

RESUMO SIMPLES - ÁREA DA SAÚDE E BIOLÓGICAS

AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAS).

Maria Lívia Brito Lucena (mliviabrito.l@gmail.com)

Maria Danielly Canuto França (daniellyfranca224@gmail.com)

Danilo Monteiro Macário (danilomonteiro089@gmail.com)

Selton Gomes Da Silva (email2selton@gmail.com)

Wanessa Evelyn Lima Saraiva (evelynwanessa0@gmail.com)

INTRODUÇÃO:

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são um importante problema de saúde pública, causadas pela ingestão de água ou alimentos contaminados por microrganismos ou toxinas. Manifestam-se principalmente como gastroenterites e, em casos graves, podem evoluir para infecções severas. A Microbiologia dos Alimentos é essencial para identificar os agentes etiológicos e orientar medidas de prevenção ao longo da cadeia produtiva.

OBJETIVO:

Analisar a relevância epidemiológica das DTAs, os principais patógenos envolvidos, seus mecanismos de ação e sintomas, destacando o papel das Boas Práticas de Manipulação (BPM) e da Vigilância Sanitária e Epidemiológica na prevenção de surtos.

MATERIAL E MÉTODOS:

Realizou-se revisão bibliográfica exploratória com material de Microbiologia dos Alimentos e legislações sanitárias (ANVISA/RDC 12/2001 e Ministério da Saúde), abordando bactérias frequentemente associadas a surtos, seus alimentos veiculadores e medidas de controle microbiológico.

RESULTADOS:

As DTAs bacterianas foram classificadas em infecções (ex.: Salmonella, Shigella, Campylobacter) e intoxicações/toxinfecções (ex.: S. aureus, Clostridium, B. cereus). Alimentos de origem animal e conservas são as principais fontes. Higiene adequada, cozimento acima de 75°C e controle de temperatura (refrigeração $\leq 4^{\circ}\text{C}$) são medidas essenciais de prevenção. A vigilância epidemiológica permite notificação, rastreamento e intervenção rápida em surtos.

CONCLUSÃO:

A prevenção das DTAs depende do conhecimento microbiológico dos patógenos e da aplicação rigorosa das BPM e da vigilância epidemiológica. A capacitação contínua dos manipuladores de alimentos é uma das estratégias mais eficazes para reduzir riscos e proteger a saúde pública.

REFERÊNCIAS (de acordo com ABNT):

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o “Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos”. Brasília: Anvisa, 2001.

BRINQUES, G. B. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2004.

Palavras-chave: microbiologia; doenças; alimentos.