

TUDO QUE VC PRECISA SABER SOBRE A LISTERIA

1- O QUE É A LISTERIA SP?

A *Listeria monocitogenes* é um tipo de bactéria que produz toxinas. Ela é encontrada em carne de aves, leite e outros produtos lácteos, carne de porco, carne de vaca e outros produtos cárneos, carne de peixe, carne de aves, leite e outros produtos lácteos, carne de porco, carne de vaca e outros produtos cárneos, carne de peixe, carne de aves, leite e outros produtos lácteos.

2- ONDE A LISTERIA PODE SER ENCONTRADA?

Presença em alimentos não esterilizados e fontes de energia de fácil acesso. A *Listeria* se encontra em alimentos como leite não pasteurizado, carne de porco, carne de vaca e outros produtos cárneos, carne de peixe, carne de aves, leite e outros produtos lácteos.



3- ONDE SÃO AS FONTES DE CONTATO PARA LISTERIA?



Seu animal de estimação pode trazer a *Listeria* para casa. Além disso, você pode encontrar a *Listeria* em alimentos não pasteurizados, carne de porco, carne de vaca e outros produtos cárneos, carne de peixe, carne de aves, leite e outros produtos lácteos.

4- ONDE SÃO OS SINTOMAS QUE A LISTERIA PODEM TRAZER PARA A NOSSA SAÚDE?



Sintomas de infecção bacteriana de gênero *Listeria* sp. A *Listeria monocitogenes* é a mais perigosa. É responsável por mais casos de infecção por listeriose. Os sintomas incluem febre, dor de cabeça, náusea, vômito, diarreia e outros sintomas. Em casos graves, pode levar à meningite, encefalite e outras complicações graves.

O QUE É LISTERIOSE?

A *Listeria* é uma bactéria que causa a listeriose. Ela é encontrada em alimentos não pasteurizados, carne de porco, carne de vaca e outros produtos cárneos, carne de peixe, carne de aves, leite e outros produtos lácteos.



QUAIS SÃO AS CAUSAS MAIS RECORRENTES?



Beber a *Listeria* pode causar a listeriose. Ela é encontrada em alimentos não pasteurizados, carne de porco, carne de vaca e outros produtos cárneos, carne de peixe, carne de aves, leite e outros produtos lácteos.



É possível encontrar a *Listeria* em alimentos não pasteurizados, carne de porco, carne de vaca e outros produtos cárneos, carne de peixe, carne de aves, leite e outros produtos lácteos.

SINTOMAS

A *Listeria monocitogenes* causa a listeriose. Ela é encontrada em alimentos não pasteurizados, carne de porco, carne de vaca e outros produtos cárneos, carne de peixe, carne de aves, leite e outros produtos lácteos.

Os sintomas incluem febre, dor de cabeça, náusea, vômito, diarreia e outros sintomas. Em casos graves, pode levar à meningite, encefalite e outras complicações graves.

Os sintomas incluem:

- Febre
- Dor de cabeça
- Náusea
- Vômito
- Diarreia
- Confusão mental
- Convulsões



TRATAMENTO

O tratamento da listeriose é feito com antibióticos. Em casos graves, pode ser necessário internar o paciente em um hospital.



Os antibióticos são usados para tratar a listeriose. Em casos graves, pode ser necessário internar o paciente em um hospital.

PREVENÇÃO



Para prevenir a listeriose, é importante seguir algumas dicas:

- Cozinhar bem os alimentos antes de consumi-los.
- Lavar as mãos antes e depois de manusear alimentos.
- Lavar frutas e vegetais com água corrente.
- Não beber leite não pasteurizado.
- Manter a geladeira limpa e os alimentos armazenados corretamente.
- Evitar alimentos crus, especialmente carne e aves.
- Evitar alimentos prontos para consumo que não tenham sido pasteurizados.

ALIMENTOS

- Leite não pasteurizado
- Carne de porco
- Carne de vaca
- Carne de aves
- Leite e outros produtos lácteos não pasteurizados



Verso da capa

Verso da contra-capa

Verso da página interna

Porque a Listeria é importante para nós?



Com o processo de industrialização pelo mundo, os **alimentos** conhecidos como **processados** e **ultraprocessados** começaram a integrar amplamente a vida de todos.

