

## O QUE É DTA'S

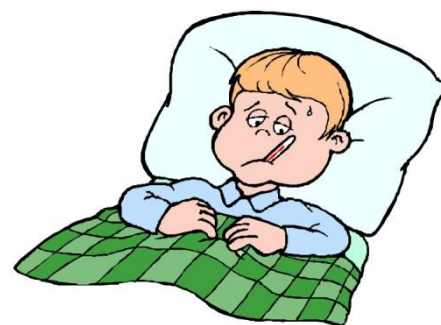
Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos, conforme a Portaria CVS 5, de 09/04/13 da ANVISA.

A DTA's ocorre quando duas ou mais pessoas apresentam sinais e sintomas semelhantes após a ingestão de um mesmo alimento ou água contaminados por microrganismos, toxinas ou agentes químicos ou físicos. Os principais sintomas das DTA são diarreia, náuseas, vômitos, dores de cabeça, febre, dores abdominais, formação de gases, fadiga e perda de apetite.

Os manipuladores de alimentos com práticas inadequadas de higiene pessoal, portadores de lesões ou doenças são um dos principais fontes de contaminação por alimentos.

## FATORES QUE INFLUENCIAM NA CONTAMINAÇÃO OU POSSÍVEL - DTA'S:

- a) Ingredientes crus contaminados;
- b) Manipuladores infectados;
- c) Práticas inadequadas de manipulação, sem separação de atividades;
- d) Limpeza e desinfecção incorreta dos equipamentos;
- e) Alimentos sem procedência;
- f) Alimentos elaborados contaminados;
- g) Recipientes tóxicos;
- h) Preparação com excessiva antecipação;
- i) Alimentos deixados à temperatura ambiente;
- j) Alimentos resfriados em panelas grandes;
- k) Conservação a quente na temperatura errada (inferior a 65°C);
- l) Descongelamento em temperatura ambiente;
- m) Aquecimento ou cocção insuficiente;
- n) Reaquecimento insuficiente;
- o) Reaproveitamento de alimento;
- p) Contaminação cruzada.



## **O QUE FAZER NO CASO DE UMA POSSÍVEL DTA'S**

- 1- No caso de suspeita de DTA o nutricionista comunica o supervisor.
- 2- Aplicar a Planilha de Registro de Notificação de Casos de Suspeita de DTA's Nutribem n°. F014/GQ.
- 3- Os clientes devem ser entrevistados.
- 4- As amostras devem ser encaminhadas para análise laboratorial a fim de identificar possíveis falhas.
- 5- Verificar o horário e dia de recebimentos dos gêneros, a temperatura de recebimento, validade, condições do alimento, temperatura e tempo de armazenamento até o momento e dia de preparo detectando possíveis não conformidades, a temperatura e acondicionamento até o momento de distribuição e a temperatura do alimento na distribuição.
- 6- Analisar a saúde de todos os colaboradores.
- 7- Apresentar a conclusão sobre as evidências para o cliente.

## **COMO PREVENIR AS DTA'S?**

- Respeitar o tempo e temperatura dos alimentos estabelecidos pela Nutribem durante toda a produção;
- Não reaproveitar os alimentos;
- Alimentos cozidos devem atingir no mínimo 74°C;
- Sempre verificar prazos de validade dos alimentos;
- Lave as mãos antes e durante a preparação dos alimentos.
- Separe alimentos crus dos cozidos ou prontos e utilize utensílios diferentes para cada um deles;
- Evite deixar alimentos expostos e desprotegidos;
- O descongelamento deve ser feito sob refrigeração de 0 a 4°C;
- Uniformes trocados diariamente;
- Respeitar o fluxo da cozinha;
- Higienizar os alimentos de forma correta;
- Higienização ambiental e pessoal conforme as instruções de trabalho;
- Realizar o resfriamento de forma correta, sendo de 60° C a 10° C em 2 horas.

