



## 4. Higiene e Segurança Alimentar

Tema 4.1.

Doenças de Origem Alimentar



# Sumário

- O que são doenças de origem alimentar;
- Relação com a desnutrição;
- Comida insegura: uma grande ameaça em Moçambique.

# Objectivos da aula

- Explicar o conceito de doenças de origem alimentar;
- Indicar as doenças de origem alimentar mais frequentes em Moçambique;
- Classificar as doenças de origem alimentar;
- Relacionar as doenças de origem alimentar com a desnutrição;
- Descrever a situação da insegurança alimentar em Moçambique;

# Doenças de Origem Alimentar

Nos últimos anos, a higiene e segurança alimentar tornaram-se um problema global, preocupando a indústria, os consumidores, governo e organizações não governamentais.

A segurança alimentar tem como objectivo a protecção dos consumidores contra doenças de origem alimentar, proporcionando um estilo de vida saudável e melhorar a nutrição da população.

# Doenças de Origem Alimentar

As doenças de origem alimentar constituem um problema de saúde pública cada vez maior.

A OMS estima que:

- ✓ 2 milhões mortes/ano consumo alimentos contaminados;
- ✓ > 200 doenças são disseminadas por alimentos/água!

# Conceito

Doenças de Origem Alimentar  
(DOA)



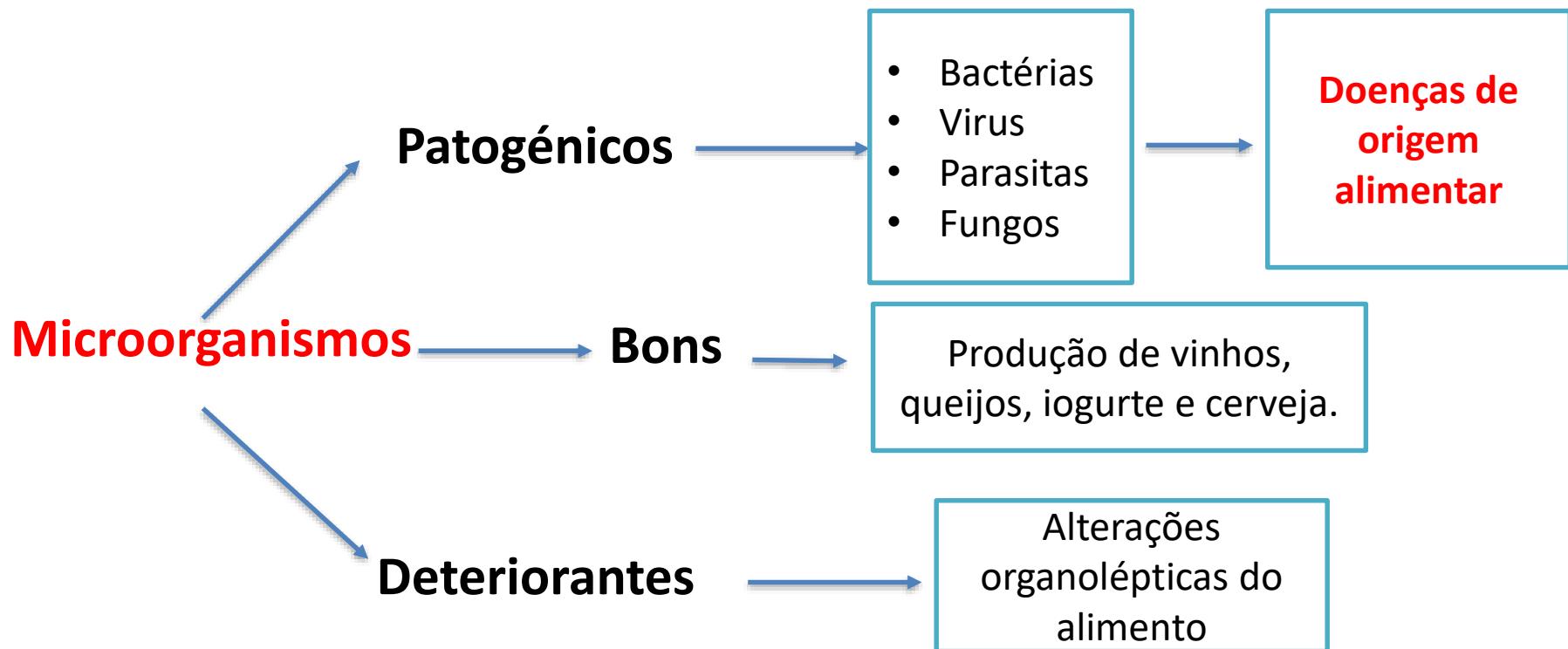
Doença de natureza infeciosa ou tóxica,  
causada pelo  
consumo de **alimentos** ou **água** contaminados.

# O que são microrganismos?

Os microrganismos são seres vivos muito pequenos, tão pequenos que não podem ser vistos a olho nú.

Há três tipos de microrganismos: os “bons”, os “maus/deteriorantes” e os perigosos/ patogénicos.

# Tipos de microorganismo



# Onde vivem os Microrganismos?

# Origem da contaminação

## Fontes de microrganismos

- Fezes
- Água
- Ar
- Solo
- Pessoas
- Animais

Reservatório



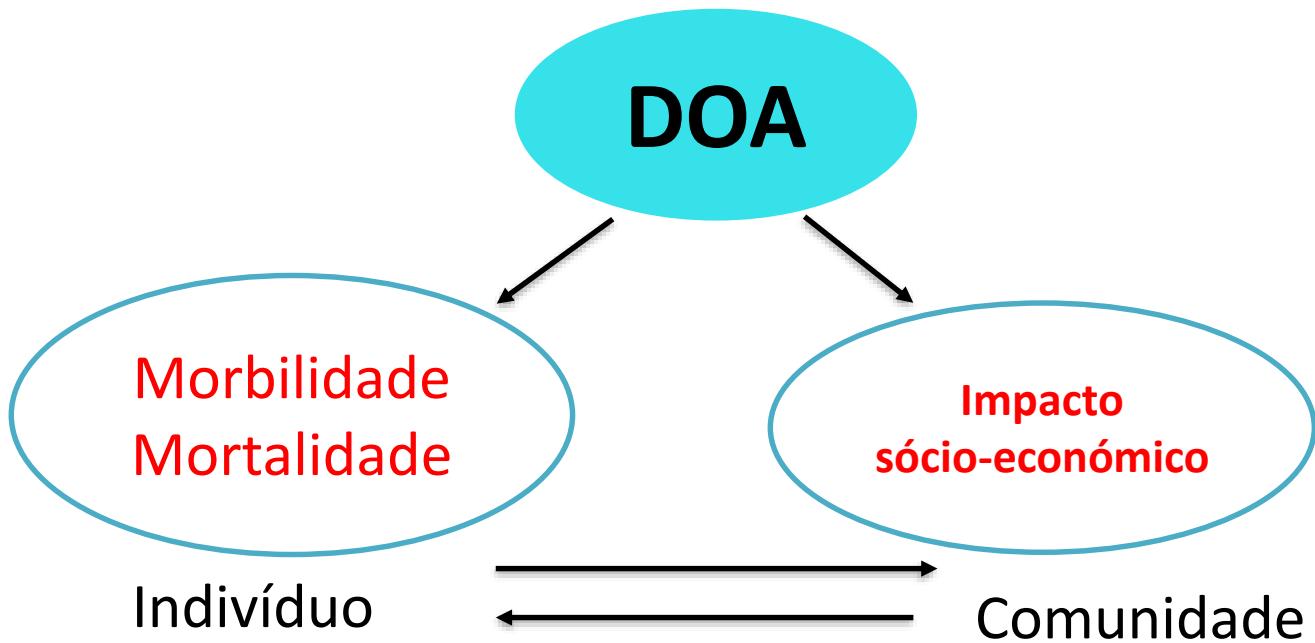
## Agentes intervenientes

- Vectores: manipuladores, animais (insectos, roedores)
- Veículos: objectos inanimados (utensílios e equipamentos)

