



CONHEÇA OS RISCOS DOS PRODUTOS CLANDESTINOS

POR: SIMC

Introdução

O principal risco de consumir produtos clandestinos são as **DTA's** – Doenças Transmitidas por Alimentos causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados, existem mais de **250 tipos de DTA's** conhecidas pelo mundo, a maioria são causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas, levando a infecções, toxinfecções e intoxicações.

INFECÇÃO: São causadas pela ingestão de microrganismos patogênicos com capacidade de invadir tecidos originando quadro clínico característico.

TOXINFECÇÃO: Causadas por microrganismos toxigênicos, provocado por toxinas liberadas quando os mesmos se multiplicam.

INTOXICAÇÃO: Provocada pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do microrganismo patogênico, podendo ainda ser causada por metais pesados como chumbo, agrotóxicos, fungos silvestres e animais tóxicos, são exemplos de intoxicações causadas por toxinas naturais o cogumelo venenoso, e toxinas de algas e peixes.



A close-up photograph of several slices of raw salmon fillets, showing the characteristic pinkish-orange color and white marbling of the fish. The slices are stacked and slightly overlapping, with a soft focus in the background.

Os sinais e sintomas apresentados podem ser anorexias, náuseas, vômitos, dores abdominais, diarreias, sendo acompanhados ou não por febre, podendo apresentar problemas renais, hepáticos e no sistema nervoso central dependendo do patógeno, porém se não tratada adequadamente podem levar a morte.

Alguns fatores que influenciam na contaminação, proliferação e sobrevivência dos patógenos:

- Alimentos sem procedência;
- Manipuladores de alimentos infectados;
- Falta de asseio pessoal e de hábitos higiênicos;
- Práticas inadequadas durante a manipulação;
- Armazenamento inadequado de matéria-prima, ingredientes e produtos;
- Limpeza e Sanitização ineficientes das instalações, equipamentos, instrumentos e utensílios que entram em contato direto ou indireto com o alimento;
- Descongelamento inadequado;
- Ingredientes crus ou mal cozidos.

Algumas DTA's:

Alimentos de origem animal

CISTICERCOSE OU TENÍASE

Causada pelo parasita *Taenia solium* (suínos) e *Taenia saginata* (bovinos).

Sinais e Sintomas: Dores abdominais, náuseas, debilidade, anorexia, perda de peso, flatulências, diarreia ou constipação, podendo causar ainda quando localizadas no sistema nervoso central: convulsões, distúrbio de comportamento, dores fortes de cabeça e distúrbios na visão, podendo levar a morte.

Medidas de controle: Evitar a ingestão de carne mal passada ou crua, e adquirir e ingerir carnes inspecionadas. Doença identificada durante a inspeção post mortem no abatedouro.

TUBERCULOSE

Causada pela bactéria *Mycobacterium tuberculosis* ou Bacilo Koch, nos bovinos *Mycobacterium bovis*.

Sinais e Sintomas: Tosse crônica, febre, sudorese, dor torácica, dificuldade respiratória, expectoração de sangue proveniente dos pulmões, traqueia e brônquios, e perda de peso.

Medidas de controle: Ingestão de leite fervido ou pasteurizado e queijo todos esses inspecionados provenientes de propriedades em conformidade com o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), e adquirir e ingerir carnes inspecionadas. Doença identificada durante a inspeção post mortem no abatedouro.

DIFILOBOTRÍASE OU TÊNIA DE PEIXE

Causada pelo parasita *Diphyllobothrium* spp. encontrados em água contaminada por esgoto, contaminam humanos por ingestão de peixe de água doce cru ou mal cozido.

Sinais e Sintomas: A infecção costuma se assintomática, podendo haver sinais e sintomas gastrintestinais leves como desconforto abdominal, diarreia e/ou perda ponderal. Tênia de peixe utilizam vitamina B12 podendo resultar em deficiência de vitamina B12 e em anemia megaloblástica. Uma infecção grave leva à obstrução intestinal ou doença da vesícula biliar decorrente da migração das proglótides.

Medidas de controle: Saneamento básico, ingerir água tratada ou fervida e alimentos limpos e bem cozidos principalmente peixes, ter higiene pessoal e hábitos higiênicos. Análises laboratoriais, água de abastecimento, higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores são elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade da água e dos produtos.

MICOTOXINAS CAUSADAS POR FUNGOS

Causadas por espécies de fungos como *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium* que produzem as chamadas micotoxinas em condições favoráveis.

