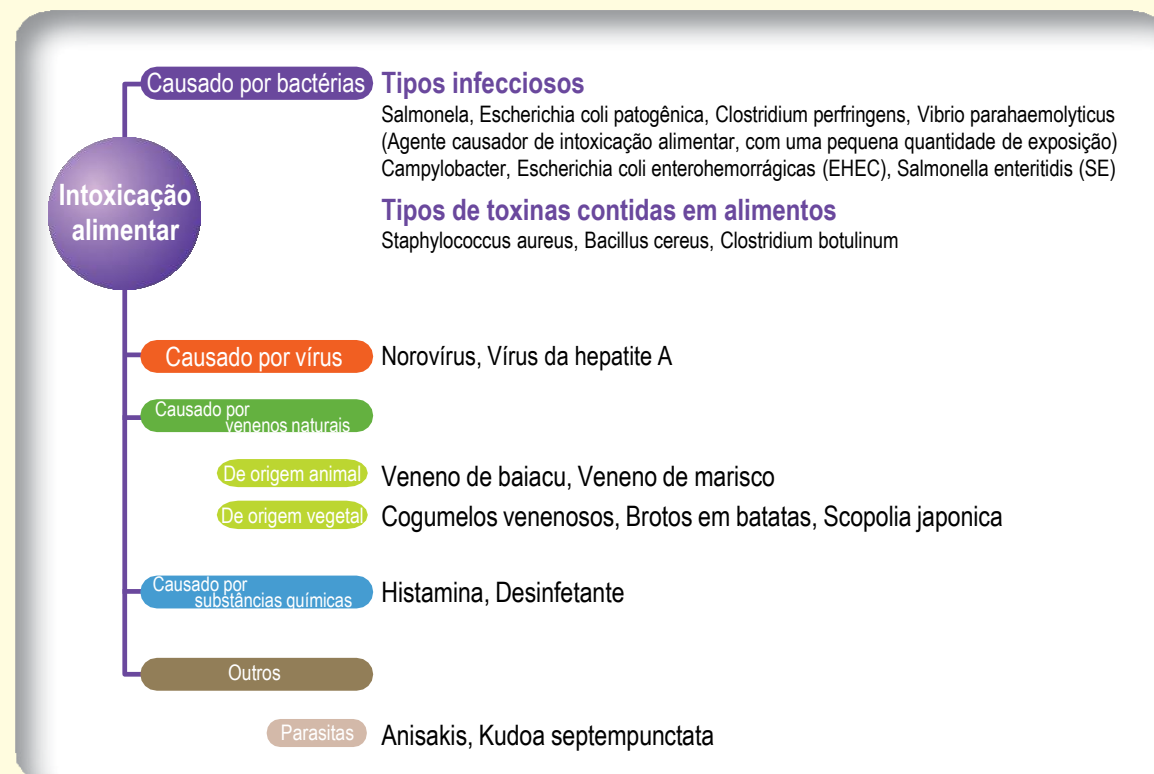


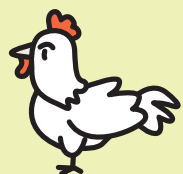
1 Classificação de intoxicação alimentar

Exemplos típicos de intoxicação alimentar, classificados pelos agentes causadores da doença.



Você sabia?

As causas da intoxicação alimentar podem estar escondidas nesses lugares.