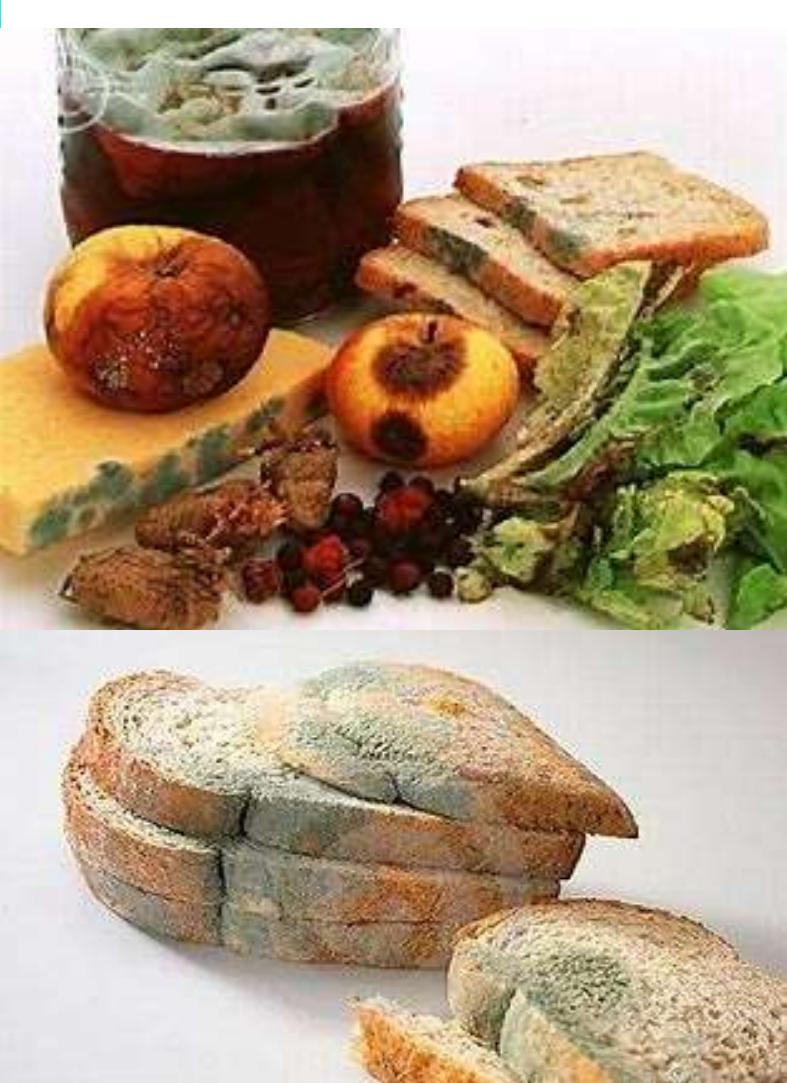
# Interação microorganismo / alimento



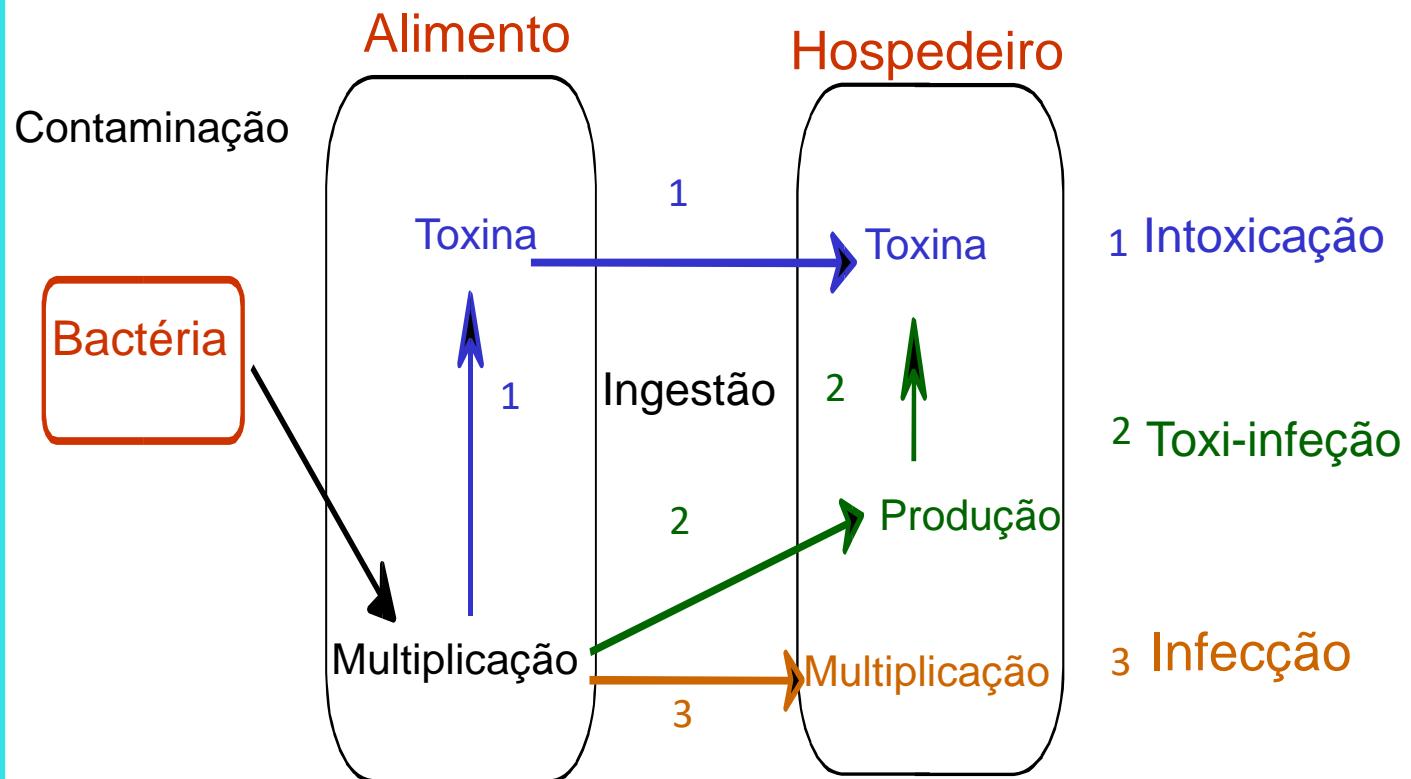
# Impacto das doenças de origem alimentar



# Interação microrganismo /alimento



# Classificação - DOA



# Classificação das doenças de origem alimentar

---

## Infecção

Resultam da ingestão de alimentos contendo microrganismos vivos prejudiciais

Ex:

*Salmonella*

*Escherichia coli*

*Listeria monocytogenes*

*Bacillus cereus*

## Intoxicação

Causadas pela toxinas presentes no alimento ingerido.

Ex:

*Staphylococcus aureus*

*Clostridium botulinum*

Micotoxinas

## Toxinfecção

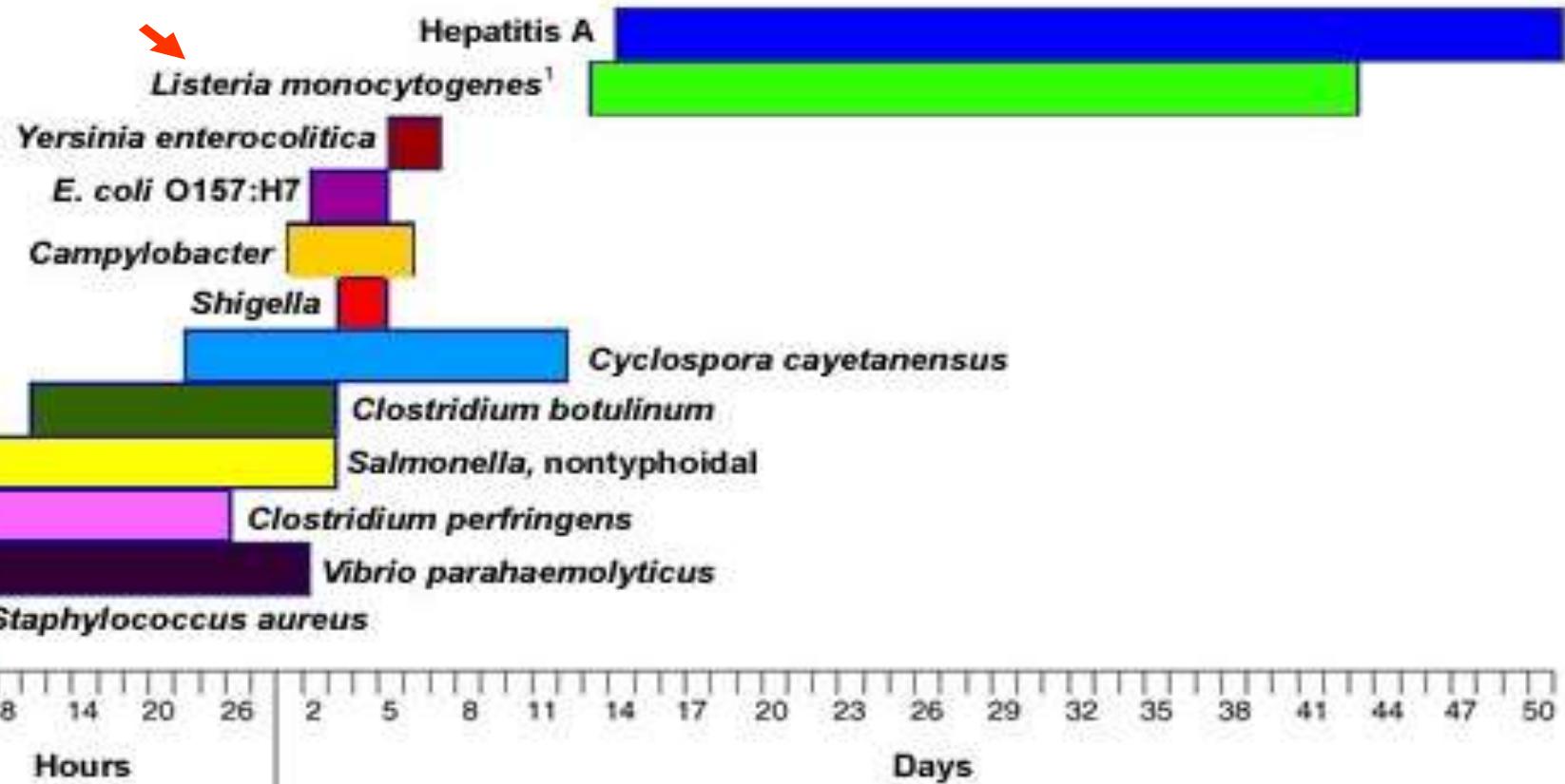
Ocorre após a ingestão do alimento que possui determinada quantidade de microrganismos patogénicos capazes de produzir ou libertar toxinas.

Ex:

*Clostridium perfringens*

*Vibrio cholerae*

# Período de incubação

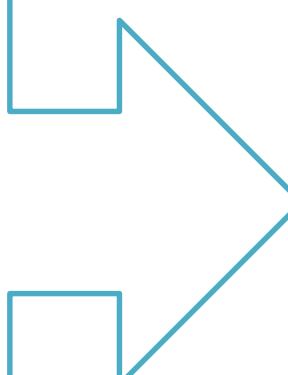


<sup>1</sup> Invasive form, incubation period for diarrheal disease unknown.

Source: Data on the "usual" incubation period obtained from the Centers for Disease Control and Prevention, "Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks--United States, 1988-1992." MMWR 45, SS-5 (Oct. 25, 1996):58-66

# Sintomas

- Dores de estômago
- Diarreia
- Náuseas
- Vómitos
- Dores abdominais
- Febre



Os sintomas associados à doenças alimentares são típicos de **Gastroenterite Aguda.**

# Grupos de risco - DOA

Idosos  
Crianças  
Grávidas  
Imundeprimidos  
Doentes crónicos

- Maior incidência;
- Maior gravidade;
- Maior mortalidade.



# Factores responsáveis por DOA

## Contaminação

- Contaminação cruzada
- Equipamento contaminado
- Alimentos de fontes não seguras
- Insectos /roedores
- Manipuladores infectados