**ULTRAPROCESSADOS
CRESCEM 50% NA
AMÉRICA LATINA**

OMS (organização Mundial da Saúde), 2018.



O que de fato são esses alimentos?

- Enlatados em geral
- Produtos em conserva
- Carnes prensadas e processadas
- Alguns tipos de frutas não frescas

O consumo desses tipos de alimento, pode levar há maiores chances de adquirir doenças como a **listeriose**, de formas leves ou graves.

Já que em seus processos de fabricação a bactéria *Listeria sp.* consegue superar barreiras como: acidez, fermentação, altas e baixas temperaturas.



Tomando consciência, sabe-se que esses alimentos fazem parte da rotina de diversas pessoas, por isso é importante refletir sobre as chances de **realizar uma redução do consumo**, a **lavagem dos alimentos**, **fervura**, **checagem de validade**, bem como a **observação da condição do alimento**, pois esses procedimentos auxiliam na redução da possibilidade de adquirir listeriose.



**DOS ANOS 80 ATÉ 2013
FORAM REGISTRADOS
8 SURTOS DE LISTERIOSE
NO MUNDO!**

Blog Neoprospecta, 2018.



Trabalho desenvolvido para a disciplina Organismos patogênicos de importância em saúde pública, ministrada pelo professor Heitor Franco de Andrade Junior, no segundo semestre do curso de Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP-USP), 11 de nov. de 2020.

Alunos:

Ingrid Batista Vieira, N. USP- 11894666

José Wellington Agrício Alves - N. USP- 11954224

Referências:

Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em > Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em < <https://kasvi.com.br/bacteria-gram-positiva-gram-negativa/>> Acesso em: 10 de nov. de 2020.

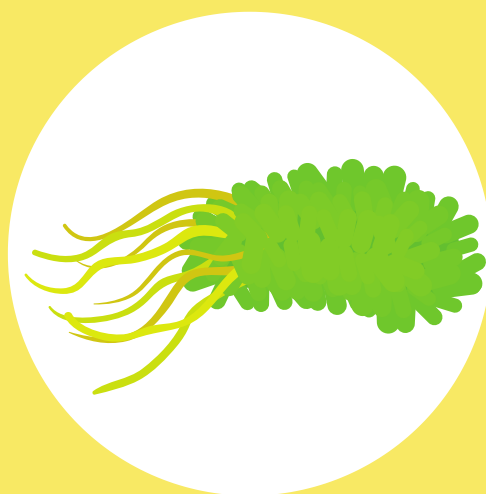
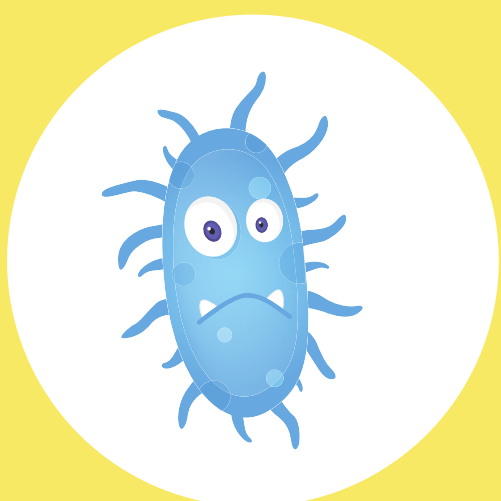
Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em > Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em < <https://blog.neoprospecta.com/listeria-um-perigo-quase-invisivel/>> Acesso em: 11 de nov. de 2020.

Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em > Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em <<https://blogs.funiber.org/pt/saude-e-nutricao/2019/08/27/funiber-espanha-listeriose>> Acesso em: 11 de nov. de 2020.

Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em > Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em < <https://www.minhavidade.com.br/saude/temas/listeriose>> Acesso em: 11 de nov. de 2020.