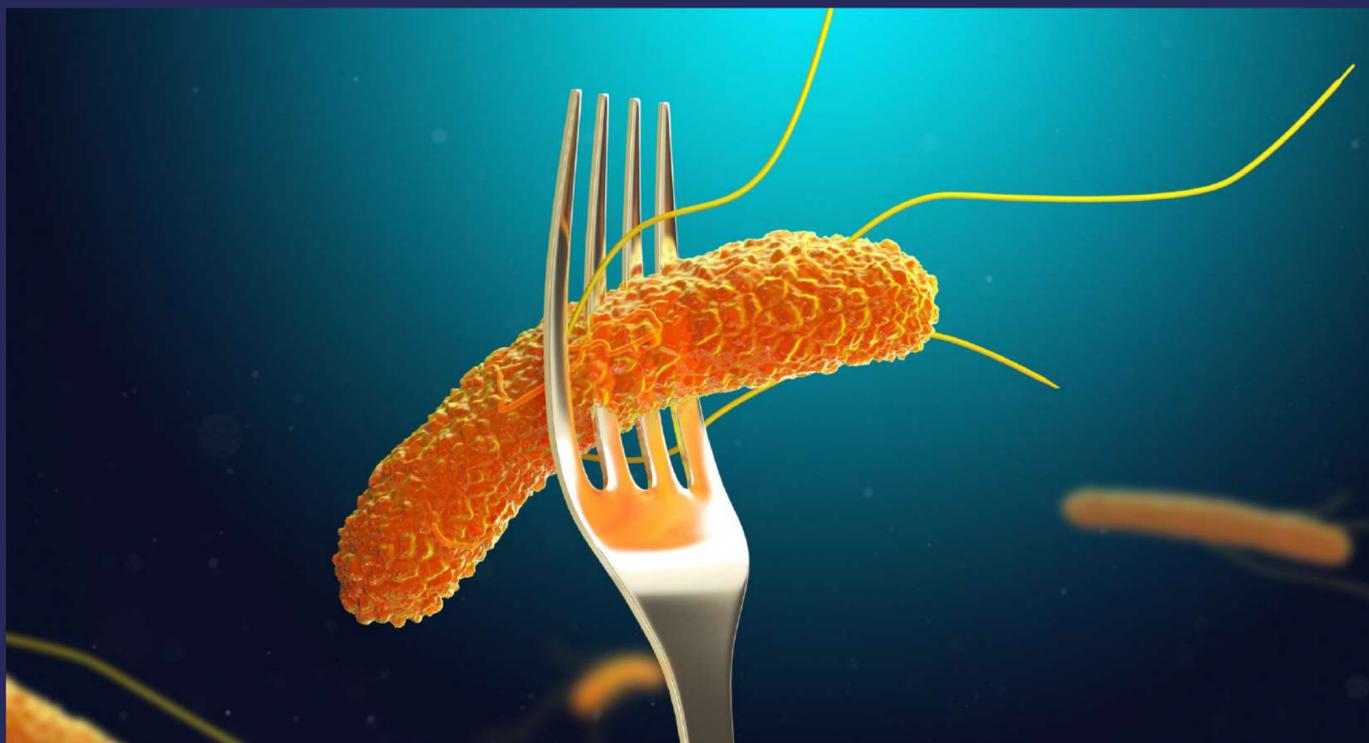
A contaminação em humanos ocorre de forma direta (o homem come o grão contaminado) ou em cadeia alimentar onde os fungos passam do cereal para os animais e dos animais para os humanos, através da carne ou leite.

Sinais e Sintomas: Náuseas e vômitos e causar problemas nos rins, fígado e cérebro.

Medidas de controle: Cuidado com os grãos - utilização de linhagens de plantas resistentes à colonização fúngica, colheita e estocagem apropriada, controle de insetos e roedores, controle de temperatura e umidade, utilização de efetivos adsorventes de micotoxinas. São realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade dos produtos.

SALMONELOSE OU GASTROENTERITE POR SALMONELLA

Causada pela bactéria *Salmonella* spp. encontradas no intestino de humanos e animais, o sorotipo *Salmonella typhi* causa febre tifoide, contaminam diversos alimentos como ovos, carnes principalmente de aves, hortaliças, leite e água.



Sinais e Sintomas: Diarreia, mal-estar, cólicas, podendo ou não apresentar febre, perda de apetite, emagrecimento, fadiga, cansaço, dores de cabeça, podendo causar dores intensas e inflamações no trato gastrointestinal seguida por hemorragia intestinal, aumento do baço e fígado, septicemia e morte.

Medidas de controle: Sempre observar a higiene de onde compra seu alimento, ingerir água tratada ou fervida e alimentos limpos e bem cozidos, ter bons hábitos de higiene, ingerir leite fervido ou pasteurizado e queijos inspecionados, garantir a conservação adequada dos alimentos, adquirir e ingerir carnes inspecionadas. São realizadas análises laboratoriais para identificar a bactéria, são realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade dos produtos.

GASTROENTERITE POR CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Causada pela bactéria *Clostridium perfringens* que faz parte da flora normal do trato intestinal dos humanos e de muitos animais, pode contaminar as carcaças durante o abate, alimentos crus, desidratados e cozidos, carne e os produtos derivados de carne como cozidos de carne, rolos de carne e aves recheadas, as sopas espessas, os molhos, o leite, vegetais crus, especiarias, massas, gelatina, farinha e proteína de soja.