## Sobrevivência

- Confecção insuficiente
- Reaquecimento insuficiente

## Crescimento

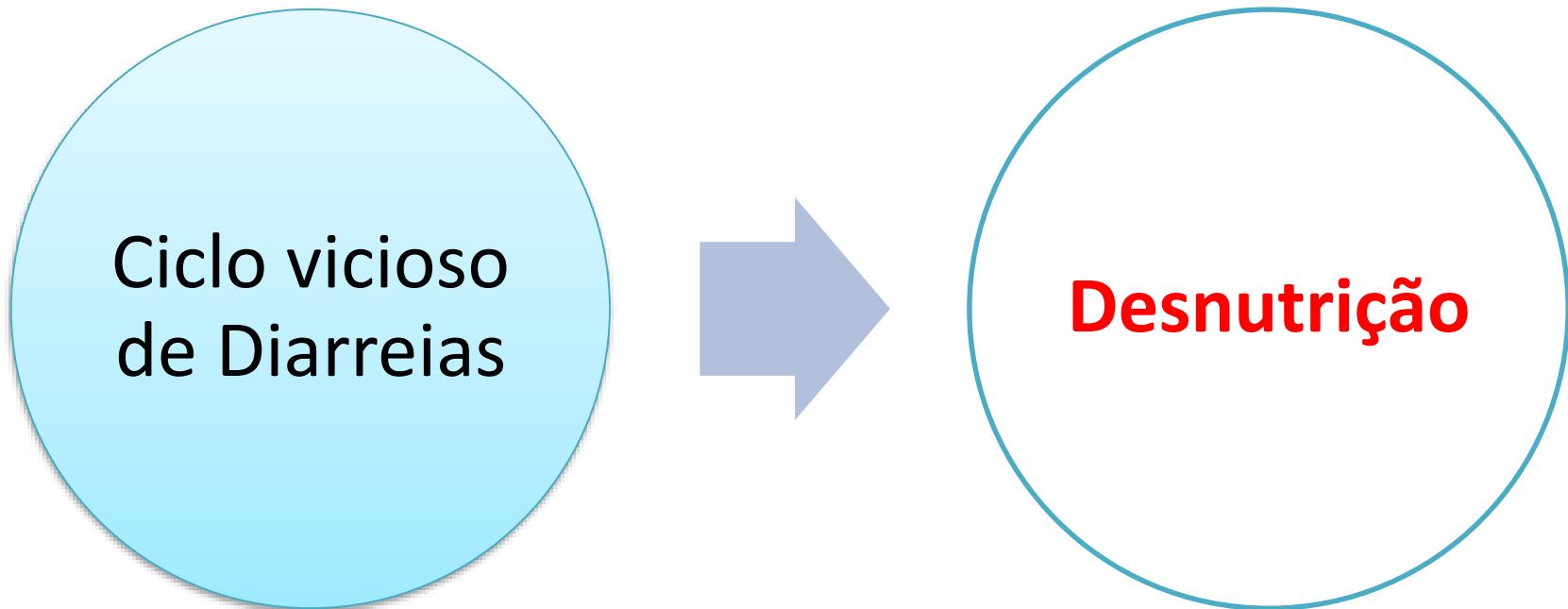
- Arrefecimento inadequado
- Manutenção a frio inadequada
- Manutenção a quente inadequada

# Doenças de origem alimentar

---

## Relação com a Desnutrição

## DOA – Relação com a desnutrição



# Doenças de origem alimentar

---

Comida Insegura: uma grande ameaça em Moçambique

# Comida insegura: uma grande ameaça em Moçambique

---

A garantia da qualidade sanitária dos alimentos implica a adopção de medidas preventivas e de controle em toda a cadeia produtiva, desde sua origem até o consumo do alimento no domicílio.

A manipulação dos alimentos segundo as boas práticas de higiene é essencial para redução dos riscos de doenças transmitidas pelos alimentos.

# Comida insegura: uma grande ameaça em Moçambique

---

As falhas comuns relacionadas à comida insegura, são atribuidas a:

- Higiene pessoal deficiente;
- Contaminação cruzada;
- Inadequação do binómio tempo/temperatura;
- Inobservância dos critérios na distribuição de alimentos.

