



CAMPANHA
ALIMENTAÇÃO
SEGURA

VERÃO 2012



VIGILÂNCIA
SANITÁRIA
Inclusão social e contribuição da cidadania.
DIVS/SES/SC

Secretaria de
Estado da Saúde
www.saude.sc.gov.br



Governo do Estado
SANTA CATARINA

Denuncie irregularidades ligando para a Vigilância Sanitária: 0800 643 5282
Saiba mais: www.alimentacaosegura.gov.br

Peças Gráficas



 **VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**
Inclua social o contributo da cidadania.
www.vig.br

**Secretaria do
Estado da Saúde**
www.saude.sc.gov.br



Denuncie irregularidades ligando para a Vigilância Sanitária do seu município ou 0800 482 800
Saiba mais: www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br

Peças Gráficas



**ALIMENTOS COM BOA
APARÊNCIA PODEM
ESCONDER DOENÇAS
BEM FEIAS.**



**MANTENHA AS BACTÉRIAS LONGE.
ANTES DE COMPRAR, FIQUE ATENTO
AO MANUSEIO, PREPARO E
CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS.**



**VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**

saúde social e construção do cidadão.
DIVISÃO/SS/SC

**Secretaria de
Estado da Saúde**
www.saude.sc.gov.br



Governo do Estado
SANTA CATARINA

Denuncie irregularidades ligando para a Vigilância Sanitária do seu Município: 0800 482 2800

Saiba mais: www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br

Folder

A boa alimentação está nas suas mãos.

Agora no verão, com os dias mais quentes, é preciso redobrar a atenção e os cuidados com a alimentação. Nessa época do ano, as bactérias se proliferam com muita facilidade, podendo rapidamente contaminar os alimentos e utensílios domésticos. Quando isso acontece, você corre sérios riscos de contrair vários tipos de doenças, algumas muito perigosas. Por isso, esteja sempre atento. Basta alguns cuidados para manter uma vida saudável. Confira a seguir algumas dicas para você saber o que fazer na hora de comprar, preparar e consumir os alimentos.



Lembre-se: com saúde você pode aproveitar muito mais a vida. Então fique atento e cuide da sua alimentação. Sua saúde agradece.

Denuncie irregularidades ligando para a vigilância sanitária:
0800 643 5282



Secretaria de Estado de Saúde
www.saude.sc.gov.br



Denuncie irregularidades ligando para a vigilância sanitária: 0800 643 5282



Secretaria de Estado de Saúde
www.saude.sc.gov.br



Denuncie irregularidades ligando para a vigilância sanitária: 0800 643 5282

Folder (parte interna)

Cuidados importantes que você precisa ter:

Compre alimentos de ambulante cadastrado e identificado

- Observe aspectos higiênicos como unha, cabelo, barba, vestimenta, ferimentos (asseio Pessoal)
- Dê preferência a alimentos industrializados, com procedência e frutas in natura
- A maionese é o vilão mais conhecido quando se fala em intoxicação alimentar. Na dúvida, não consuma.
- Evite beber diretamente em latinhas de cerveja e refrigerante. E tenha cuidado com carudos
- O gelo deve ser feito com água potável

Mantenha a limpeza das mãos, áreas e utensílios

- Lave as mãos antes de preparar alimentos e após usar o banheiro.
- Higienize todos os equipamentos, superfícies e utensílios utilizados na preparação dos alimentos
- Proteja os alimentos de insetos e outros animais.

Observe as pessoas e os ambientes

- As pessoas que manipulam alimentos devem estar limpas e com os cabelos protegidos por redes ou toucas, sem adornos (anéis, pulseiras e relógio)
- Os manipuladores devem lavar constantemente as mãos com água e sabão, usar luvas descartáveis e utensílios limpos para pegar os alimentos prontos
- O funcionário do caixa que recebe dinheiro não deve tocar os alimentos
- O local de preparo deve ser ventilado, organizado, limpo e com as aberturas protegidas
- As comidas prontas para consumo devem ser conservadas bem quentes (65°C) ou bem frias (5°C)

Separe alimentos crus de alimentos cozidos

- Separe a carne e o peixe crus de outros alimentos
- Utilize diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte, para alimentos crus e alimentos cozidos
- Guarde os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contato entre alimentos crus e alimentos cozidos

Cozinhe bem os alimentos

- Especialmente carnes, ovos e peixes
- As sopas e guisados devem ser cozidos a temperaturas acima dos 70° C. Use um termômetro para confirmação.
- Se for reaquecer alimentos já cozidos, assegure-se que o processo é o adequado.

