

S A Z O R

Experiências de Sabor



EXPERT
Restaurantes Empresariais



**CONTAMINANTES ALIMENTARES E DOENÇAS
TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs)**

PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA



OBJETIVO DO TREINAMENTO

Orientar os profissionais sobre os contaminantes e perigos alimentares que ocasionam as doenças transmitidas por alimentos (DTA), justificando a necessidade das Boas Práticas na manipulação de alimentos.



INTRODUÇÃO

Bem alimentar não é somente oferecer uma comida gostosa e com boa aparência, mas também uma comida segura do ponto de vista higiênico, sem estar contaminada.



Vídeo: Contaminação Alimentar



PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA



EXPERT
Restaurantes Empresariais

CONTAMINANTES ALIMENTARES

Contaminantes Alimentares também chamados de Perigos são substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos aos alimentos, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Os perigos podem ser:



- Perigos Físicos
- Perigos Químicos
- Perigos Biológicos

PERIGOS FÍSICOS



Pedaços de vidros, pedaços de metal, pedaços de plástico, pedra, adornos, inseto, madeira, cabelo, pedaços de ossos, grampo de cabelo e outros.



PERIGOS QUÍMICOS



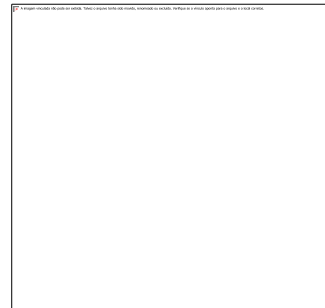
Desinfetantes, detergentes, inseticidas, antibióticos, metais pesados, cosméticos, perfumes, água não tratada, aerossóis e outros.



PERIGOS BIOLÓGICOS



Parasitas, vírus, microorganismos e suas toxinas.



PARASITAS



São seres vivos que retiram de outros organismos os recursos necessários para a sua sobrevivência. São visíveis a olho nú.



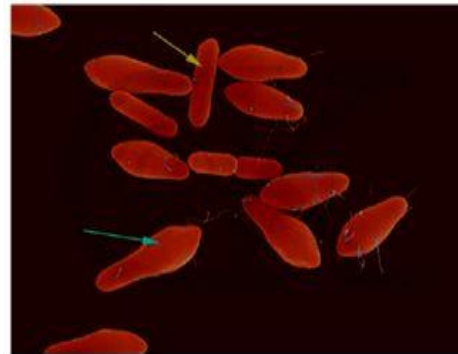
Microorganismos



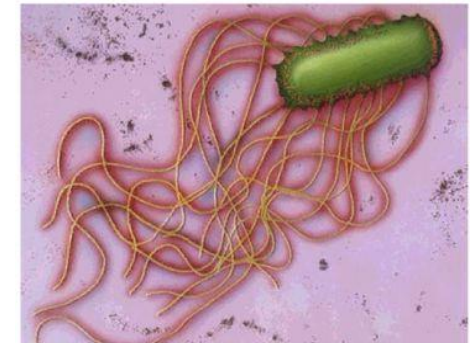
São organismos vivos muito pequenos, invisíveis ao olho humano que só podem ser vistos por meio de um equipamento chamado microscópio.



E. coli



Clostridium botulinum



Salmonella

ONDE ESTÃO OS MICROORGANISMOS?



EM TODOS OS LUGARES!!!

MICROORGANISMOS/ BACTÉRIAS:



Preferem lugares onde possam crescer facilmente:

- Quentinhos;
- Úmidos;
- Com bastante alimento.

Que lugar é esse?





COZINHA!!!!





MICROORGANISMOS:

Normalmente são lembrados como causadores de doenças e tidos como “perigos biológicos”, no entanto apenas alguns estão relacionados com as doenças de humanos, animais e vegetais.

- ▶ Bactérias: produtores de antibióticos, antifúngicos e de alimentos (iogurtes);
- ▶ Fungos: produtores de antibióticos, antifúngicos, alimentos (queijos, cervejas, pão, vinhos), decompositores.
- ▶ Algas: alimentos
- ▶ Vírus





AGENTES PATOGÊNICOS

São os microorganismos e parasitas causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

DTAs são as doenças atribuídas à ingestão de alimentos ou água contaminados.

AGENTES PATOGENICOS:

Bactérias

- ❖ ***Salmonella sp*** (ovos, carnes de frango e outras, leite, produtos de confeitaria, maionese caseira)
- ❖ ***Escherichia coli*** (água contaminada, frutas, verduras, carne mal passada, leite, massas frescas)
- ❖ ***Staphylococcus aureus*** (todos os produtos manipulados)
- ❖ ***Bacillus cereus*** (arroz, cereais, sobremesas, derivados de leite)
- ❖ ***Clostridium perfringens*** (carnes, aves, peixes e vegetais)
- ❖ ***Clostridium botulinum*** (embutidos de carne, conservas, vidros, alimentos à vácuo)
- ❖ ***Listeria monocytogenes*** (leite e derivados, carnes frescas e congeladas, frango, frutos do mar, frutas e vegetais)

Vírus

- ❖ Rotavirus;
- ❖ Agente Norwalk

AGENTES PATOGÊNICOS:



Parasitas

- ❖ *Taenia*
- ❖ *Giardia lamblia*
- ❖ *Cysticercus cellulosae*
- ❖ *Entamoeba histolystica*
- ❖ *Trichnella spiralis*

Alguns fungos



BACTÉRIAS: Ciclo da Contaminação

Fontes: solo, intestino de animais e do homem, alimentos e água.