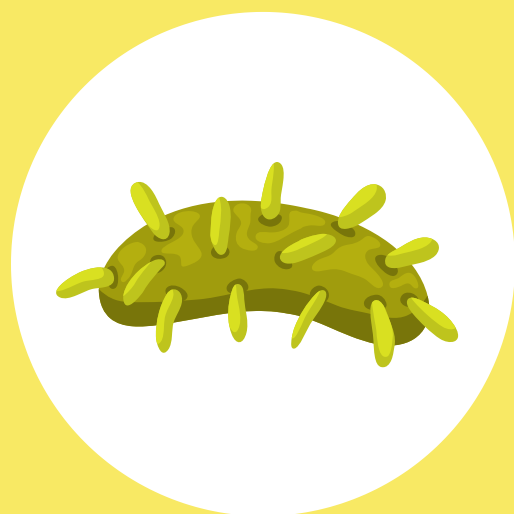
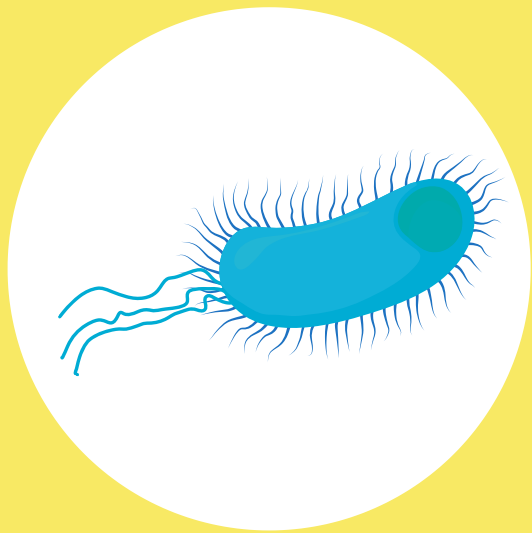
Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em > Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em < <https://www.tuasaude.com/listeriose/>> Acesso em: 11 de nov. de 2020.

Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em > Artigo de site/material de jornal inclui comunicação, editorial, entrevista, resenha, reportagem, resenha e outros. Disponível em <http://www.ioc.fiocruz.br/pages/informerede/corpo/noticia/2006/marco/20_03_06_01.htm> Acesso em: 11 de nov. de 2020.



Listeria

A bactéria que tem sido despercebida pelos nossos olhos, mas não pelo apetite



TUDO QUE VC PRECISA SABER SOBRE A LISTERIA



1- O QUE É A LISTERIA SP.?

A *Listeria sp.* é um gênero de bactérias em formato de bastão, gram-positivas (classificação que ajuda a identificar a causa de uma infecção), anaeróbios facultativos e que se movem por flagelos. Elas **crecem em temperaturas de 0° a 42°**, podendo ainda multiplicar-se lentamente em temperaturas de refrigeração e até mesmo de congelamento.

2- ONDE A LISTERIA PODE SER ENCONTRADA ?

Procuram por alimentos ricos em proteínas e fontes de energia de fácil aquisição. A *Listeria sp.* como a *Listeria monocytogenes* são mais encontradas em alimentos de origem animal, como **carnes e produtos derivados de leite (laticínios)**, porém ainda assim, podem estar presentes em vegetais e frutas.



4 -QUAIS SÃO AS FORMAS DE CONTÁGIO PELA LISTERIA?



Suas **principais formas de contágio** incluem a **infecção do animal** antes mesmo dele passar pelo processo de industrialização (sendo o mais comum), assim como, **a transmissão por contato com fezes** de aves ou irrigação do campo com **água contaminada**.

4 -QUAIS SÃO OS RISCOS QUE A LISTERIA PODEM TRAZER PARA A NOSSA SAÚDE?

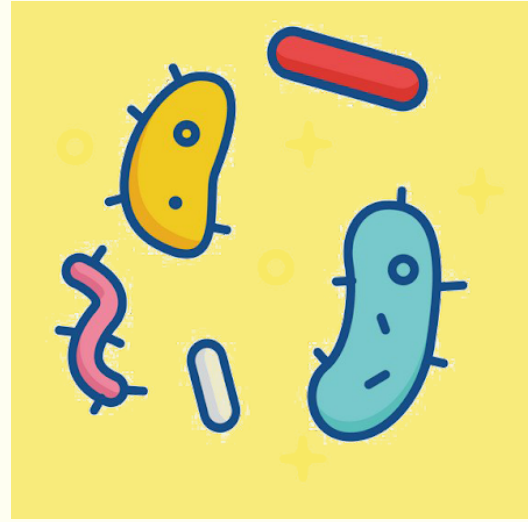


Dentre as diferentes bactérias do gênero *Listeria sp.* A *Listeria monocytogenes* é a mais perigosa. A intoxicação por esse micro-organismo pode causar **listeriose**, uma doença extremamente perigosa para pessoas que possuem um **sistema imune já fragilizado (imuno deprimidos)**, bem como, **para crianças, idosos e mulheres grávidas**.

