



Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

A segurança alimentar é primordial. A equipe deve estar ciente dos riscos de DTA para garantir a saúde dos clientes.

Tipos de DTA

1 Bactérias

As bactérias causam diversas DTA como Salmonella e E. coli. A contaminação ocorre por falta de higiene ou armazenamento inadequado de alimentos.

2 Vírus

Vírus como o Norovirus e Hepatite A também são responsáveis por DTA, transmitidos por meio de alimentos contaminados por fezes.

3 Parasitas

Parasitas, como a Giardia, podem causar DTA por meio de água ou alimentos contaminados. É essencial evitar consumo de água não tratada.

4 Toxinas

Toxinas produzidas por bactérias, como o Staphylococcus aureus, podem causar intoxicação alimentar. O manuseio inadequado de alimentos facilita a contaminação.



Sintomas de DTA

Gastrointestinais

Náusea, vômito, diarreia, dor abdominal, febre.

Neurológicos

Dor de cabeça, tontura, fraqueza, confusão.

Outros

Fraqueza muscular, fadiga, desidratação.

Prevenção de DTA

1

Higiene Pessoal

Lavar as mãos com frequência, especialmente após usar o banheiro ou manusear alimentos crus.

2

Preparo Seguro

Cozinhar os alimentos adequadamente, especialmente carnes, para eliminar patógenos.

3

Armazenamento Correto

Manter os alimentos refrigerados em temperaturas seguras, separando alimentos crus e cozidos.

4

Limpeza e Sanitização

Limpar e desinfetar superfícies de trabalho, equipamentos e utensílios regularmente.

