



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.		

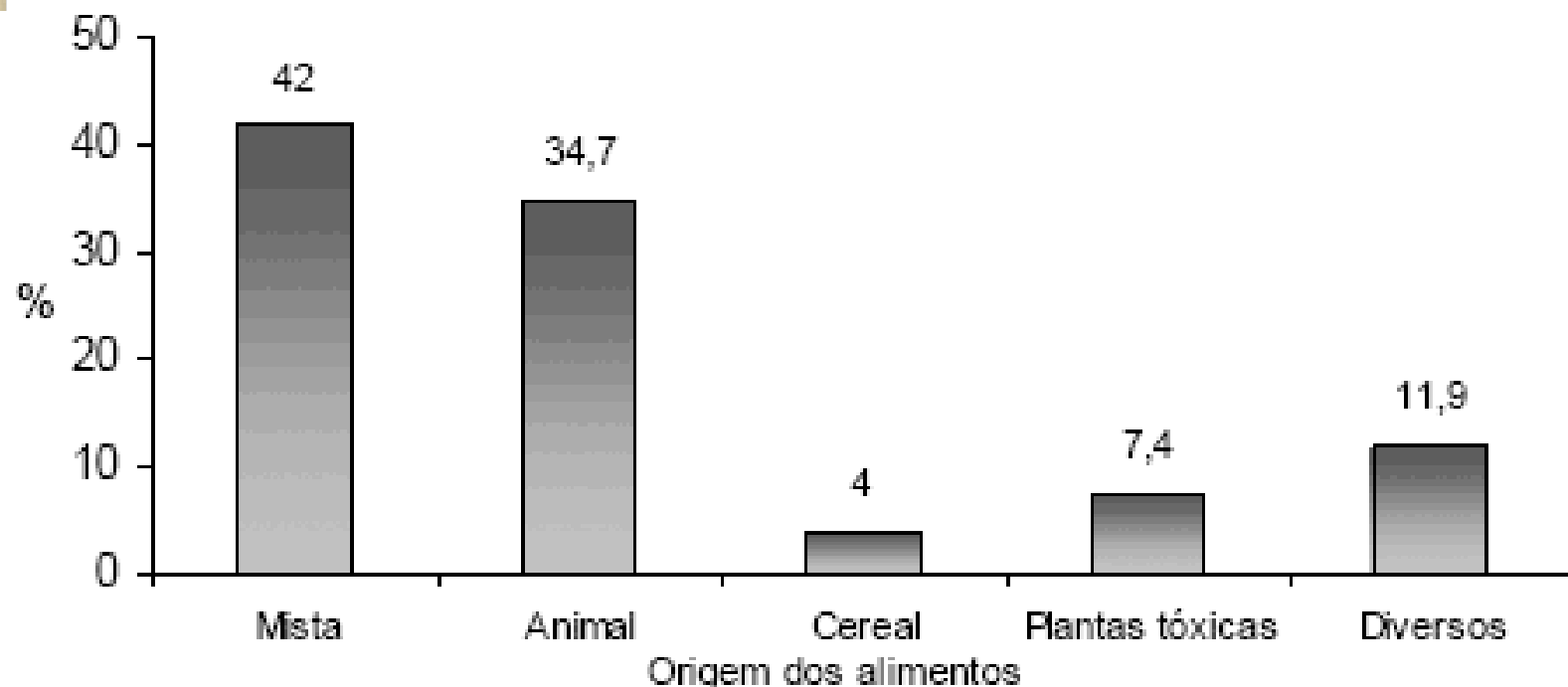
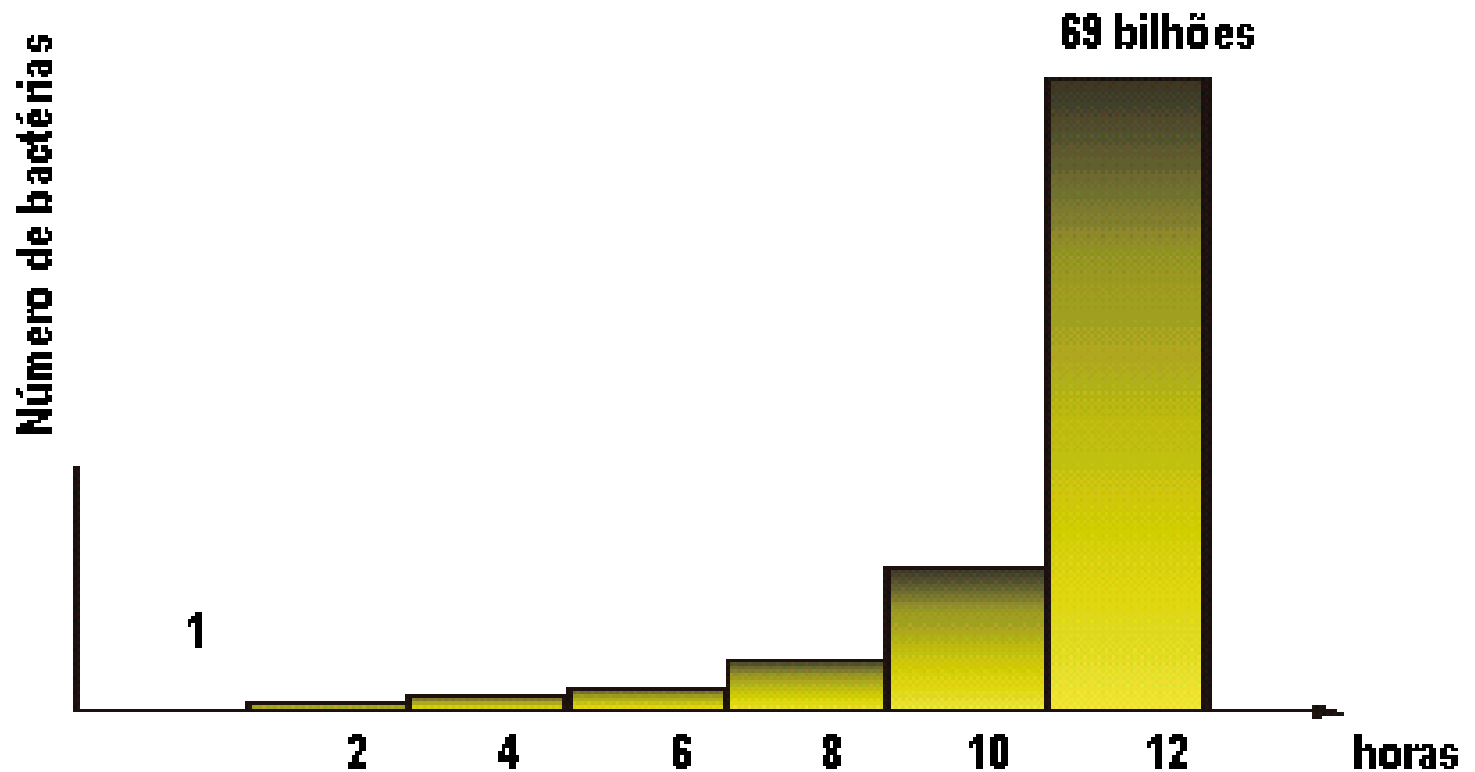


