



#### Bactérias Patogênicas Veiculadas por Alimentos

##### Autor(es)

Renata Perugini Biasi Garbin  
Laysa Ribeiro  
Solange Aparecida De Oliveira Neves  
Joice Sifuentes Dos Santos

##### Categoria do Trabalho

TCC

##### Instituição

UNOPAR / ANHANGUERA - PIZA

##### Resumo

O presente trabalho pretende discutir sobre as bactérias patogênicas veiculadas por alimentos. Abordando sobre os conceitos fundamentais de microrganismos patogênicos veiculados por alimentos com ênfase nos principais microrganismos patogênicos, assim como a patogenicidade e epidemiologia dos microrganismos, a resistência do hospedeiro e as medidas de controle para evitar a contaminação pelos microrganismos na sequência examinando as ações da vigilância sanitária dos alimentos e a qualidade dos alimentos industrializados e in natura. Deste modo, questiona-se quais são as bactérias de importância clínica veiculadas por alimentos que são prejudiciais à saúde humana? O trabalho tem como objetivo conhecer acerca das bactérias patogênicas de importância clínica veiculada por alimentos. De maneira geral pretende-se constatar que a degradação dos alimentos acontece devido à atividade metabólica de microrganismos que ali se encontram e utilizam os mesmos como fonte de obtenção de energia, consistindo em um processo natural onde o alimento apresenta características não consumíveis. A metodologia utilizada neste trabalho foi uma revisão bibliográfica. Os resultados obtidos após várias pesquisas identificaram que medidas de controle para evitar a contaminação pelos microrganismos de alimentos e doenças transmitidas por alimentos, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e a ANVISA propõe para a segurança alimentar que os governos devem elevar a segurança alimentar como uma prioridade. No entanto, grande parte das doenças transmitidas por alimentos é causada por alimentos mal preparados ou manipulados em casa, em estabelecimentos de alimentação ou em feiras livres. É uma responsabilidade conjunta dos consumidores, comerciantes e governos trabalharem juntos para implementar regulamentos, fazer cumprir leis que apoiem, aumentem e sustentem a segurança alimentar.



**Universidade Pitágoras Unopar Anhanguera**

