

FONTES DE CONTAMINAÇÃO



"A Salmonelose é transmitida através da ingestão de alimentos contaminados. Para evitá-la são necessários cuidados na manipulação e preparo dos Alimentos".

Elaborado por:
Fátima R. F. Jaenisch, Méd., Vet., M. Sc.
Área de comunicação Empresarial
- ACE -

A ACE possui um programa de atendimento aos visitantes interessados (produtores, técnicos, estudantes, professores, lideranças e outros). As visitas concentram-se nas terças e quintas feiras e abrangem vários setores da pesquisa em suínos e aves. Agendar com antecedência.

Solicite o catálogo de publicações da EMBRAPA Suínos e Aves na ACE, pelo endereço contido no Folder

Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Suínos e Aves
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Caixa Postal 21, 89.700-000, Concórdia, SC
Telefone (049) 4428555, Fax (049) 4428559
<http://www.cnpsa.embrapa.br>
sac@cnpsa.embrapa.br

MINISTÉRIO
DA AGRICULTURA
E DO ABASTECIMENTO

GOVERNO
FEDERAL
Trabalhando em todo o Brasil

1ª Reimpressão: Tiragem 3.000 unidades (Junho/2000)

 **Ministério**
da Agricultura
e do Abastecimento

CUIDADOS PARA
PREVENIR
SALMONELOSE

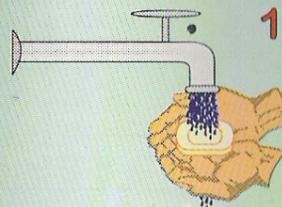
Embrapa

CUIDADOS BÁSICOS PARA PREVENIR INTOXICAÇÕES ALIMENTARES POR SALMONELA

Alimentos ricos em proteínas, tais como carnes em geral, laticínios e ovos, contendo umidade, e mantidos a temperaturas ambiente elevadas, podem facilmente tornar-se um ótimo "meio de cultura" para determinadas bactérias, como por exemplo as do gênero *Salmonella* sp.

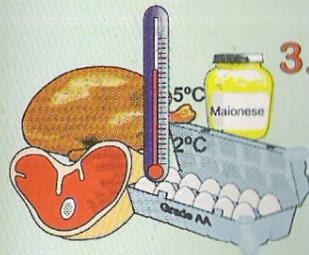
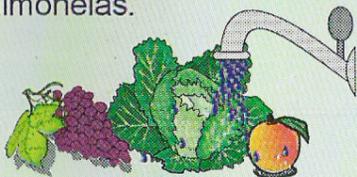
A salmonelose ocorre após o consumo de alimentos contaminados por *Salmonelas*, e causa problemas tais como: cólicas abdominais, náuseas, vômitos, diarréias e febre. Mesmo após a recuperação dos sintomas, as pessoas contaminadas continuam a eliminar a bactéria durante várias semanas.

Para reduzir os riscos de contaminação deve-se observar rigorosamente os seguintes cuidados básicos de higiene:



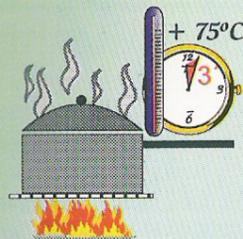
1. Lavar as mãos com água limpa e sabão após ir ao banheiro, pois as *Salmonelas* são eliminadas pelas fezes.

2. Utilizar somente água tratada ou **fervida** para consumo, no preparo de alimentos e para lavar frutas e verduras, pois a água pode veicular *Salmonelas*.

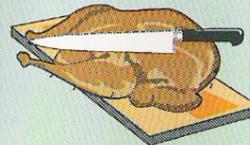
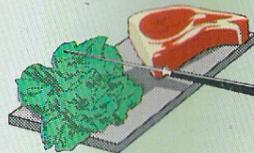


3. Manter os alimentos sob refrigeração, entre 2 a 5°C pois as *Salmonelas* em geral, não crescem a temperaturas abaixo de 4,5°C.

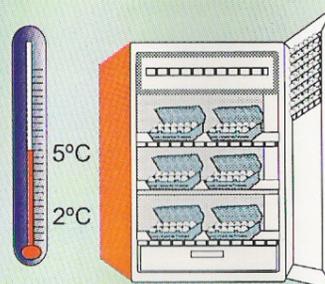
4. Cozinhar, assar ou fritar **completamente** os alimentos em temperaturas acima de 75°C por no mínimo três minutos.



5. Utilizar equipamentos e utensílios limpos, usando facas e tábuas **diferentes** para cortar os alimentos **crus** (que podem estar contaminados) e **cozidos**, evitando a contaminação desses.



6. Adquirir somente **ovos limpos, não trincados** e armazenados sob **refrigeração**.



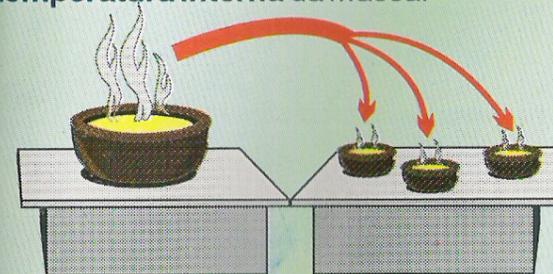
7. Evitar o contato da **casca** com o conteúdo do ovo.

8. Cozinhar a gema do ovo antes de ser utilizada no preparo de alimentos.

9. Preparo de Maioneses

Dar especial atenção no preparo de maioneses, pois as batatas também são ricas em nutrientes que facilitam o crescimento bacteriano. Por isso quando utilizadas, devem estar **frias** antes de serem misturadas à massa de ovos.

Quando for preparada grande quantidade de maionese, **dividi-la em recipientes menores**, para baixar rapidamente a temperatura interna da massa.



É imprescindível manter os alimentos sob **refrigeração** o que deve ser feito **imediatamente** após o preparo.

10. Finalmente ressaltamos a importância de observar **cuidados básicos de higiene no manuseio dos alimentos** e de adquirir produtos de **fornecedores idôneos** que primem pela qualidade.