Sinais e Sintomas: Causa intoxicação clássica com diarreia, dor abdominal, vômito e/ou enterite necrótica com dores abdominais agudas, inflamação necrótica do intestino delgado, fezes sanguinolentas, pode levar à morte por desidratação e outras complicações.

Medidas de controle: Boas práticas de manipulação e higiene pessoal são requisitos fundamentais para prevenir a contaminação de alimentos, e adquirir e ingerir carnes inspecionadas. São realizadas análises laboratoriais para identificar a bactéria, são realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade dos produtos.

HEPATITE A

Causada pelo vírus da hepatite A é um picornavírus de cadeia única de ácido ribonucleico (RNA).

Sinais e Sintomas: Febre, diarreia, perda de apetite, náuseas, vômitos, anorexia, fraqueza e dores musculares e de cabeça, mal-estar, icterícia (pele e olhos amarelados).

Contaminação via fecal-oral: Alimentos preparados por pessoas infectadas que não lavam as mãos após evacuarem, ocorrem epidemias por contaminação alimentar e por água, principalmente em países subdesenvolvidos. A ingestão de mariscos crus contaminados pode ser uma forma de transmissão.

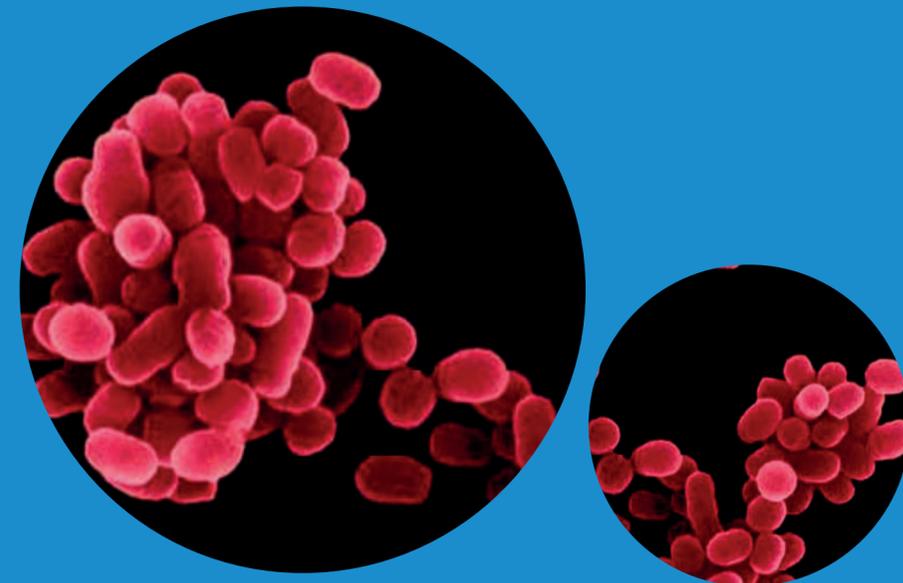
Medidas de controle: Ingerir água tratada ou fervida e alimentos limpos e bem cozidos, ter higiene pessoal, hábitos higiênicos e vacinação. Recomenda-se barreiras de contato, mas o isolamento dos pacientes tem pouca efetividade para prevenir a propagação do HAV. São realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade da água e dos produtos.

BRUCELOSE

Causada pela bactéria *Brucella* spp. contaminam em bovinos: placentas, fetos abortados, secreção vaginal, tecidos, sangue e leite.

Sinais e Sintomas: Febre, calafrios, transpiração e mal-estar, dores de cabeça, musculares, e nas articulações, perda de peso, falta de apetite, e bursite em casos crônicos.

Medidas de controle: Ingestão de leite fervido ou pasteurizado e queijo todos esses inspecionados provenientes de propriedades em conformidade com o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), e adquirir e ingerir carnes inspecionadas.



DOENÇA DE CREUTZFELDT-JAKOB (DCJ) – DOENÇA DA VACA LOUCA EM HUMANOS

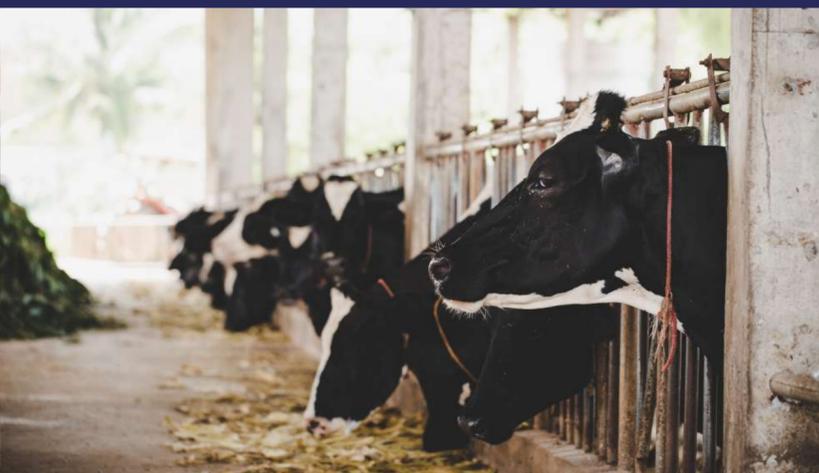
Causada por príons desenvolve quando uma proteína normal, chamada proteína de príons celular (PrPC), altera sua forma (se configura anormalmente) e se torna um príon causador de doença.

