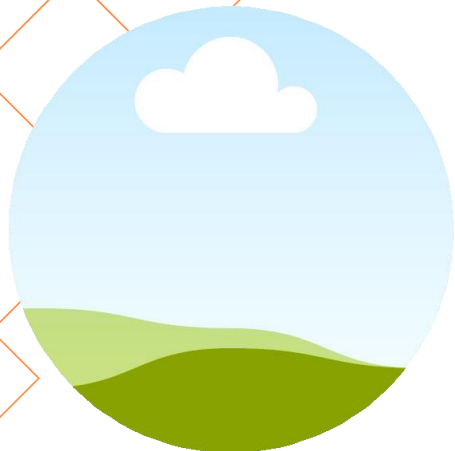




Town of Name

Para mais informações, ligue para 555-555-5555 ou acesse ourwebsite@town.com

SURTOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR

O QUE É UMA INTOXICAÇÃO ALIMENTAR?

Doenças transmitidas por alimentos, também conhecidas como "intoxicação alimentar", são causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados que contenham germes como bactérias, vírus ou parasitas. Alimentos e bebidas podem ser contaminados em qualquer ponto da cadeia alimentar, ou durante e após o preparo.

EXEMPLOS INCLUEM COMER:

- Carne, aves e frutos do mar crus ou malcozidos
- Leite, laticínios e sucos crus ou não pasteurizados
- Ovos crus ou malcozidos
- Frutas e vegetais frescos
- Farinha crua



COMO SE PROTEGER

- Lave as mãos antes, durante e após o preparo dos alimentos.
- Limpe utensílios e superfícies com água quente e sabão.
- Mantenha alimentos crus separados de alimentos cozidos.
- Use um termômetro de alimentos para garantir temperaturas de cozimento seguras.
- Evite a "zona de perigo" (40°F–140°F).
- Não deixe alimentos expostos por mais de duas horas (uma hora em climas acima de 90°F).

Doenças transmitidas por alimentos podem causar diarreia, vômito e cólicas estomacais de algumas horas a vários dias após o consumo de alimentos contaminados. Caso apresente sintomas de infecção, entre em contato com seu médico, enfermeiro ou clínica de saúde.



Esta publicação foi promovida pelos seguintes Acordos de Cooperação: Acordo Cooperativo de Preparação para Emergências de Saúde Pública (PHEP) e Acordo Cooperativo do Programa de Preparação Hospitalar (HPP), dos Centros de Controle e Prevenção de Doenças (CDC) e/ou da Administração para Preparação e Resposta Estratégica (ASPR). Seus conteúdos são de responsabilidade exclusiva dos autores e não necessariamente representam as visões oficiais do CDC e/ou da ASPR.

FONTE: Departamento de Saúde Pública de Massachusetts