



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL

Serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural para Dirigentes, Agricultores/as e Agentes Comunitários Rurais apoiados pelo Projeto Bahia Produtiva – Serviço Emergencial de ATER

Nota Técnica 01: Doenças Transmitidas por Alimentos e a Contaminação dos Alimentos

Diante do estado de calamidade pública, Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e do Plano Emergencial de Manutenção do Serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural, esta Nota Técnica tem como finalidade cumprir com a Produção Técnico-pedagógica na forma de Produção de material didático sobre “Boas Práticas na Produção” a serem ofertadas na modalidade a distância.

Com o objetivo de introduzir conceitos básicos relacionados às Boas Práticas de Fabricação, a presente Nota Técnica discorre sobre Doenças Transmitidas por Alimentos e Contaminação dos Alimentos, tendo como base: a [Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 do Ministério da Saúde](#) e [Resolução de Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro DE 2002 da ANVISA](#).

AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

As Doenças Transmitidas por Alimentos, também chamadas de DTA, são aquelas que ocorrem após a ingestão de alimentos contaminados por agentes prejudiciais à saúde humana.

Estas doenças manifestam-se através de diversos sintomas, entre eles podemos citar, diarreia, dores abdominais, alteração da visão, febre, dores de cabeça, inchaços nos olhos, além de outros.

A severidade dessas doenças pode variar de acordo com a idade e as condições de saúde da pessoa acometida pela Doença Transmitida por Alimentos. Numa pessoa adulta e sadia, uma doença transmitida por alimentos dura poucos dias e dificilmente deixará sequelas. Já em crianças, idosos, grávidas e adultos não saudáveis, as DTA são mais severas podendo inclusive ocasionar a morte.

CONTAMINAÇÃO

A contaminação de um alimento acontece quando durante a sua produção e/ou manipulação, o alimento entra em contato com elementos estranhos. A contaminação pode ocorrer através do contato direto com o contaminante ou através de condições inadequadas no ambiente em que o alimento é manipulado. Os tipos de contaminação podem ser físicas, químicas e biológicas.



Contaminação física

A contaminação física ocorre quando o agente contaminante é um objeto que não faz parte da composição daquele alimento, podemos citar como exemplos: pedaços de vidro, areia, cabelo, objetos de metal, entre outros.

Diversos fatores podem contribuir para a ocorrência desse tipo de contaminação. Desde a presença de objetos sem utilidade para a produção, ao mau estado de conservação das estruturas físicas da unidade de produção e dos equipamentos. Bem como o uso de adereços pelos colaboradores: relógios, pulseiras, brincos, argolas, gargantilhas, e outros. Além de erros no comportamento dos colaboradores, como barbas e pelos sem afeitar ou cabelos soltos.

Contaminação química

No caso da contaminação química, esta acontece quando uma substância química que não faz parte da composição do alimento entra em contato com o alimento.

Para evitar que este tipo de contaminação ocorra, as principais medidas a serem tomadas são:

- Destinar locais de armazenamento exclusivos para: inseticidas, pesticidas, produtos de limpeza e quaisquer outros produtos tóxicos. Estes não devem em hipótese alguma ter contato direto com matérias-primas ou insumos utilizados na produção de alimentos;
- O processo de higienização das instalações e dos equipamentos devem ser realizados de forma adequada para que não sejam deixados resíduos das substâncias utilizadas no processo;
- Utilização de substâncias adequadas para o processo de higienização de acordo com o tipo de alimento processado e de equipamentos utilizados;
- No caso das atividades primárias, devemos respeitar os períodos de carência e as quantidades indicadas para a utilização de insumos agropecuários como pesticidas, herbicidas, fungicidas, vermífugos, antibióticos, entre outros;
- O manipulador não deve usar perfumes ou loções corporais, além disso, seu desodorante deve ser sem perfume;
- No processo de higienização das instalações e dos equipamentos não devem ser usadas substâncias com perfume.

Contaminação biológica

Este tipo de contaminação ocorre quando fungos, bactérias, vírus e parasitas entram em contato com o alimento devido a falhas no seu processo de produção.

As bactérias são os principais causadores de doenças transmitidas por alimentos, e milhares delas podem ser encontradas em nossos corpos, por isso são essenciais os cuidados com saúde e higiene pessoal dos manipuladores de alimentos. Entretanto, nem todas as bactérias são nocivas, algumas inclusive são utilizadas para a produção de alguns alimentos, como o iogurte e outros derivados do leite.



As bactérias, os vírus e os parasitas podem ser levados aos alimentos por diversas vias, seja através do ar, da água, do solo, dos manipuladores, de animais, etc. E para evitar que ocorra contaminação biológica devemos tomar alguns cuidados.

Um dos principais controles de contaminação é feito através da verificação da qualidade da água utilizada na produção dos alimentos, realizando análises frequentes, inclusive da qualidade da água utilizada para a produção de gelo. Deve ser dada a preferência a utilização da água fornecida pelo abastecimento público, contudo, podemos utilizar a água de sistemas alternativos, desde que a água deste sistema seja analisada com a periodicidade mínima de seis meses.

A adequada realização dos processos de transporte, recepção, seleção, descarte, higienização e armazenamento das matérias-primas e insumos também são fundamentais. É na realização desses processo que reduzimos a carga microbiológica destes insumos e matérias-primas, e isso contribui com uma maior eficiência nas demais operações que visam reduzir ainda mais essa carga microbiológica até níveis seguros.

Outro ponto essencial para a redução dos riscos de ocorrência de contaminação biológica é a manutenção da higiene do ambiente de produção. A higienização dos equipamentos, utensílios e instalações deve ser executada com frequência, evitando o acúmulo de resíduos da produção, pois estes resíduos tanto podem ser meios propícios para a proliferação microbiológica, como podem atrair animais, e estes serem fonte de contaminantes biológicos e físicos.

A utilização de lixeiras com tampas acionadas por pedais e providas de sacos para facilitar a remoção dos resíduos do ambiente de produção são indispensáveis. Ao remover o lixo de dentro da unidade de produção, este deve estar em saco fechado, e ser direcionado à área externa. Onde devem ser acondicionados em recipientes com mecanismos que impeçam a atração de animais que, como dito anteriormente, podem ser vetores de contaminação.

A saúde e a higiene pessoal dos manipuladores de alimentos são pontos cruciais, pois o colaborador pode ser fonte de contaminação biológica, por isso devemos ter bastante atenção nesses dois pontos. É importante que o empreendimento adote alguma forma de controle dos aspectos relacionados à saúde de seus colaboradores.

No que trata da higiene do manipulador, este deve sempre utilizar o vestuário, composto por calçado fechado, touca, máscara, luvas e aventais, todos de cor clara. Este vestuário deve estar em boas condições e deve sempre ser higienizado.

Ainda sobre a higiene dos manipuladores, é fundamental manter o asseio pessoal. A correta higienização das mãos e antebraços é indispensável para a produção de alimentos seguros, por isso deve ser realizado sempre que: o colaborador se ausentar do ambiente de produção; após remover o lixo; ir ao banheiro; abrir portas; atender ao telefone, etc. As pias para a lavagem das mãos não devem ser as mesmas em que é realizada a higienização de equipamentos e utensílios.

SUGESTÕES DE LEITURAS

Os conteúdos aqui abordados necessitam de amplo estudo, por isso recomenda-se a busca de publicações que tratem destes temas. Elas podem ser encontradas por exemplo nos sítios eletrônicos de entidades como: o [Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#)



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL

– MAPA; a [Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA](#); a [Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB](#); entre outros.