

Vamos conhecer os Perigos Alimentares?

Carla Maia

Departamento de Alimentação e Nutrição
Unidade de Referência
Laboratório de Microbiologia

Escola Básica das Paivas

7 de janeiro de 2016



O que são os Perigos Alimentares?

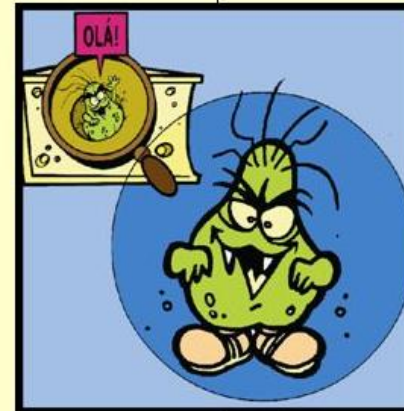


FÍSICOS

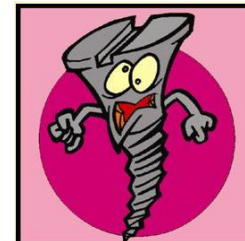


QUÍMICOS

BIOLÓGICOS



Perigos Físicos



Objetos perigosos no alimento:



Vidros partidos



Pedra misturada no feijão



Fios de cabelo



Caroços de fruta

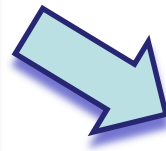
Perigos Químicos



Quando um produto químico entra em contato com o alimento



Exemplo: **Produtos de limpeza**



Perigos Biológicos

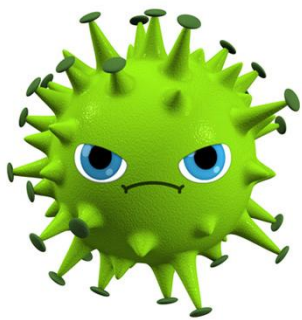


Crescimento de micróbios nos alimentos



Bactérias

Vírus



Parasitas

Fungos



Os micróbios estão espalhados por todo o lado



São seres tão pequenos que não se podem ver a olho nu



São de
que
tamanho?



FUNGO



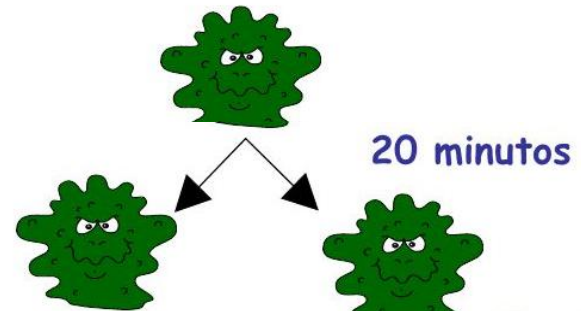
BACTÉRIA



VIRUS



Como é que se reproduzem?



0 h



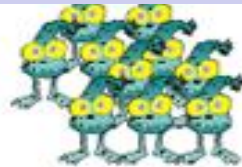
1



4 h



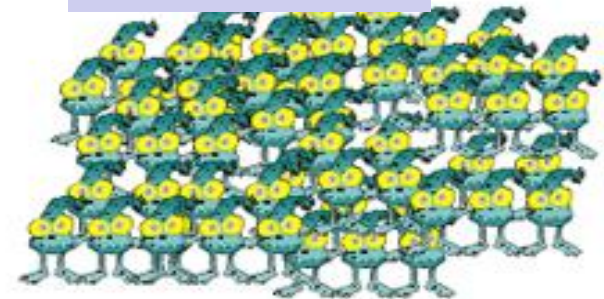
4 mil



7h



2 milhões



Há micróbios bons!

- Produção de alimentos



– Utilizados como medicamento

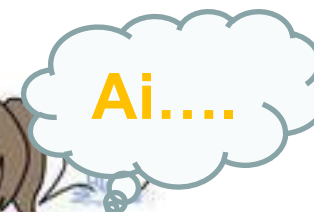


Mas também há micróbios maus !

Quando existem no alimento que ingerimos podem causar doença

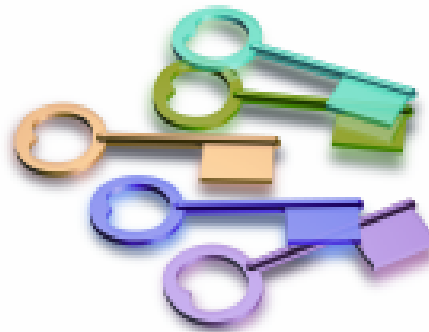


Intoxicação Alimentar !



Como fazer para evitar?

5 chaves para uma
alimentação mais segura



Mantenha a limpeza



PIXAR ANIMATION STUDIOS

Porque os micróbios
estão espalhados por
todo o lado



Separe alimentos crus de cozinhados



Porque os alimentos crus podem ter micróbios perigosos



Cozinhe bem os alimentos



Acima de 70°C
morrem quase todos
os micróbios



Mantenha os alimentos a temperatura segura



Acima de 60°C ou abaixo de 5°C os micróbios dificilmente se desenvolvem



Use água e matérias primas seguras



Podem estar
contaminadas com
químicos ou micróbios
perigosos





**Obrigada pela vossa
atenção**