

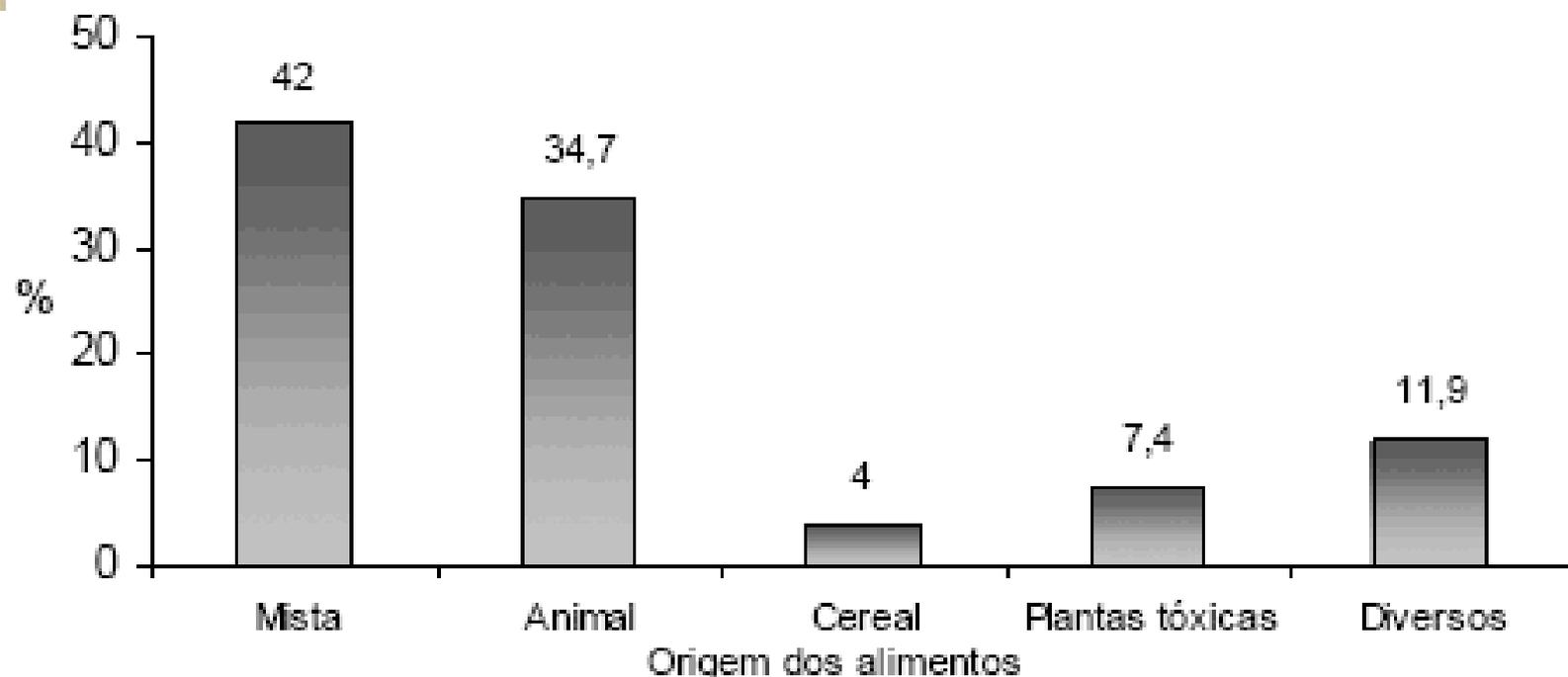


# Tempo – temperatura dos alimentos e riscos em saúde

Dra Licinia de Campos  
CRN 17555

# Doenças veiculadas por alimentos

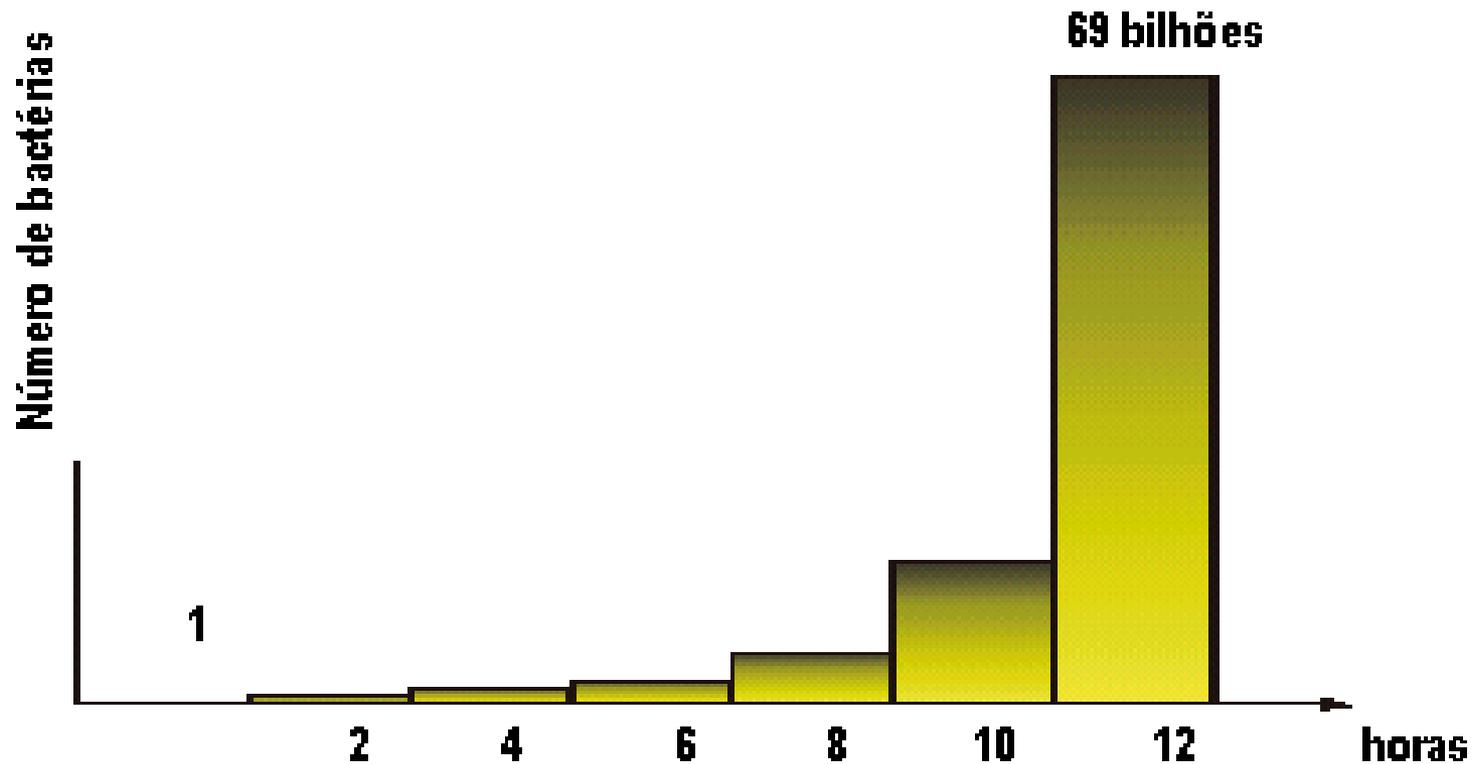
Número de surtos de DVAs segundo agente etiológico Paraná - 1978 a 2000		
Categoria do agente	Número de surtos	%
Bacterianos	1195	59,8
Químicos	122	6,1
Outras causas	683	34,1
Total	2000	100,00
Fonte: Paraná - 2003		
Nota – Outras causas: desconhecimento do agente causal.		