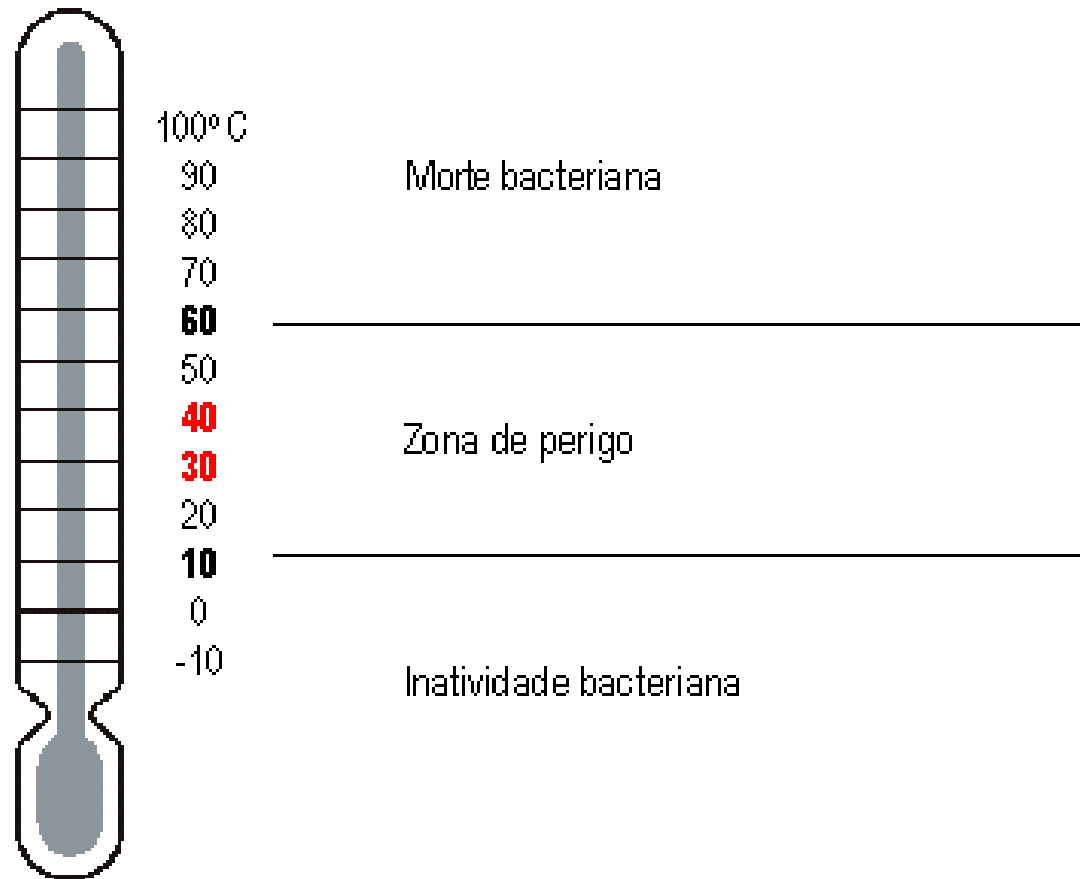
FIGURA 3 – Proporção de surtos de DTAs, segundo a origem dos alimentos envolvidos, PR (1978 – 2000). Fonte: Paraná (2003).