Sinais e Sintomas: Caracterizada pela deterioração progressiva da função mental, causando ansiedade ou depressão, perda de memória, confusão mental levando a demências, espasmos musculares (mioclonia), andar cambaleante e perde-se a coordenação motora.

A forma DCJ adquirida (chamada DCJ variante) pode resultar de ingestão de carne ou produtos derivados de animais ruminantes que tenham encefalopatia espongiforme bovina – EEB (doença da vaca louca).

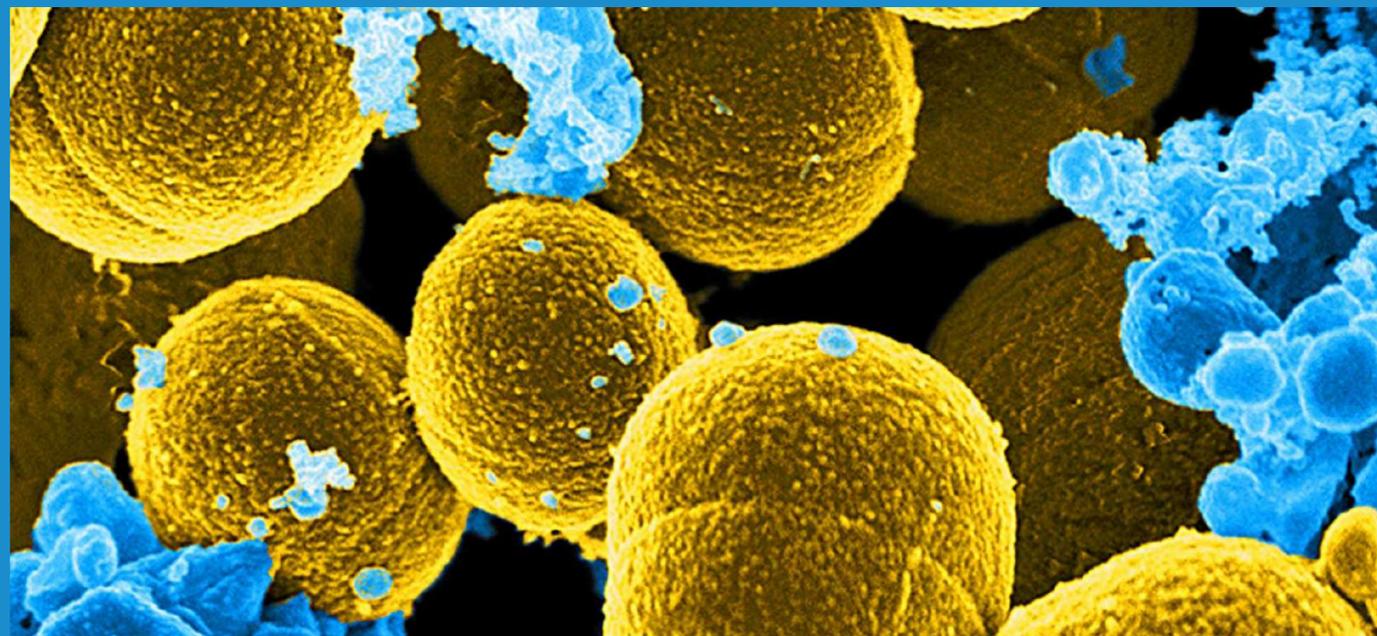
As autoridades de saúde pública adotam os seguintes procedimentos para prevenir a disseminação de DCJv adquirida pela ingestão de carne contaminada:

- Inspeção periódica do rebanho para detectar encefalopatia espongiforme bovina (doença da vaca louca)
- Durante o abate de ruminantes o MER-Material Especificado de Risco para EEB são removidos, segregados e destruídos, não correndo o risco de contaminar a carcaça ou subprodutos destinados a produção de sebo e farinhas, conforme Memorandum Circular CGI/DIPOA nº 001, de 23 de janeiro de 2007, do MAPA, sendo um elemento de autocontrole do abatedouro fiscalizado pelo Serviço de Inspeção.



INTOXICAÇÃO ALIMENTAR POR ESTAFILOCOCOS

Causada por *Staphylococcus aureus* bactéria produtora de toxinas, pode ser encontrada na glândula mamária com mastite, sobre a pele, ferimentos e abscessos, podendo contaminar creme de ovos, massa folhada recheada, leite, carnes processadas e peixe. O risco de ocorrer um surto de infecção é alto quando manipuladores de alimentos com infecções cutâneas contaminam alimentos que são mal cozidos ou armazenados em temperatura ambiente. Apesar da contaminação, muitos alimentos apresentam sabor e cheiros normais.