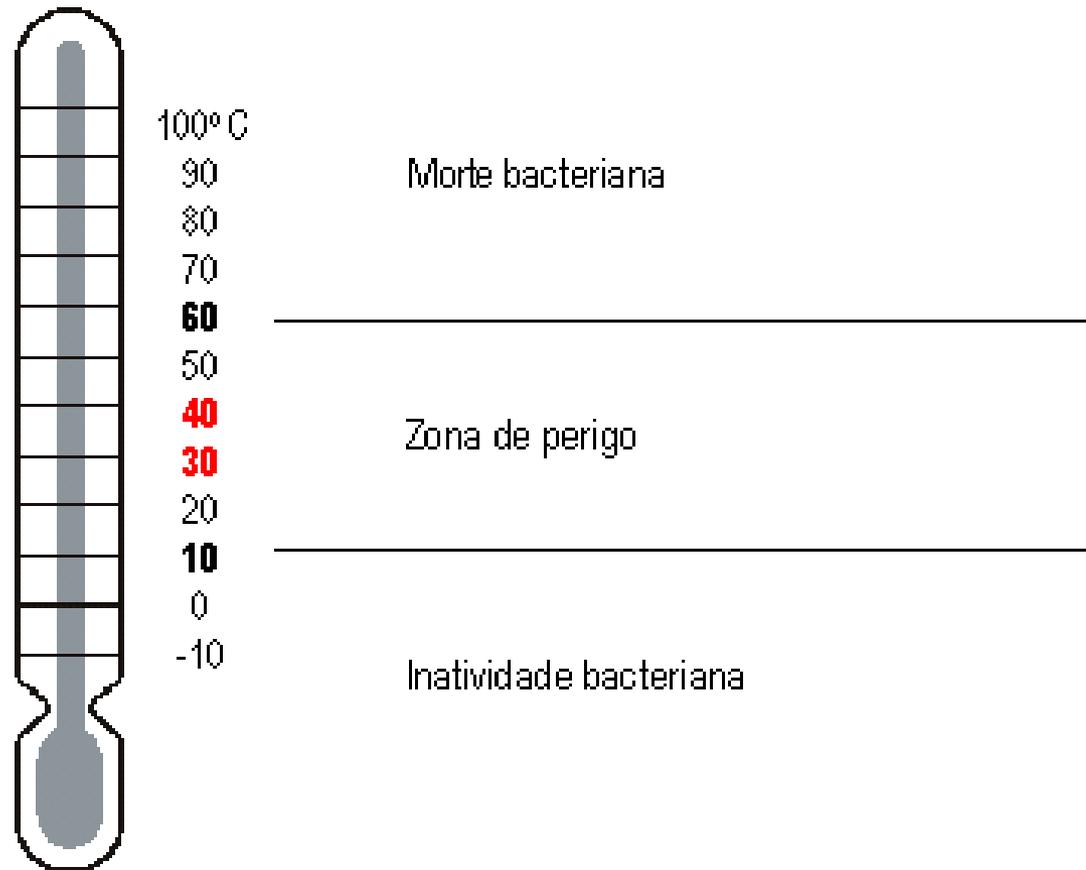
**FIGURA 3** – Proporção de surtos de DTAs, segundo a origem dos alimentos envolvidos, PR (1978 – 2000). Fonte: Paraná (2003).

Notas - “Mista” inclui matérias-primas de origem animal e vegetal (maionese, panqueca, bolo, farofa). “Diversas” inclui alimentos como refrescos e tubérculos.