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

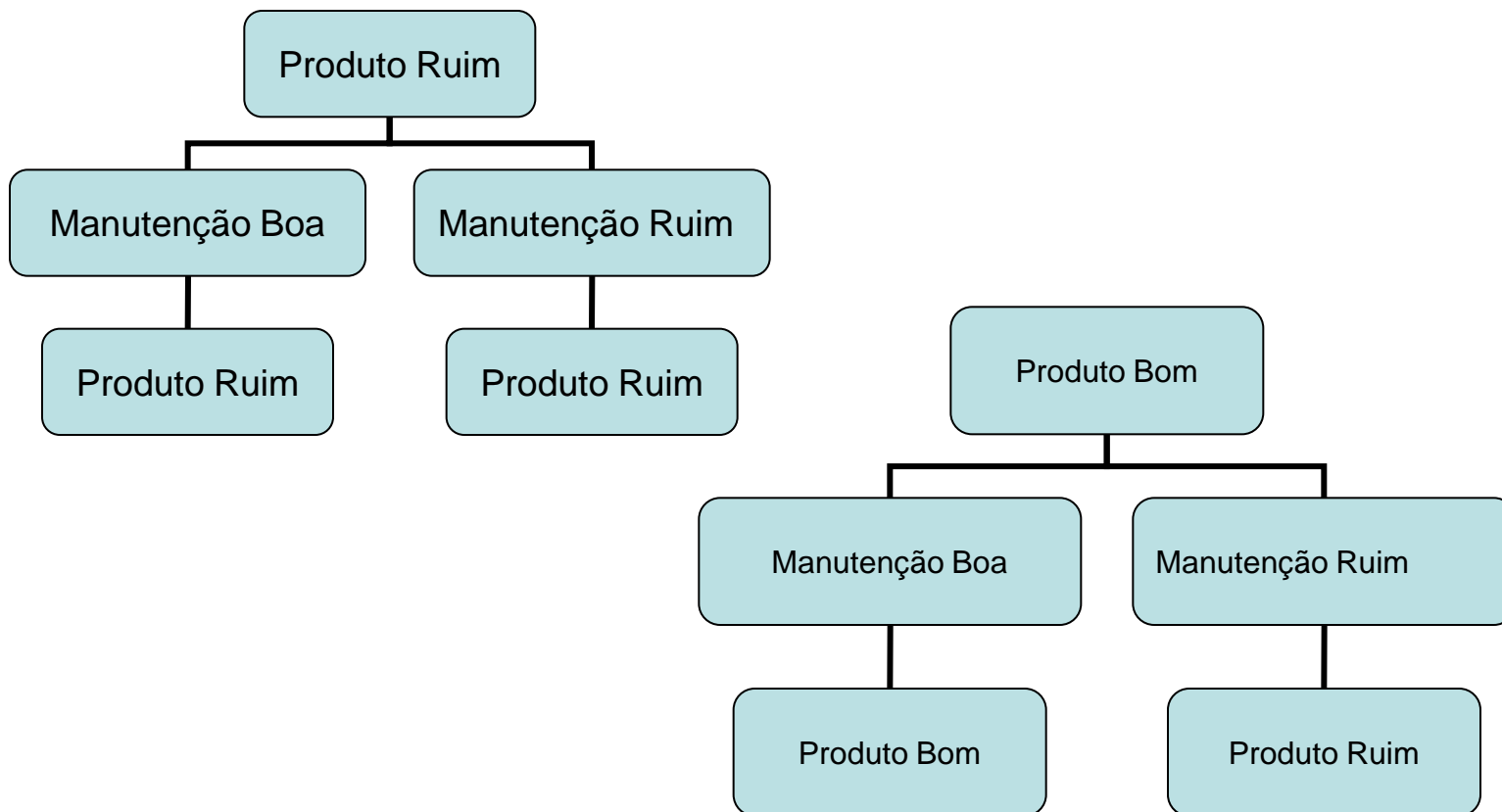


Tempo e temperatura ideais para cada tipo de alimento.

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