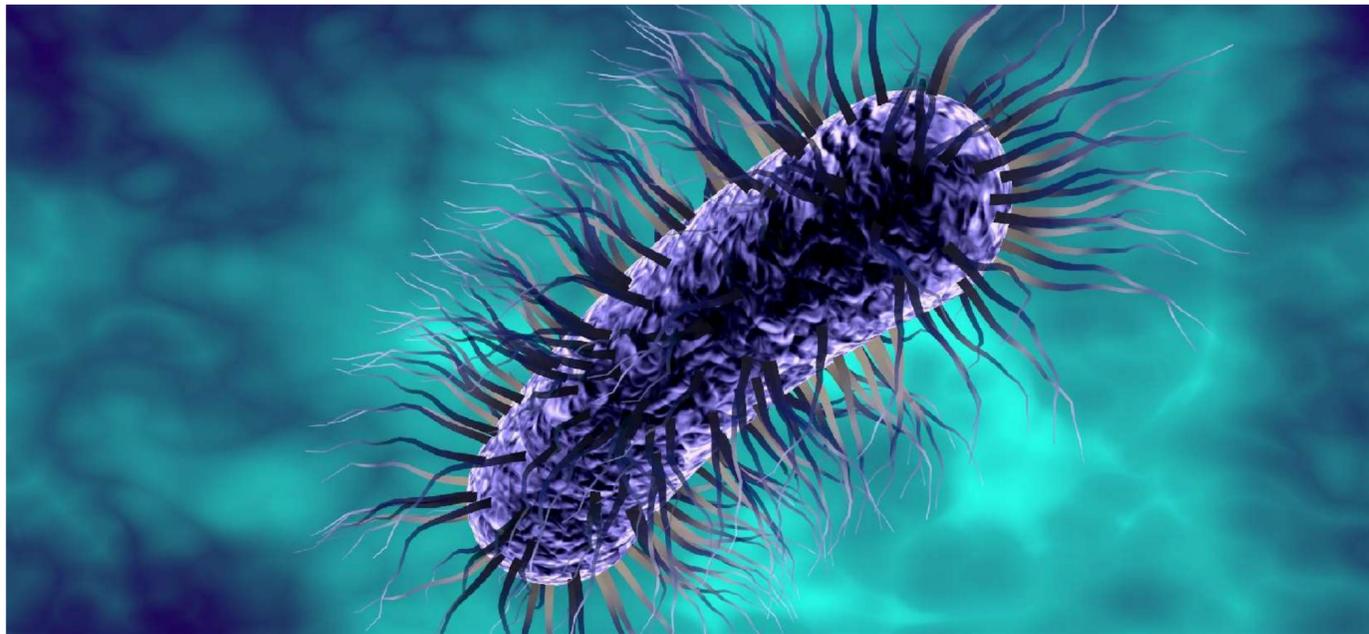
Sinais e Sintomas: Vômitos, náuseas, diarreias, podendo apresentar febre, quadro típico de intoxicação alimentar, podendo ser fatal sobretudo em recém-nascidos, idosos e pessoas debilitadas por doenças prolongadas.

Medidas de controle: Condições higiênico-sanitárias, conservação adequada dos alimentos, ingerir leite fervido ou pasteurizado e queijos inspecionados, a contaminação pode ocorrer tocando alimentos após o cozimento. Qualquer pessoa que apresente infecção de pele não deve preparar comida até a cura da infecção. São realizadas análises laboratoriais para identificar a bactéria, são realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade dos produtos.

INFECÇÃO POR ESCHERICHIA COLI

Causada pela bactéria *Escherichia coli* encontrada no trato intestinal de humanos e de animais, pode produzir toxina indicadora de contaminação fecal, causadora de infecção, possui capacidade de multiplicação em resíduos de alimentos e superfícies de equipamentos e utensílios, podendo contaminar alimentos crus, leite cru, carne mal cozida, água.

Sinais e Sintomas: gastroenterites com diarreia, às vezes intensa ou com sangue, e dor abdominal. A forma Enterotoxigênica conhecida como “diarreia do viajante” com diarreia aquosa, vômito, cólica, náusea, sem febre. A forma Enterohemorrágica com diarreia sanguinolenta, conhecida como síndrome hemolítico-urêmica é uma complicação que se desenvolve em cerca de 5% a 10% das pessoas, principalmente crianças com menos de 5 anos e adultos acima de 60 anos, onde os glóbulos vermelhos do sangue são destruídos (hemólise) e ocorre insuficiência renal, causando o acúmulo de substâncias tóxicas no sangue (uremia).