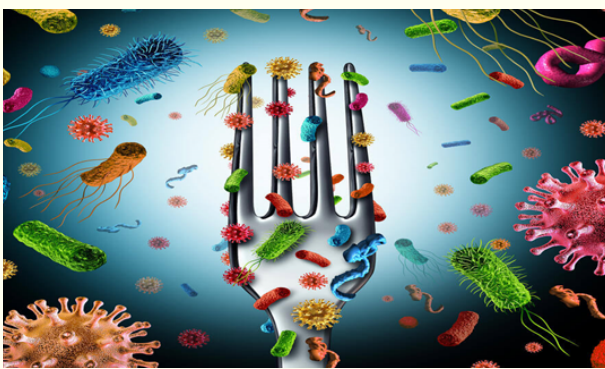
A administração de antibióticos é a forma mais comum de lidar com os sintomas da doença.

O QUE É LISTERIOSE?

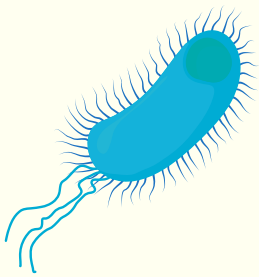
A listeriose é uma **intoxicação alimentar** causada pela ingestão de alimentos contaminados, contato de recém nascidos durante o parto, ambiente hospitalar contaminado e o contato direto com animais já **infectados com a bactéria Listeria monocytogenes**.



QUAIS SÃO AS CAUSAS MAIS RECORRENTES?



Sendo a listeriose uma doença infecciosa causada pela bactéria *Listeria monocytogenes*, o **consumo de alimentos** derivados de leite, bem como, ricos em proteínas, vegetais e legumes, fazem com que os riscos de contrair um episódio de listerio sejam agravados.



É possível observar que a *Listeria monocytogenes* se **adapta bem em temperatura ambiente** (cerca de 25°), bem como **sobreviver em produtos que exigem lavagem e desinfecção** para que possa ser consumido.

SINTOMAS

A *Listeria monocytogenes* possui:

- **Tempo de incubação** variável (tempo entre o contato com a bactéria e o aparecimento dos primeiros sintomas): entre 3 e 60 dias.

Os sintomas variam de acordo com a pessoa infectada, sendo os sintomas mais graves quando o sistema imunológico se encontra mais debilitado.

Os **principais sintomas** da listeriose são:

- Dores musculares
- febre alta, superior a 38°
- vômitos
- calafrios
- Dor de cabeça
- perda de apetite
- Diarreia
- Confusão mental
- Cansaço



TRATAMENTO

O **tratamento da listeriose varia** conforme a gravidade dos sintomas. A maioria das pessoas podem não precisar de tratamento – no entanto, infecções mais sérias **devem receber antibióticos para combater a bactéria.**



Os antibióticos ministrados **em caso de gravidez** irão impedir que a bactéria entre em contato com o feto. Os mesmos medicamentos são dados a crianças recém-nascidas com listeriose.

PREVENÇÃO

1



2



3



A **prevenção se dá** por meio de **hábitos de conservação e cozimento de alimentos**, incluindo **um amplo acesso à água tratada**:

- Comprar em estabelecimentos de confiança;
- Lavar as mãos antes e depois de manusear alimentos;
- Lavar frutas e vegetais frescos com água corrente;
- Se possível, não manuseie produtos frescos e carne crua nas mesmas superfícies;
- Mantenha sua geladeira limpa e os alimentos corretamente refrigerados;
- Cozinhe os alimentos, evite alimentos crus e mal cozidos;
- Em caso de dúvida, jogue fora. Se você está inseguro com a procedência do alimento, não coma;

Se estiver grávida:

- Evite comer carne crua ou mal cozida;
- Evite comer queijos e beber leite pasteurizado;
- Evitar comer frutos do mar defumados;
- Evite alimentos processados como a salsicha e o presunto;

