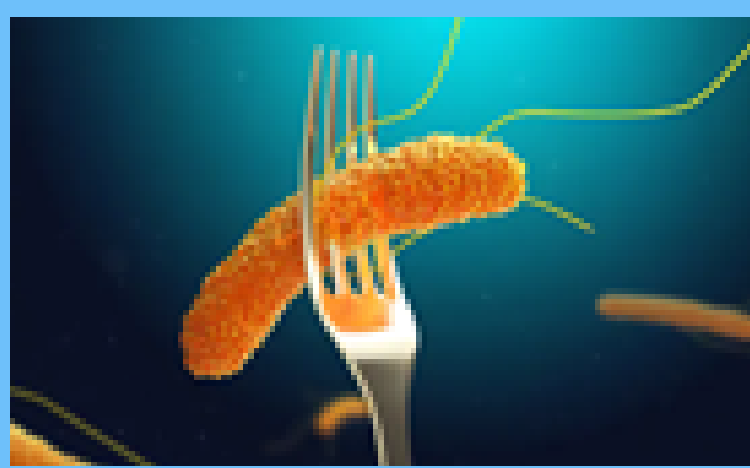


SALMONELLA: IMPACTO NA SAÚDE HUMANA

Salmonella é uma bactéria que pode causar intoxicação alimentar e em casos raros, pode provocar graves infecções e até mesmo a morte em seres humanos, conhecidas como Salmonelose.

É uma bactéria que pode contaminar uma variedade de alimentos, como carnes cruas, ovos, leite não pasteurizado, frutas, vegetais e alimentos processados, essa doença se manifesta através de diarreia, febre e cólicas abdominais.



ALGUNS FATORES QUE AJUDAM A PROLIFERAÇÃO DA SALMONELLA

Temperatura Inadequada: Se os alimentos não forem mantidos refrigerados ou não forem cozidos adequadamente, a proliferação da bactéria torna-se mais propícia.

Higiene Deficiente: Falta de higiene das mãos, superfícies e equipamentos, pode disseminar a bactéria.

Contaminação Cruzada: Manter produtos crus próximos a alimentos prontos para consumo pode levar à contaminação cruzada, além da falta de higiene durante o manuseio dos alimentos que pode transferir a bactéria para superfícies e utensílios.

Alimentos Crus: Carnes, ovos, e laticínios que não são cozidos até atingirem a temperatura interna adequada podem abrigar a Salmonella, aumentando o risco de infecção.

Água Contaminada: A higienização de frutas e vegetais com água contaminada, e o uso de água contaminada no processamento de alimentos, pode aumentar a propagação da Salmonella.

Recentemente, houve suspeita de detecção de Salmonella em lotes de sete tipos de balas da marca Dori. O caso mostrou a necessidade de aprimoramento dos protocolos de higiene e

segurança alimentar, especialmente em produtos que, por suas características, não são tradicionalmente associados a riscos microbiológicos. Assim que a contaminação foi detectada, a ANVISA emitiu alertas, suspendeu as vendas e determinou o recolhimento dos lotes contaminados.

A contaminação das balas Dori é um lembrete de que a prevenção é a melhor forma de garantir a segurança alimentar. Todos os envolvidos no processo, desde o produtor até o consumidor, têm um papel fundamental nesse processo. A implementação de boas práticas de higiene, o controle da temperatura e a educação dos consumidores e colaboradores são medidas essenciais para reduzir o risco de doenças transmitidas por alimentos.



REFERÊNCIAS

SUELEM OLIVEIRA GUASTE. Salmonella spp. em alimentos industrializados e suas consequências à saúde dos consumidores - Portal e-food | Tudo sobre Segurança de Alimentos. Disponível em: <<https://portalefood.com.br/artigos/salmonella-spp-em-alimentos-industrializados-e-suas-consequencias-a-saude-dos-consumidores/>>. Acesso em: 23 ago. 2024.

Salmonella (Salmonelose). Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/s/salmonella>>.

DIAS, J. Referências para controle de Salmonela em alimentos de baixa atividade de água - Food Safety Brazil. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/referencias-para-controle-de-salmonela-em-alimentos-de-baixa-atividade-de-agua/>>. Acesso em: 23 ago. 2024.

THIAGO FÉLIX. Anvisa notifica e Dori recolhe balas de iogurte, morango e hortelã por risco de salmonella; veja lotes. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/nacional/anvisa-notifica-e-dori-recolhe-balas-de-iogurte-morango-e-hortela-por-risco-de-salmonella-veja-lotes/>>. Acesso em: 23 ago. 2024.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR