



DOENÇAS DE TRANSMISSÃO ALIMENTAR UMA REALIDADE NOS DOMICÍLIOS

Lidiane Bertasso¹, Alhandra Caroline², Ana Paula Antonello³, Isabelle Moura⁴,
Kelly de Moura Krause⁵

Introdução: As doenças transmitidas por alimentos (DTA) constituem atualmente um dos problemas de saúde pública, através da ingestão dos alimentos contaminados e água. Considera-se que a população geralmente mais afetada pela contaminação alimentar são os menos favorecidos, pois os mesmos optam por produtos com menor preço e geralmente os mesmos possuem pior qualidade e são mais contaminados (WELKER, et. al. 2010). **Objetivo:** Descrever as taxas de surtos de Doenças de Transmissão Alimentar (DTA) no Rio Grande do Sul, bem como os seus locais de ocorrência e seus principais agentes etiológicos. **Metodologia:** Estudo de revisão de literatura através da coleta de dados em fontes disponíveis online, na biblioteca digital *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), e também no site do Ministério da Saúde, disponibilizados para pesquisas. **Resultados:** Segundo o Ministério da Saúde no período de 2007 a 2010 o estado do Rio Grande do Sul teve 386 surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos notificados. O local que teve mais prevalência, tendo 46,6%, em residências, 22,3% em padarias ou restaurantes, sendo que 36,6% destes surtos envolviam a ingestão de alimento que continham maionese, a mesma preparada na maioria das vezes com ovos crus. A *Salmonella spp.* e *Staphylococcus spp.* foram detectados, representando respectivamente 68,1% e 12,9% dos surtos em que foi realizada a pesquisa agentes etiológicos (BRASIL, 2011). **Considerações finais:** Os resultados obtidos no presente estudo demonstram que o local de maior ocorrência de surtos de DTA é nas residências, demonstrando que se torna evidente a necessidade de orientar e educar a população quanto aos cuidados necessários na manipulação, conservação, e consumo dos alimentos, também às boas práticas de fabricação e aos riscos que os alimentos contaminados representam. Se estas medidas forem adotadas o número de surtos de DTA poderá ser reduzido. Torna-se importante, a ação dos profissionais da saúde mediante as medidas de controle e informações tanto de controle, quanto de notificação.

Palavras-Chave: boas práticas de fabricação de alimentos. Contaminação de Alimentos. Incidência

¹ Acadêmica de enfermagem da Universidade de Cruz Alta-UNICRUZ. E-mail: lidi_bertasso@hotmail.com

² Acadêmica de enfermagem da Universidade de Cruz Alta-UNICRUZ. E-mail: carol1103@outlook.com

³ Acadêmica de enfermagem da Universidade de Cruz Alta-UNICRUZ. E-mail: anaabarbosa88@hotmail.com

⁴ Acadêmica de enfermagem da Universidade de Cruz Alta-UNICRUZ. E-mail: isa.moura95@hotmail.com

⁵ Discente do Centro de Ciências Agrárias e da Saúde da Universidade de Cruz Alta-UNICRUZ, Membro do grupo de pesquisa ENFAS. E-mail: koliveira@unicruz.edu.br