Preste muita atenção na aparência e conservação na hora de comprar peixes e carnes

- Carnes e pescado devem ser mantidos resfriados ou congelados.
- Para saber se o peixe é fresco, veja se escamas, gueltras e olhos estão firmes, de cor intensa, úmida e brilhante.
- As carnes têm cor e cheiro próprios e devem ser mantidas em local refrigerado.
- Confire a temperatura do refrigerador. Os alimentos congelados devem estar armazenados sob temperatura recomendada pelo fabricante
- Embutidos, conservas e salgados de origem animal devem estar armazenados conforme orientação da rotulagem.
- Produtos embalados devem ser armazenados conforme orientação da rotulagem.

Utilize água potável e ingredientes seguros

- Utilize sempre água potável
- Selecione alimentos variados e frescos
- Escolha alimentos processados de forma segura, como o leite pasteurizado
- Lave bem frutas e vegetais.
- Não consuma alimentos com o prazo de validade expirado.

Mantenha os alimentos em temperaturas seguras

- Não deixe alimentos cozidos em temperatura ambiente por mais de 2 horas
- Refrigere rapidamente os alimentos cozidos ou perecíveis (abaixo de 5° C)
- Não armazene alimentos durante muito tempo, mesmo que seja na geladeira
- Não descongele os alimentos à temperatura ambiente

Fique atento na hora de comprar alimentos

- Repare na aparência do produto
- Preste atenção na organização do ambiente e na higiene dos atendentes
- Escolha supermercados, açougues e peixarias de boa qualidade e credibilidade
- Olhe atentamente o rótulo dos produtos para saber sobre a validade, os ingredientes e o modo de conservação
- Evite alimentos expostos em bandejas
- A mão que entra em contato com o dinheiro não deve entrar em contato com o alimento
- Produtos sem embalagem devem estar protegidos contra poeira e insetos
- Os alimentos perecíveis trazidos de casa devem ser conservados e transportados em recipiente que respeite a temperatura ideal de acondicionamento.
- Lugar de lixo é na lixeira



Secretaria de Estado da Saúde



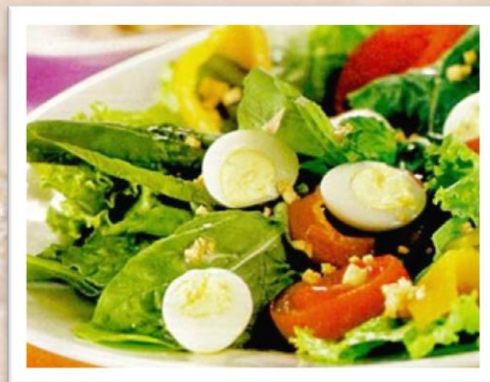
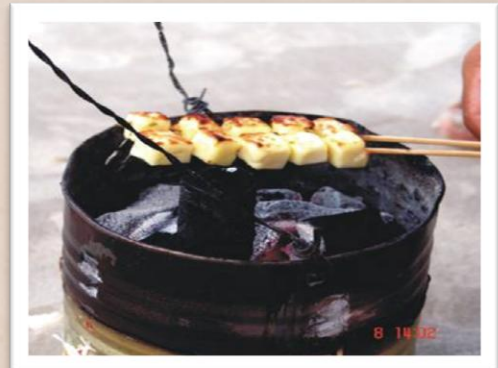
Verão



Condições favoráveis para o desenvolvimento de microorganismos e produção de toxinas



DTA



Doenças transmitidas por alimentos - DTA

**Atribuída à ingestão de alimentos ou água
contamidados por:**

Bactéria, vírus, parasitas, toxinas;

Produtos químicos, agrotóxicos e metais pesados;

Quantidades que afetem à saúde do consumidor.



Aspectos Clínicos- DTA

Sintomas:

Falta de apetite;

Náuseas;

Vômitos;

Diarreia.

*Acompanhados ou não de febre.



Outros aspectos clínicos mais incomuns da DTA



**Eventualmente podem afetar
diferentes órgãos e sistemas**

Fígado (Hepatite A);

Terminações nervosas periféricas
(Botulismo);

Má formação congênita devido à
toxoplasmose;

Surtos de DTA

Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem (OPAS)

Algumas características:

Alimentos de origem animal;

Preparados para consumo coletivo;

Notificação compulsória e imediata;

Tempo e temperatura;

Manipuladores.