Medidas de controle: condições higiênico-sanitárias adequadas evitando contaminação, ingerir água tratada ou fervida, evitar leite não pasteurizado ou outros laticínios fabricados a partir de leite não pasteurizado, cozinhar bem à carne. São realizadas análises laboratoriais para identificar a bactéria, são realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade dos produtos.

BOTULISMO

Causada pela bactéria *Clostridium botulinum*, contamina água; conserva de vegetais principalmente as artesanais (palmito, picles, pequi), peixes e pescados defumados, salgados e fermentados, embutidos fora de refrigeração, produtos cárneos cozidos, curados e defumados de forma artesanal (salsicha, presunto, carne frita conservada em gordura – “carne de lata”), hambúrguer, enlatados industrializados ou com processo térmico inadequado, queijos e pasta de queijos, e mel de abelhas.

Sinais e Sintomas: Náuseas, vômitos, diarreia e dor abdominal, que podem anteceder ou coincidir com os sintomas neurológicos, como: visão turva, queda da pálpebra, visão dupla, dificuldade de engolir e boca seca, com a evolução da doença, a fraqueza muscular pode se espalhar, descendo para os músculos do tronco e membros, podendo levar a paralisia respiratória e morte.

Medidas de controle: Cuidados com o consumo, distribuição e comercialização de alimentos, além da higiene na hora de higienizar os alimentos e as mãos, não consumir alimentos em conserva em latas estufadas, vidros embaçados, embalagens danificadas ou com alterações no cheiro e no aspecto, o mel é um dos alimentos mais perigosos se for mal conservado, não dê mel para uma criança com menos de um ano de idade, ingerir água tratada ou fervida. São realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade dos produtos.



CÓLERA

Causada pela bactéria *Vibrio cholerae* contaminam água, água do mar, frutos do mar crus e pescados entre outros. Os mariscos também podem transmitir outras formas de *Vibrio*.

Sinais e Sintomas: Diarreia e o vômito, as ficam acinzentadas e possuem sinais de muco “água de arroz”, podendo levar a desidratação, câibras musculares e fraqueza, diminuindo a quantidade de urina produzida, olhos fundos e a pele dos dedos se enruga bastante. Se a desidratação não for tratada, a perda de água e de sais pode levar à insuficiência renal, choque, coma e morte.

Medidas de controle: Saneamento básico, ingerir água tratada ou fervida e alimentos limpos e bem cozidos principalmente alimentos marinhos, ter higiene pessoal e hábitos higiênicos. São realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade da água e dos produtos.

CAMPILOBACTERIOSE

Causada pela bactéria *Campylobacter* spp. encontradas no intestino de animais, contaminam água, leite, carne (aves), superfícies que entram em contato com alimentos e água contaminada.

Sinais e Sintomas: Diarreia, náuseas, vômito, febre baixa ou alta, cefaleia, dor muscular.

Medidas de controle: condições higiênico-sanitárias adequadas evitando contaminação, ingerir água tratada ou fervida, evitar leite e derivados não pasteurizado, e cozinhar bem a carne. São realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade da água e dos produtos.

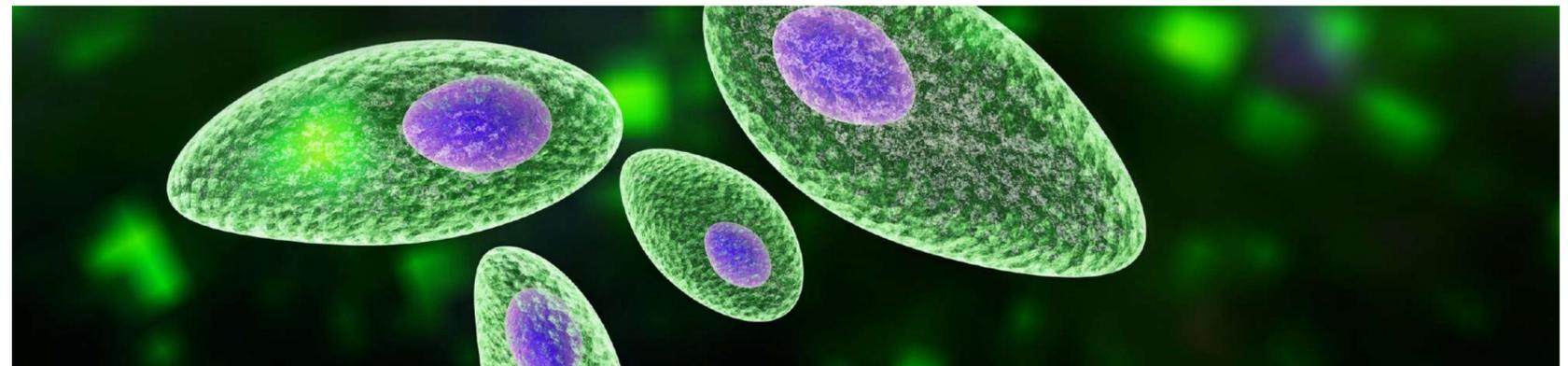


TOXOPLASMOSE

Causada pelo *Toxoplasma gondii*, através da ingestão de oocistos em alimentos ou água contaminados com fezes de gato, podendo ocorrer ao se ingerir carne crua ou malcozida contendo cistos teciduais em carne de cordeiro, de porco ou raramente de bovino.

