de 60 °C (GABARON; OTUTUMI e PIAU JÚNIOR, 2015). A *Escherichia coli* pode ser transmitida através do contato direto com animais ou humanos contaminados ou ainda pelo consumo de alimentos contaminados como carnes, laticínios, salsicha alface, melão, rabanete e água (CALDORIN *et al.*, 2013). A bactéria *Staphylococcus aureus* está presente na pele e cavidade nasal humana onde ela na maioria das vezes não provoca lesão aparente, a contaminação ocorre quando há contaminação pelo manipulador através de secreções nasais ou ferimentos na pele transmitem a bactéria para alimentos que estão armazenados na faixa de 36 °C, permitindo multiplicação bacteriana (FEITOSA *et al.*, 2017). Os agentes patológicos podem ser transmitidos através das mãos, cabelos, unhas, utilização de adornos durante o preparo, por utensílios contaminados, preservação e cocção inadequada (SANTOS NETO *et al.*, 2017). Portanto, é de extrema importância que os e donos de estabelecimentos se comprometam a realizar treinamentos periódicos com os seus funcionários para que eles estejam aptos a cumprir as normas presentes nas boas práticas de serviços de alimentação (BRASIL, 2004).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Vários fatores contribuem para a contaminação dos alimentos, porém a que mais se destaca é a falta de higiene dos proprietários e dos manipuladores. É necessário que haja uma conscientização e capacitação dos manipuladores de alimentos, é preciso informar e ensinar os processos de manipulação dos alimentos, principalmente no pré-preparo e distribuição onde os processos de manipulação são intensos. Faltam profissionais na área da alimentação qualificados para implantação das boas práticas de fabricação e fiscalização dos órgãos competentes. Portanto é preciso ficar atento, pois a contaminação de alimento seja química física ou microbiológica, pode trazer vários danos à saúde e até levar a morte.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)**, 2014.

XIII FAVE, Matipó, MG, 24 a 27 de novembro de 2020.

Formatiert: Standard, Rechts,
Zeilenabstand: einfach

Formatiert: Schriftart: 8 Pt., Kursiv,
Englisch (USA)

BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil**, 2018.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004.

BUZBY, J.C.; ROBERTS T. The Economics of Enteric Infections: Human Foodborne Disease Costs. **Gastroenterology**, Washington, v. 136, n.6, p. 1851-1862, mai 2009.

CALDORIN, M.; ALMEIDA, I. A. Z. C.; PERESI, J. T. M. & ALVES, E. C. A. Ocorrência de *Escherichia coli* produtora de toxina Shiga (STEC) no Brasil e sua importância em saúde pública. **Boletim Epidemiológico Paulista**, São José do Rio Preto, v. 10, p. 4-20, fev 2013.

CORREIA, CUNHA I. C.; COELHO, A. S.; MAIA, C; PENA, C.; BONITO C. C.; VIEGAS, S. Investigação laboratorial de toxinfecções alimentares. **Boletim Epidemiológico Observações**, Lisboa v. 2, p. 3-5, dez 2013.

FERNANDES, N. S.; GUIMARAES, H. R.; AMORIM, A. C. S. REIS, M. B. Avaliação parasitológica de hortaliças: da horta ao consumidor final. **Revista saúde pesquisa**, Maringá, v.8, n.2, p.255-265, mai/ago 2015.

FEITOSA, A. C.; RODRIGUES, R. M.; TORRES, E. A. T.; SILVA, J. F. M. *Staphylococcus aureus* em alimentos. **Revista Desafios**, Palmas v. 4, p. 1-17, mar 2017.

FORTUNATO, L. H.; VICENZI, K. Conhecimento sobre prática de higiene na manipulação de alimentos em residências de Caxias do Sul-RS. **Revista UNINGÁ Review**, Caxias do Sul v. 17, n. 1, jan-mar 2014.

GABARON, D. A.; OTUTUMI, L. K.; PIAU JÚNIOR, R. P. Surtos de salmonelose notificados no período de janeiro de 2009 a julho de 2014 no estado do Paraná, Brasil. **Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia da UNIPAR**, Santa Luzia, v. 18, n. 1, p. 33-37, jan/mar 2015.

HENRIQUES, P.; BARBOSA, R. M. S.; FREITAS, F.C.P.W.; LANZILLOTTI, H. S. Atitudes de usuários de restaurante “self-service”: um risco a mais para a contaminação alimentar. **Cadernos Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 22, n.3, p. 266-274, jul/set 2014.

SANTOS NETO, D. L.; ARAUJO, K. S. S; MARIANO, S. M. B; VIEIRA, E. S. S; DIAS, F. C. F; RODRIGUES JUNIOR, C. A; MUJICA, P. Y. C. Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos após intervenções educativas em Palmas, Tocantins. **Revista de Patologia do Tocantins**, Palmas, v. 4, n.3, p. 27-30, set 2017.

Formatiert: Standard, Rechts,
Zeilenabstand: einfach

Formatiert: Schriftart: 8 Pt., Kursiv,
Englisch (USA)