Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

A Organização Mundial de Saúde (OMS) define DTA como doenças de origem infecciosa ou tóxica causadas pelo consumo de água ou alimento contaminado. As DTA se dividem em dois grandes grupos, infecções e intoxicações alimentares.

As DTA são causadas pelo consumo de alimentos contaminados por alguns microrganismos causadores do botulismo, da salmonelose, e da gastroenterite, entre outras enfermidades. São transmitidas pela falta de higiene dos manipuladores com suas mãos, equipamentos e utensílios, contaminação cruzada e exposição do alimento a uma temperatura de risco.

Atenção para os pratos e preparos mais propícios à contaminação:

- Pratos muito manipulados (salada, maionese, salpicão, etc.);
- Pratos preparados de véspera quando mal conservados (feijoada, carne assada, cozidos, etc).
- Doces e salgados recheados.

Para evitar a contaminação, faça uso adequado das Boas Práticas de Higiene pessoal no preparo e manuseio de alimentos.

Assista ao vídeo abaixo e indique quais práticas estão corretas e quais devem ser evitadas para que tenhamos um preparo alimentar com manuseio e higiene adequados:

https://www.youtube.com/watch?v=Hc4IxN2ewdU