Magnitude das DTA

Importante causa de morbidade e mortalidade no mundo, especialmente as doenças diarreicas agudas (DDA)

OMS estima mais de 2 milhões de óbitos por DDA ao ano

(grande parte atribuídos à ingestão de água e alimentos contaminados)

Países industrializados

Anualmente mais de 30% população tem DTA




Levantamento das DTA



Gerência de Saúde	1º Trim.	2º Trim.	3º Trim	4º Trim	Total	%
Chapecó	22	17	16	20	75	15
Tubarão	23	19	9	13	64	13
São José	20	9	6	15	50	10
Blumenau	12	10	7	18	47	9
Criciúma	14	13	7	12	46	9
Rio do Sul	12	18	4	8	42	8
Itajai	17	3	8	7	35	7
S. Miguel do Oeste	1	8	3	11	23	5
Joinville	6	2	8	4	20	4
Araranguá	12	3	0	4	19	4
Concórdia	3	5	2	8	18	4
Joaçaba	2	5	2	5	14	3
Canoinhas	5	0	4	4	13	3
Jaraguá do Sul	3	5	2	3	13	3
Xaxerê	4	2	2	2	10	2
Mafra	3	0	1	4	8	2
Lages	2	0	1	3	6	1
Laguna	3	0	0	1	4	1
Videira	0	1	1	0	2	0
Total	164 (32%)	120(23%)	83 (17%)	142 (28%)	509	100

Levantamento das DTA



Na tabela anterior estão descritas a distribuição e proporção dos 509 surtos de DTA notificados no estado entre 2006 e 2011 (dados preliminares). Segundo GESA de maior ocorrência e trimestre e observamos que a maioria (60%) ocorre em meses de verão (1º e 4º trimestres) e as dez maiores GESA's são responsáveis pela notificação de 83% do total de surtos de DTA.

Fonte: SINAN/DIVE/SES

Notificação

Ocorrência de surtos é de notificação compulsória;
Dever de todo cidadão comunicar o surto à
autoridade sanitária;

Notificação é obrigatória para:

Profissionais de saúde (no exercício da profissão);
Responsáveis por organizações, estabelecimentos
públicos e particulares de saúde.



Principais Agentes etiológicos nas DTAs

Bactérias: 83,5%

Vírus: 14,1%

Parasitas: 1,1%

Químicos: 1,3%

Ignorado: 50,3%



Surto por agentes mais frequentes Brasil (dados 2010)

Fonte: COVEH/CGDT/DEVEP/SVS/MS
 *Dados sujeitos a alterações.
 Atualizado em 2011

Agente Etiológico	2011	% de 2011	TOTAL	% TOTAL
Salmonella spp	19	5,34	1660	19,16
S. Aureus	12	3,37	799	9,22
Bacillus cereus	11	3,09	300	3,46
E. Coli	11	3,09	411	4,74
Campylobacter spp	0	0,00	3	0,03
C. perfringens	6	1,69	190	2,19
C. botulinum	0	0,00	10	0,12
Shigella spp	3	0,84	82	0,95
V. cholerae 01	0	0,00	2	0,02
V. Parahaemolyticus	1	0,28	4	0,05
Cryptosporidium spp	0	0,00	12	0,14
Rotavirus	3	0,84	182	2,10
Norovirus	1	0,28	1	0,01
Hepatite A	0	0,00	234	2,70
Enterobacter spp	0	0,00	5	0,06
T. gondii	0	0,00	6	0,07
Giardia	0	0,00	24	0,28
T. cruzi	0	0,00	2	0,02
Inconsistência	5	1,40	138	1,59
Inconclusivo	30	8,43	450	5,19
Ignorado	254	71,35	4148	47,88
Total de agentes identificados	67	18,82	3927	45,33



DTAs emergentes e reemergentes

Síndrome Hemolítica Urêmica (Escherichia coli O157:H7)
Síndrome de Creutzfeld-Jacob, na sua forma variante
Doença de Chagas Aguda de Transmissão Oral
Doença diarréicas agudas por protozoários e vírus
Cyclospora, Cryptosporidium
Norovírus, Astrovírus
Beribéri
Toxoplasmose
Brucelose
Listeriose



Alimentos mais frequentes



Alimentos	Nº surtos	%
Com ovos crus e mal cozidos	874	22,6
Mistos	666	17,2
Carnes vermelhas	450	11,6
Sobremesas	422	10,9
Água	333	8,6
Leite e derivados	276	7,1
Outros	849	21,9
Total	3870	100,0

Fonte: COVEH/CGDT/DEVEP/SVS/MS

*Dados sujeitos a alterações. Atualizado em 16.10.2007

Falhas aqui



Resultam em DTA

Doença transmitida por alimento	
Higiene	Ambiental Alimentos Mãos do manipulador Hábitos do manipulador Utensílios e equipamentos
Técnica	Armazenamento Preparo e manipulação Conservação
Temperatura	Conservação de matéria-prima Manipulação e preparo Armazenamento de alimentos Exposição ou distribuição
Tempo	Armazenamento Manipulação e preparo Exposição e distribuição



Nas inspeções



RDC 216/04

Lanchonetes

Padarias

Restaurantes

Cozinhas

Industriais

Confeitarias

Pastelarias

Itens exigidos

Edificação

Instalação

Equipamentos

Móveis

Utensílios

Controle de Pragas

Abastecimento de Água

Manipulador

