

7 DE JUNHO

Dia Mundial da Segurança dos Alimentos

O QUE É SEGURANÇA DE ALIMENTOS?

São medidas de proteção que garantem que os alimentos comercializados tenham qualidade.

Dessa forma, evita-se a proliferação de doenças transmitidas por alimentos (DTA).

A ocorrência de DTA relaciona-se com diversos fatores, como: condições de saneamento e qualidade da água para consumo humano impróprios; práticas inadequadas de higiene pessoal e consumo de alimentos contaminados.

PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA):

- Salmonella;
- Escherichia coli;
- Staphylococcus aureus;
- Coliformes;
- Bacillus cereus;
- Rotavírus;
- Norovírus.

PRINCIPAIS SINTOMAS DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA):

- Náuseas;
- Vômitos;
- Dores abdominais;
- Diarreia;
- Falta de apetite;
- Febre.

COMO SE PREVINIR?

- Lavagem adequada das mãos e alimentos para consumo;
- Selecione alimentos frescos;
- Assegure que alimentos cozidos estejam mantidos em temperatura adequada antes do consumo;
- Verifique os prazos de validade;
- Consuma leite pasteurizado, esterelizado ou fervido;
- Evite preparações culinárias que contêm ovos crus;
- Quando estiver em dúvida quanto à potabilidade da água de beber, recomenda-se fervê-la ou tratá-la com solução de hipoclorito de sódio a 2,5 %. Coloque 2 gotas em 1 litro de água e aguarde por 30 minutos antes de consumir.

