

Contaminação por Salmonella

Biologia & Ciências

Enviado por:

Postado em:21/09/2011

Ações educativas podem evitar contaminação por Salmonella, segundo estudo realizado pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP

O planejamento de programas ou ações educativas para a população sobre as práticas na compra e preparo de ovos pode ser uma solução na diminuição dos surtos alimentares causados pela Salmonella. Desde 1999, dados do Ministério da Saúde apontam esta bactéria como a principal causadora de surtos de contaminação alimentar no Brasil, e os ovos contaminados ou alimentos preparados à base destes, crus ou mal cozidos, estão associados a esta ocorrência. De acordo com um estudo de mestrado realizado pela nutricionista Daniele Leal, na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, os consumidores, durante a compra, devem escolher o produto mais fresco, conforme data de validade, além de não comprar ovos quebrados, rachados ou sujos. Ela ressalta que os ovos in natura não podem ser consumidos crus ou mal cozidos. “Depois de comprados, os ovos devem ser retirados da embalagem e colocados em uma embalagem de plástico com tampa e armazenados dentro da geladeira. Antes de usar, devem ser lavados com água corrente e, após a manipulação destes, as mãos e utensílios que tiveram contato com os ovos devem ser lavados com água e sabão. Vale lembrar também que o tempo de cozimento do ovo inteiro deve ser de sete minutos após início da fervura e, para outras preparações, as gemas e claras devem estar coaguladas”, explica a pesquisadora. A nutricionista pesquisou o tema entre março e junho de 2009, na cidade de Sorocaba (SP), com o objetivo de avaliar as práticas adotadas pelo consumidor na compra e na utilização do ovo na alimentação. Orientada pela professora Gilma Lucazechi Sturion, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), Daniele entrevistou 664 pais de alunos de escolas de educação infantil, particulares e municipais, que preencheram questionários sobre práticas adotadas na compra, armazenamento, limpeza, preparo e consumo de ovos. “Com base nos resultados obtidos, a proposta foi subsidiar ações educativas à população e garantir que o produto não tenha efeito nocivo ao ser humano, visando diminuir doenças de origem alimentar (DTA) a partir da contaminação por Salmonella”, explica. Na pesquisa, o público estudado foi predominantemente do sexo feminino, de 31 a 49 anos, com ensino médio completo ou incompleto e com renda familiar de meio a dois salários mínimos. A média de consumo mensal de ovos relatada pelos entrevistados foi de 4,55 ovos por mês. Destes, 61,3% já relacionaram sintomas de doenças, como febre, diarreia, dor de estômago, náuseas, com algum alimento consumido, demonstrando identificar o risco de ingerir alimentos impróprios. Contaminação Segundo Daniele, a literatura mostra que a contaminação por Salmonella em ovos ocorre por duas origens; durante a fase de formação do ovo e postura ou devido à manipulação e/ou armazenamento inadequado pelos produtores, comerciantes e consumidores. “É necessário que haja adequação das práticas adotadas durante a compra, armazenamento, manipulação e preparo seguro de ovos no domicílio para a diminuição do risco de infecção por Salmonella”, orienta. Os locais de compra mais citados foram os super e hipermercados, onde na maioria das vezes o alimento é mantido fora de refrigeração. O item mais observado relatado pela maioria na hora da compra foi a validade. A maioria também citou adotar a prática de não comprar ovos com sujeiras e descartar os rachados ou quebrados, de armazená-los na porta da geladeira, de não limpá-los

antes de utilizar e de lavar as mãos e recipientes com água e sabão após o contato com o ovo cru. Mais da metade dos questionados consomem ovos crus ou mal cozidos, considerados de risco pela possibilidade de estarem contaminados com a bactéria Salmonella, pois não sofreram o processo térmico adequado que eliminaria uma possível contaminação. Destes, o mais consumido é o ovo frito com gema mole, seguido por suflês, musses e coberturas de bolos preparados com ovos crus. “Os entrevistados que citaram conhecer a existência de risco de contaminação por práticas inadequadas, relataram consumir menos preparações com ovos crus e mal cozidos, quando comparados com os outros participantes”, conta Daniele. Esta notícia foi publicada em 20/09/2011 no sítio usp.br. Todas as informações nela contida são de responsabilidade do autor.