Galinhas
Campylobacter
Salmonela



Humanos
Staphylococcus aureus
Norovírus



Vacas
EHEC
Salmonela
Campylobacter



Porcos
Salmonela
Campylobacter
Vírus da hepatite E



Ovos de galinha
Salmonela

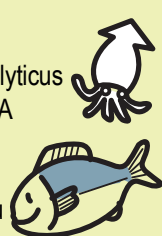
Grãos

Bacillus cereus



Peixe

Vibrio parahaemolyticus
Vírus da hepatite A
Histamina
Anisakis
Veneno de baiacu



Mariscos

Vibrio parahaemolyticus
Norovírus
Vírus da hepatite A
Veneno de marisco

2 Três princípios para prevenção de intoxicação alimentar bacteriana

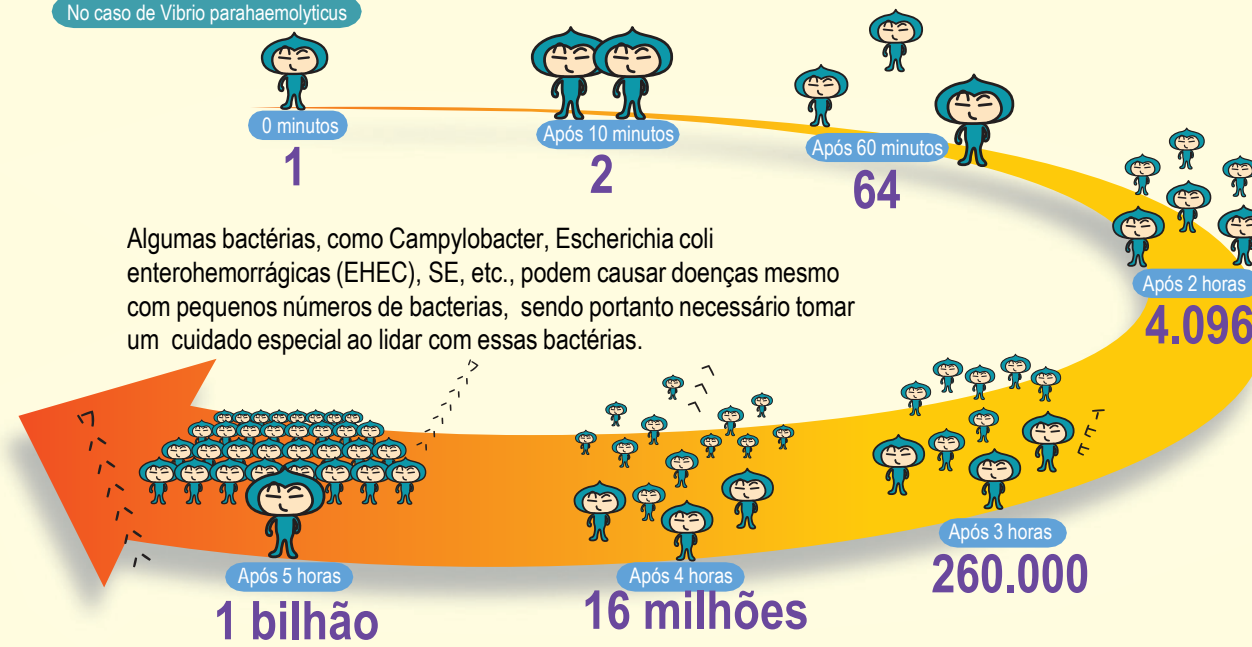
1 Evitar contaminação bacteriana

Manter a higiene da cozinha, dos utensílios e dos manipuladores de alimentos.

2 Prevenir crescimento de bactérias

Bactérias se multiplicam da segunda forma, em condições adequadas de temperatura, umidade e nutrição.

No caso de Vibrio parahaemolyticus



1 Verifique o rótulo de alimentos, incluindo a data de validade, o método de armazenamento, etc. antes da compra.



2 Mantenha os alimentos na geladeira ou no congelador de acordo com a temperatura estipulada para armazenamento. Em caso de aquecimento, armazene os alimentos acima de 65°C.



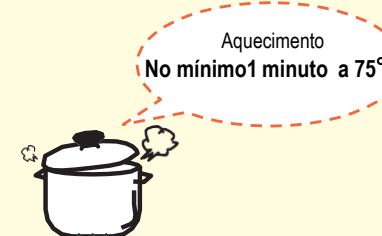
3 Após o preparo, consuma os alimentos o mais rápido possível. Descarte os alimentos sem hesitação, caso já tenha passado muito tempo após o preparo.



3 Elimine bactérias

Ao aquecer alimentos, aqueça-os de modo que a temperatura interna do alimento atinja 75°C por no mínimo 1 minuto. Algumas bactérias causadoras de intoxicação alimentar, como Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, etc., podem causar intoxicação alimentar mesmo após o aquecimento, pois as toxinas não são decompostas pelo calor. Tome cuidado com essas bactérias.

*Para eliminar o norovírus, é necessário aquecer por 90 segundos ou mais a uma temperatura de 85-90°C.



3 Higiene da cozinha

- Ventile o ambiente adequadamente e evite temperaturas elevadas com humidade. Instale um termômetro e mantenha a temperatura ambiente abaixo de 25°C.
- Mantenha o piso bem drenado e tente manter o piso seco. Desenvolva ativamente um sistema de trabalho a seco.
- Não limpe o chão com água durante o manuseio de alimentos para evitar contaminação por respingos de água.
- Mantenha os lavatórios sempre prontos para uso e equipados com sabonete e desinfetante.
- Armazene os alimentos de forma higiênica em locais designados. Instale equipamentos de armazenamento de alimentos pelo menos 0,6 metros acima do chão.
- Guarde os pratos e louças limpos e desinfetados em prateleiras, etc..
- Para evitar contaminação de alimentos por materiais estranhos, mantenha pertences pessoais e equipamentos de limpeza separados dos alimentos.
- Para evitar a entrada de pragas como moscas, ratos e baratas, instale, inspecione e conserte as telas de janelas e os filtros de drenagem.



Mantenha ambiente ventilado de forma eficiente



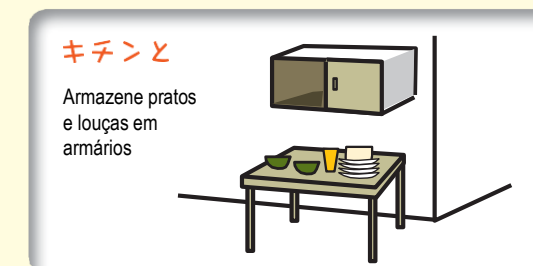
Evite fazer limpeza durante a preparação da refeição no prato



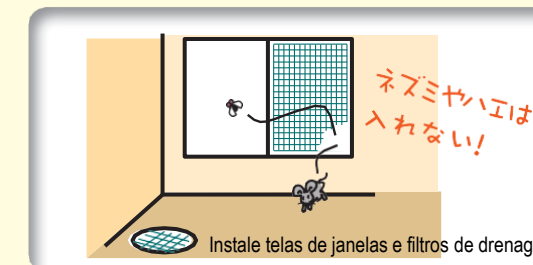
Mantenha os lavatórios sempre prontos para uso



Armazene os alimentos a uma altura de pelo menos 0,6 metros



Armazene pratos e louças em armários



Instale telas de janelas e filtros de drenagem