# Comida insegura: uma grande ameaça em Moçambique

---

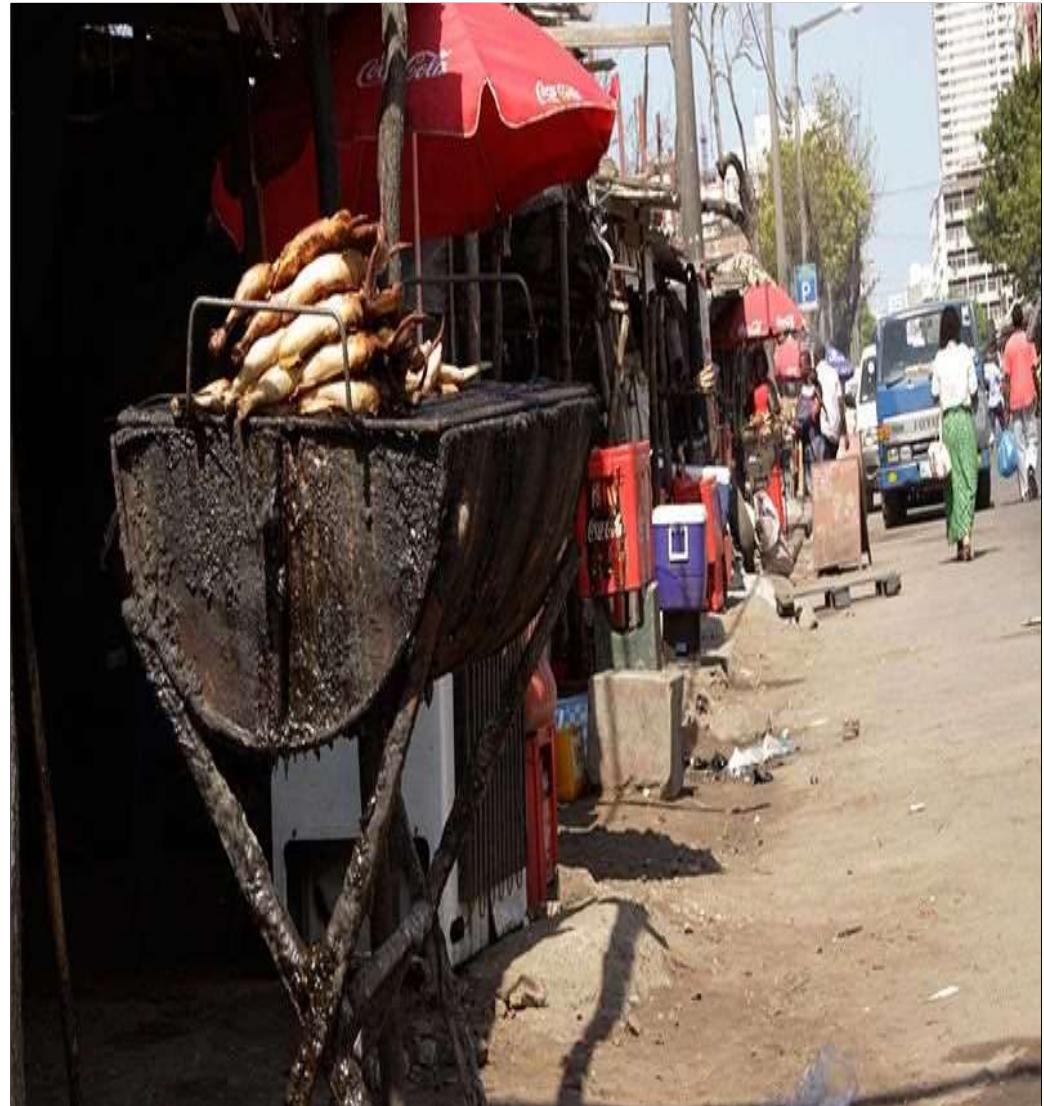
Em Moçambique, é comum observar a confecção e comercialização de alimentos “na rua” em ambientes e situações de higiene precárias. Muitas vezes estas práticas, são realizadas por manipuladores que não estão completamente preparados e/ou formados para realizar estas actividades.

# Comida insegura: uma grande ameaça em Moçambique



# Comida insegura

Local de confecção  
imprório



# Referências Bibliográficas

1. Antunes C. & Baptista P., Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Forvição – Volume II. Portugal. 2005;
2. Germano P. M. L. & Germano M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Manoel – 5<sup>a</sup> edição. Brasil. 2005;
3. Melo E. S et all. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil. Brasil. 2018;
4. Rosete C., Manual de BoasPráticas de Higiene e Segurança Alimentar. Portugal. 2009.

# OBRIGADA!

Apresentação elaborada por:

Menalda André

Docente e investigadora do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências de Saúde da Universidade Lúrio.

Contacto: [menaldavaleryano@gmail.com](mailto:menaldavaleryano@gmail.com)

Coordenadora da formação:

Sofia Costa

Nutricionista

Directora do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências de Saúde da Universidade Lúrio e docente e investigadora na mesma instituição

Contacto: [sofiacosta@unilurio.ac.mz](mailto:sofiacosta@unilurio.ac.mz) - 843909930