# Fator tempo > contaminação



# Fator temperatura > favorecimento

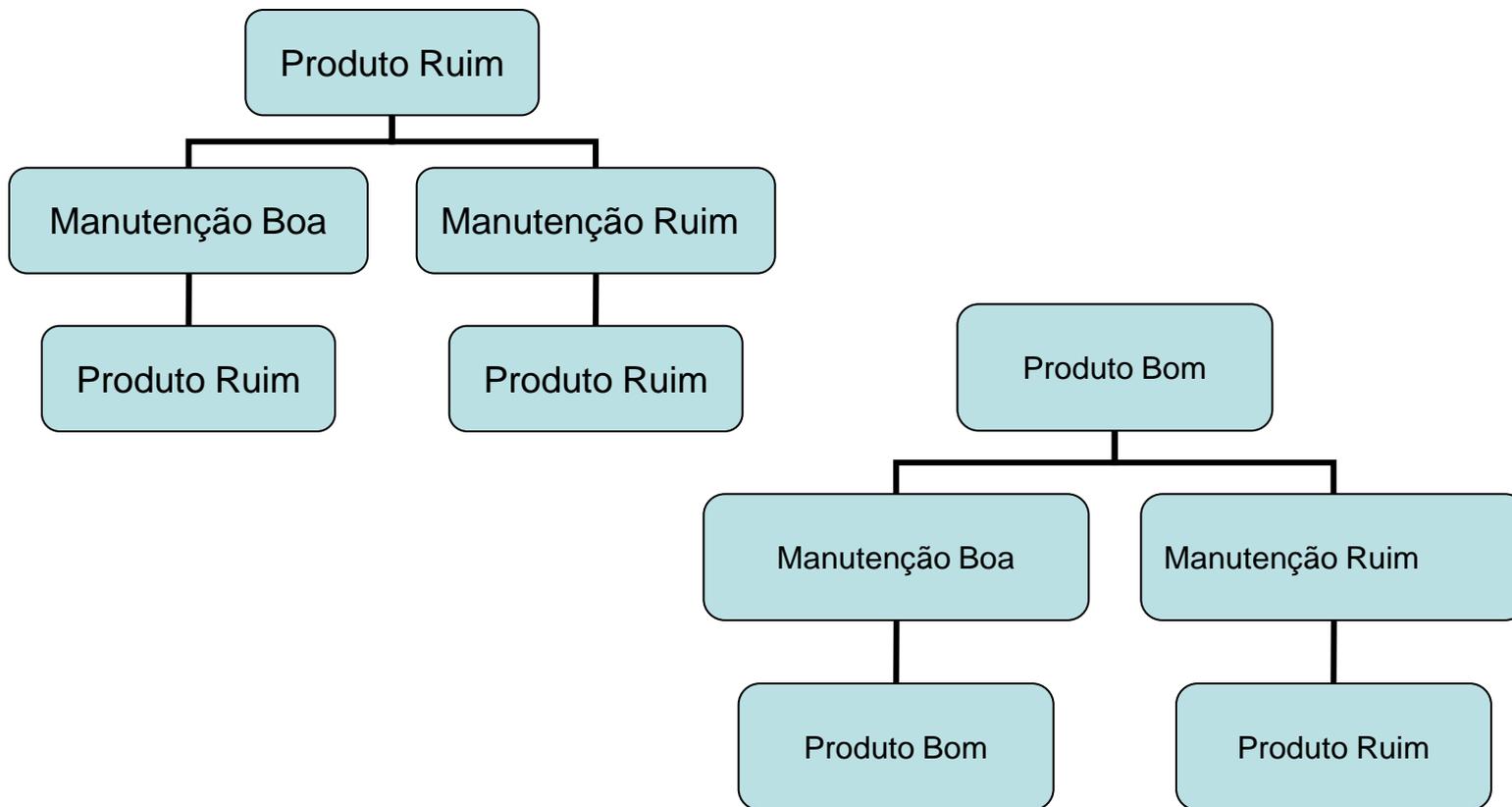


# Tempo e temperatura ideais para cada tipo de alimento.

Alimentos Refrigerados		
Tipo de Alimento	Temperaturas	
	máximas	Tempo
Frutas, verduras e legumes	10° C	72h
Frios e laticínios	8° C	24h
industrializados e sobremesas	6° C	48h
	4° C	72h
Carnes, aves	4° C	72h
Peixes	2° C	24h
Peixes cozidos	4° C	24h
Alimentos cozidos	4° C	72h

Fonte: ANVISA

# EFEITO DA MANUTENÇÃO SOBRE O PRODUTO TRANSPORTADO /ARMAZENADO





# Realidades













# Consequências da displicência



PARASITAS

Na foto:

*Necator americanus*





**Já é tempo de consertar!!!**  
**Medidas: monitoração e**  
**treinamentos**

**Dra Licinia de Campos**  
**Comitê técnico do SIC – Serviço de Informação**  
**da Carne**  
**Coordenadora do Curso de Gastronomia na**  
**Faculdade Paschoal Dantas – SP**