

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

O que se entende por Doença Transmitida por Alimentos?

Doenças transmitidas por alimentos, ou DTAs, consistem nas enfermidades que possuem como modo de transmissão a ingestão de um alimento que esteja contaminado por determinado agente etiológico ou toxina.

Afinal o que é “agente etiológico”?

É “o que causa a doença”, micro-organismos como vírus, bactérias, vermes, fungos... “agentes” que se ingeridos por meio dos alimentos podem causar doenças em quem os consome.

Contaminação, Infecção, Intoxicação são termos rotineiramente veiculados por jornais, revistas, mídias em geral. Mas afinal, qual a diferença e relação entre eles?

Contaminação – Quem se contamina é o alimento. Contaminar significa que o agente atingiu o alimento.

Infecção – Se uma pessoa consumiu o alimento contaminado ela se infecta e manifesta a doença. (Não necessariamente, pois depende de uma série de fatores como o estado imunológico dessa pessoa, ou a quantidade de germes que ela ingeriu, entre tantos outros). Ou seja, Infecção é “o germe se instalando no organismo que poderá manifestar doença”.

Intoxicação – Alguns agentes etiológicos quando chegam ao alimento se multiplicam e produzem toxinas. Embora intoxicação, seja um termo muito usado; a produção de toxinas em alimentos, especialmente por fungos e bactérias, não é um fenômeno propriamente comum. As pessoas se intoxicam quando consomem alimentos contendo toxinas já formadas.

Resumindo:

- Contaminação – agente no alimento
- Infecção Alimentar – ingerir o agente no alimento
- Intoxicação alimentar – Ingerir a toxina no alimento, produzida previamente pelo germe.

Lembrando que estes conceitos são válidos quando estamos tratando de DTAs, algumas terminologias podem ter outros significados quando aplicados em outras ciências.

Como o SISP pode contribuir para impedir que uma pessoa manifeste uma Doença Transmitida pelos Alimentos?

Na verdade essa é a maior contribuição de um Serviço de Inspeção. É exatamente o trabalho da inspeção sanitária que quebra o ciclo de transmissão de uma DTA.

São exemplos de procedimentos da Inspeção sanitária:

- Fatiar carnes em um frigorífico procurando vermes e sinais de infestação parasitária.
- Análise de Leite e Derivados observando se as condições sensoriais dos produtos estão adequadas, afinal, algumas alterações podem indicar contaminações microbianas.
- Pesquisas e Contagens Bacterianas são realizadas em todos os alimentos rotineiramente. Um alimento inspecionado só chegou ao comércio, após a certificação de que estava livre de uma série de bactérias e fungos que causassem doenças.
- Checar a higiene geral de um estabelecimento, desde a limpeza dos utensílios, passando pelas sanitização dos equipamentos e até o estado de saúde dos funcionários são elementos verificados no trabalho de um fiscal sanitário do SISP.