

A segurança dos alimentos em casa

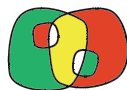


Coordenação
Álvaro Mendonça

Título: A segurança dos alimentos em casa
Coordenação: Álvaro Mendonça
Edição: Instituto Politécnico de Bragança · 2014
5300-253 Bragança · Portugal
Tel. (+351) 273 303 200 · Fax (+351) 273 325 405
Design: Serviços de Imagem do Instituto Politécnico de Bragança
Tiragem: 5000 exemplares
Impressão: Escola Tipográfica – Bragança
Depósito legal: 377319/14
ISBN: 978-972-745-171-5
Editor: Instituto Politécnico de Bragança – 2014
Versão digital: <http://hdl.handle.net/10198/9351>

Ilustrações das páginas 16, 33, 37, 39, 45, 64, 99, 125, 152, 154, 155, 173 e capa:
Atilano Suarez

Relatório do Projecto POCTEP, Projecto 0441_ZOONOSIS_2_E



PROGRAMA
COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA
ESPAÑA – PORTUGAL
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIÇA
2 0 0 7 – 2 0 1 3



União Europeia
FEDER

Investimos no seu futuro



INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA Escola Superior Agrária



Centro de
Investigação
de Montanha



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO MAR

DGAV
Direção Geral
de Alimentação
e Veterinária

ULSNE
UNIDADE LOCAL DE SAÚDE DO NORDESTE EPE



Junta de
Castilla y León

***Yersinia enterocolitica* (*Y. enterocolitica*)**

Hélder Quintas

Departamento de Ciência Animal

Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança

Y. enterocolitica é uma bactéria em forma de bastão que vive habitualmente no intestino dos animais e pode causar uma doença de origem alimentar a iersiniose. É uma causa frequente de problemas digestivos apesar de apenas alguns tipos (estirpes) de *Y. enterocolitica* serem capazes de causar doença. Os suínos são os maiores reservatórios das *Y. enterocolitica* que causam doença em humanos, mas esta bactéria também pode ser encontrada em outros animais, como os roedores, coelhos, ovinos, bovinos, cavalos, cães e gatos. É relativamente frequente nos frigoríficos, em casa.

Quais são os sintomas de doença causada por *Y. enterocolitica*?

Os sintomas dependem da idade do indivíduo infectado. A infecção por *Y. enterocolitica* é mais frequente em bebés e crianças. Neles, os sintomas mais comuns são febre, dor abdominal e diarreia, muitas vezes sanguinolenta. Os sintomas desenvolvem-se normalmente 4 a 7 dias após a exposição à bactéria e podem durar 1 a 3 semanas (ou mais). As crianças mais velhas e os adultos apresentam febre e dor abdominal do lado direito, que pode ser confundida com apendicite. Esporadicamente podem ocorrer erupções cutâneas, dores nas articulações ou septicemia.

Como é que as pessoas são infectadas por *Y. enterocolitica*?

A infecção ocorre pela ingestão de alimentos contaminados, especialmente de produtos de carne de porco crus ou mal cozinhados. A preparação de pratos à base de intestino de porco pode ser particularmente arriscada. Os bebés e as crianças podem ser infectados pela contaminação negligente de comida, brinquedos, garrafas ou chupetas.

A ingestão de leite não pasteurizado ou água não tratada também pode ser fonte de infecção. A infecção por *Y. enterocolitica* pode ocorrer esporadicamente após o contato com animais infectados. Os maus hábitos de higiene e a ausência ou inadequada lavagem das mãos contribuem para a disseminação da infecção.

A infecção por *Y. enterocolitica* é grave?

A gravidade da infecção depende da estirpe implicada e do indivíduo afectado. Sempre que os sintomas são graves deve-se procurar apoio médico.

Felizmente a maioria das infecções são simples e resolvem-se sem sequelas. No entanto podem ocorrer complicações. Algumas pessoas desenvolvem dor nas articulações (joelhos, tornozelos ou pulsos). Estas dores articulares aparecem cerca de 1 mês depois do episódio inicial de diarreia e desaparecem em 1 a 6 meses. As erupções cutâneas (“eritema nodoso”) podem aparecer nas pernas e tronco, sobretudo nas mulheres. Estas erupções demoram cerca de um mês a desaparecer. Em casos extremos a desidratação e/ou a septicemia podem conduzir à morte.

Como podemos evitar a infecção por *Y. enterocolitica*?

- Não comer carne de porco crua ou mal cozida;
- Consumir apenas leite ou produtos lácteos pasteurizados;
- Lavar as mãos com água e sabão antes de comer, preparar alimentos, após o contato com os animais e depois de manusear carne crua;
- As mãos e unhas devem estar escrupulosamente limpas antes de tocarmos em crianças ou nos seus brinquedos, garrafas ou chupetas;
- Evitar contaminações cruzada na cozinha: utilizar tábuas de corte diferentes para carne e outros alimentos; e limpar/desinfectar cuidadosamente todas as tábuas de corte, facas e outros utensílios com água quente, sabão e hipoclorito de sódio depois de preparar carne crua;
- Eliminar as fezes de animais de forma cuidada e higiénica;
- Higienizar o frigorífico com a frequência pelo menos mensal.

Bibliografia

- Food and Drug Administration. 2013. *Bad Bug Book (Second Edition) Food-borne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook*. Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) of the Food and Drug Administration (FDA), U.S. Department of Health and Human Services.
- Doyle & Buchanan. 2012. *Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers*. ASM Press; 4 th edition.
- Centers for Disease Control and Prevention homepage: <http://www.cdc.gov/> (acedida a 1/4/2014).
- European Food Safety Authority homepage: <http://www.efsa.europa.eu/> (acedida a 1/4/2014).