**Contamos com seu apoio em nos ajudar a prevenir as DTA's!**

Elaborado por: Alynne Canto	Data: 18/09/19	Revisão: 00	Página: 2 de 4
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	N°. RT09/GQ	Arquivo: REUNIÃO TÉCNICA 09 DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - DTA'S	



## REUNIÃO TÉCNICA 09

### **Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA's**



#### AUTO AVALIAÇÃO

#### REUNIÃO TÉCNICA 09 – DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - DTA's

NOME : \_\_\_\_\_ UNIDADE: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_\_ NOTA: \_\_\_\_\_

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

- 1) Quais as consequências quando acontece a ingestão de algum alimento ou água contaminados?  
☐ Não há consequências ao ingerir alimento contaminado.  
☐ Contaminação Cruzada.  
☐ DTA, causando sintomas como diarreia, dores abdominais, gases, náuseas e vômitos.  
☐ Não causa dano a saúde do cliente.
- 2) Como prevenir as DTA's?  
☐ Higienizando as mãos apenas ao entrar na cozinha.  
☐ Manter o setor organizado e descongelar carnes em temperatura de ambiente.  
☐ Higienizar os hortifrúteis juntamente com a tábua de carnes.  
☐ Não reaproveitar os alimentos, descongelamento sob refrigeração, alimentos cozidos devem atingir no mínimo 74°C, separar alimentos crus de cozidos, higienizar o ambiente conforme as instruções de trabalho e sempre higienizar as mãos.
- 3) O que são DTA's?  
☐ Doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;  
☐ Doenças causadas por alergias.  
☐ Doenças causadas por animais.  
☐ Um tipo de processo feito na higienização.
- 4) Quais fatores influenciam na contaminação ou possível DTA'S?  
☐ Utilizar água e alimentos sem procedência;  
☐ Reaproveitar alimentos prontos para o outro dia ou turno;  
☐ Utilizar utensílios sem higienizar, não seguir a escala de higiene, lavar apenas quando possível, manipular com ferimentos nas mãos sem proteção.  
☐ Todas as alternativas estão corretas.
- 5) Como prevenir as DTA'S?  
☐ Respeitar o tempo e temperatura dos alimentos estabelecidos pela Nutribem durante toda a produção;  
☐ Usar os alimentos independente do prazo de validade dele;  
☐ Não preocupar em lavar as mãos antes e durante a preparação dos alimentos;  
☐ Deixar alimentos expostos e desprotegidos.

**OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.**

Elaborado por: Alynne Canto	Data: 18/09/19	Revisão: 00	Página: 3 de 4
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. RT09/GQ	Arquivo: REUNIÃO TÉCNICA 09 DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - DTA'S	

REUNIÃO TÉCNICA 09 – DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS DTA's

NOME : \_\_\_\_\_ UNIDADE: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_\_ NOTA: \_\_\_\_\_

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) Quais as consequências quando acontece a ingestão de algum alimento ou água contaminados?

- ☐ Não há consequências ao ingerir alimento contaminado.
- ☐ Contaminação Cruzada.
- ☐ DTA, causando sintomas como diarreia, dores abdominais, gases, náuseas e vômitos.
- ☐ Não causa dano a saúde do cliente.

2) Como prevenir as DTA's?

- ☐ Higienizando as mãos apenas ao entrar na cozinha.
- ☐ Manter o setor organizado e descongelar carnes em temperatura ambiente.
- ☐ Higienizar os hortifrúteis juntamente com a tábua de carnes.
- ☐ Não reaproveitar os alimentos, descongelamento sob refrigeração, alimentos cozidos no mínimo a 74°C, separar alimentos crus de cozidos, higienizar o ambiente conforme as instruções de trabalho e sempre higienizar as mãos.

3) O que são DTA's?

- ☐ Doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;
- ☐ Doenças causadas por alergias.
- ☐ Doenças causadas por animais.
- ☐ Um tipo de processo feito na higienização.

4) Quais fatores influenciam na contaminação ou possível DTA'S?

- ☐ Utilizar água e alimentos sem procedência;
- ☐ Reaproveitar alimentos prontos para o outro turno ou dia;
- ☐ Utilizar utensílios sem higienizar, não seguir a escala de higiene, lavar apenas quando possível, manipular os alimentos com ferimentos nas mãos sem proteção.
- ☐ Todas as alternativas estão corretas.

5) Como prevenir as DTA'S?

- ☐ Respeitar o tempo e temperatura dos alimentos estabelecidos pela Nutribem durante toda a produção;
- ☐ Usar os alimentos independente do seu prazo de validade;
- ☐ Não preocupar em lavar as mãos antes e durante a preparação dos alimentos;
- ☐ Deixar alimentos expostos e desprotegidos.

**OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.**