Sinais e Sintomas:

- **Toxoplasmose aguda:** uma infecção aguda é normalmente assintomática em alguns casos podem apresentar leve síndrome gripal com febre, mal-estar, mialgia, hepatoesplenomegalia, faringite e linfadenite.
- **Toxoplasmose do sistema nervoso central** em pacientes imunocomprometidos, apresentam encefalite e lesões intracranianas maciças, esses pacientes têm tipicamente cefaleia, alteração do estado mental, convulsões, coma, febre, déficits neurológicos focais, com perda motora ou sensorial, paralisia de par craniano, alterações visuais e convulsões focais.
- **Toxoplasmose congênita adquirida pela mãe durante a gestação,** geralmente não transmitem toxoplasmose ao feto, a menos que a infecção seja reativada durante a gestação por imunossupressão, pode causar aborto espontâneo, natimortalidade ou defeitos de nascimento. A doença pode ser grave nos recém-nascidos, em particular se adquirida no início da gestação, os sinais e sintomas são icterícia, exantema, hepatoesplenomegalia e a tétrede de anomalias características (retinocoroidite bilateral, calcificações cerebrais, hidrocefalia ou microcefalia e retardo psicomotor).



TOXOPLASMOSE

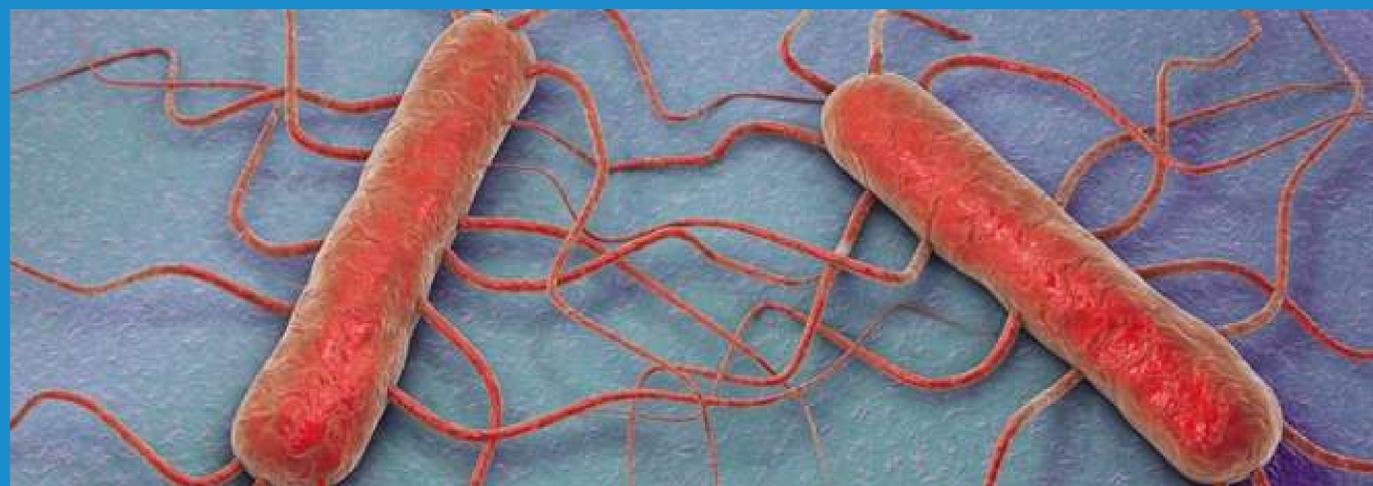


- **Toxoplasmose ocular** geralmente é resultante de uma infecção congênita reativada, apresenta retinite necrosante focal e inflamação granulomatosa secundária de coroide, podem provocar dor ocular, visão borrada e até cegueira.
- **Infecção disseminada sem envolvimento do sistema nervoso central:** doença fora do olho e do sistema nervoso central, ocorre principalmente nos pacientes imunocomprometidos, podendo apresentar pneumonite (podendo provocar insuficiência respiratória), miocardite (podendo levar a insuficiência cardíaca), meningoencefalite, polimiosite, exantema maculopapular difuso, febre alta, calafrios e prostração, infecções disseminadas, sem tratamento, são normalmente fatais.

Medidas de controle: Ter higiene pessoal e hábitos higiênicos, condições higiênico-sanitárias adequadas, lavando bem as mãos após manusear carne crua, terra ou excreções de gato (usar luvas), evitar carne mal cozida. São realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores como elementos de autocontrole dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade da água e dos produtos.