Contaminação: manipuladores com mãos contaminadas, matérias primas contaminadas, contaminação cruzada, cozimento inadequado, entre outros.

Principais sintomas: diarreia, vômito, cólica, náusea, mal estar e febre.



VÍRUS: Ciclo da Contaminação

Fontes: fezes do homem, água contaminada com fezes.

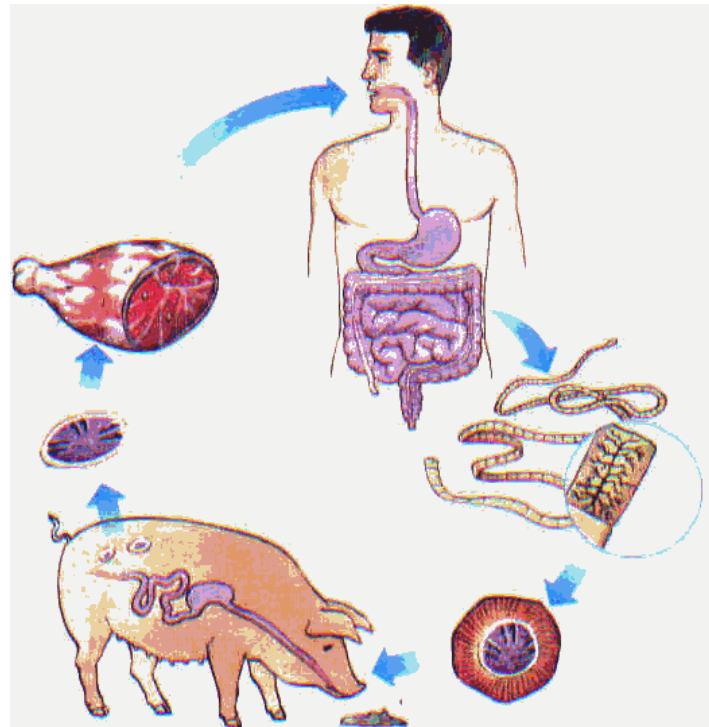
Contaminação: manipulador com estas viroses ou em fase de incubação e água contaminada.

Características: são inativados na cocção, podem ser transmitidos por contágio (pessoa a pessoa).



PARASITAS: Ciclo da Contaminação

Fontes: fezes do homem e animais, hortaliças contaminadas com adubo, carne de porco e gado e água contaminada.



FUNGOS: Degradação dos Alimentos



Vídeo: Dr. Bactéria - bolor



PROGRAMA
Expert
SALA DE AULA





Como evitar as DTAs?



PRATICANDO AS BOAS PRÁTICAS!



São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a distribuição ao cliente.





Exemplos das BOAS PRÁTICAS:

Higiene Pessoal

Higiene dos Utensílios e do Ambiente

Higiene dos Alimentos

Controles de Temperatura dos Alimentos

Manejo adequado dos Resíduos

Organização e Fluxo adequado na Produção

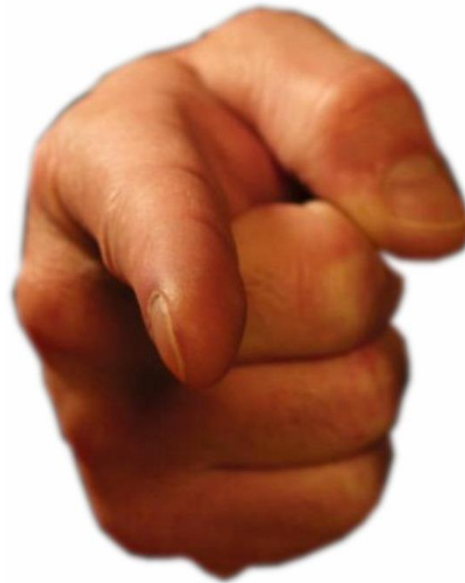
Recebimento e Armazenamento Adequados

Controle de Qualidade da água

Controles no pré-preparo e preparo dos Alimentos.



Você também é responsável pelas Boas Práticas na sua unidade.



Evite DTAs, praticando sempre as Boas Práticas!!!





OBRIGADA PELA SUA PRESENÇA!

**Aplique os conhecimentos adquiridos
neste treinamento e aproveite os resultados no
seu dia-a-dia!**