LISTERIOSE

Causada pela bactéria *Listeria monocytogenes*, que sobrevive a altas concentrações de sal, suporta congelamentos e descongelamentos, presente em laticínios contaminados como leite não pasteurizado, queijos macios e outros frios, verduras e legumes crus como salada de repolho com maionese, carnes e seus derivados como salsichas de peru, cachorros-quentes, camarão, carne moída, salmão defumado e frango mal cozido, e alimentos refrigerados.



Sinais e Sintomas: Cólica, diarreia, febre, calafrios, dor de cabeça, dor nas juntas, prostração, pode provocar vômitos e enjoo, em casos mais graves pode levar a meningite, a endocardite, a aborto, a septicemias e ao óbito principalmente em mulheres grávidas, recém-nascidos, idosos e pessoas imunodeprimidas.

Medidas de controle: A pasteurização de laticínios, cozimento adequado de alimentos. Podem residir em rachaduras e áreas inacessíveis de instalações de preparação de alimentos e contaminá-los, pode crescer em produtos refrigerados, embalados, prontos para o consumo sem alterar o sabor ou o aroma do alimento, por isso é muito importante adquirir alimentos de locais inspecionados que garantem a limpeza e desinfecção de instalações, equipamentos, instrumentos e utensílios e a qualidade do produto. São realizadas análises laboratoriais para identificar a bactéria, são realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade dos produtos.

ÁGUA CONTAMINADA

Doenças causadas por Microporídeos, Giardíase, Criptosporidíase e Amebíase

Causadas por parasitas: Cyclospora cayetanensis, Cystoisospora belli, Giardia intestinalis, Cryptosporidium parvum e Entamoeba histolytica.

Sinais e Sintomas: Parasitas aderem ou invadem o revestimento intestinal, causando náusea, vômito, diarreia, uma sensação geral de mal-estar, dores abdominais, calafrios, podendo apresentar febre, falta de apetite, desidratação; a giardíase pode acarretar a Síndrome da má absorção; a criptosporidíase pode acarretar diarreia líquida; a amebíase pode causar diarreia sanguinolenta, atinge o intestino grosso e ocasionalmente o fígado e outros órgãos.

Medidas de controle: Ingerir água tratada ou fervida e alimentos limpos e cozidos, ter higiene pessoal e hábitos higiênicos, condições higiênico-sanitárias adequadas incluindo as instalações sanitárias evitando assim contaminação. São realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade da água e dos produtos.

SHIGELOSE

Causada pela bactéria *Shigella* sp. produtora de toxina neurotóxica, causadora de infecção intestinal típica, pessoas contaminadas precisam ter uma higiene meticulosa para evitar disseminação, contaminam a água.



Sinais e Sintomas: Causa diarreia aquosa ou disenteria podendo conter sangue, pus e muco, febre, vômito, cólica, mal estar, crianças podem apresentar convulsões, pode levar a síndrome hemolítico-urêmica onde os glóbulos vermelhos do sangue são destruídos, causando anemia com cansaço, fraqueza e desorientação, o sangue coagula de modo anormal, levando os rins a parem de funcionar, podendo ocorrer ainda convulsões ou acidentes vasculares cerebrais.

Medidas de controle: Pessoas infectadas ou cuidadores de pessoas infectadas não devem preparar alimentos, ter higiene pessoal e hábitos higiênicos, ingerir água tratada ou fervida e alimentos limpos e bem cozidos. São realizadas análises laboratoriais para identificar a bactéria, são realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade da água e dos produtos.

LEPTOSPIROSE

Causada por bactérias da família espiroquetas, sendo patogênicas as *Treponema*, *Leptospira* e *Borrelia*. Infecções humanas são adquiridas por contato com água contaminada.



Sinais e Sintomas: Começa com cefaleia, mialgia intensa, calafrios, febre, tosse, faringite, dor no peito, pode se desenvolver meningite, neurite óptica e neuropatia periférica. Se adquirida durante gestação pode provocar aborto. A síndrome de Weil (leptospirose icterica) é uma forma grave, com icterícia causada por hemólise intravascular, anemia, diminuição de consciência e febre contínua, surgindo manifestações hemorrágicas, que incluem epistaxes, petéquias, púrpura e equimoses decorrentes de dano capilar, aparecem e raramente progridem para hemorragia subaracnoide, adrenal ou gastrointestinal.

Medidas de controle: São realizados procedimentos sanitários durante as operações, higiene operacional do estabelecimento, além de higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores e controle de pragas como elementos de autocontroles dos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção buscando garantir a qualidade da água e dos produtos.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Como forma de prevenção e garantia que não sejam consumidos produtos contaminados causadores de DTA's, o Serviço de Inspeção vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura é responsável pela inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, armazenados e distribuídos ao consumidor.

Realizamos registros de estabelecimentos e produtos que são inspecionados e fiscalizado, procedemos com coleta de amostras de água de abastecimento e produtos para análises laboratoriais certifiquem a inocuidade e qualidade dos alimentos.



São objeto de inspeção e fiscalização do SIMC, entre outros:

Qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.