



Dados de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) notificados em um município no Piauí-PI

Neide Sheyla de Melo Araújo

Nutricionista-Especialista em Alimentação Escolar e Professora Substituta da Universidade Estadual do Piauí/UESPI – E-mail: neidesmaraujo@hotmail.com

Sabrina Almondes Teixeira

Graduanda em Nutrição – Universidade Federal do Piauí/UFPI – E-mail: sabrinalmondes@hotmail.com

Resumo: As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) constituem um dos problemas de saúde pública mais frequentes do mundo contemporâneo atingindo principalmente as camadas menos favorecidas da população. A identificação e investigação de surtos causados por alimentos é um componente essencial na prevenção e no controle das DTAs. Dessa forma o estudo teve como objetivo analisar as características microbiológicas dos alimentos envolvidos em 02 surtos de DTAs que ocorreram em Picos-PI, no ano de 2011, onde quase 80 pessoas foram acometidas. Os alimentos com maior envolvimento no surto foram bolos confeitados, dessa forma, o órgão competente coletou amostra de 04 bolos, evidenciando, após análise, 100% de amostras contaminadas por *Staphilococcus* coagulase positiva. Os resultados obtidos nesse trabalho demonstram a necessidade de orientar e educar a população e os manipuladores de alimento quanto aos cuidados necessários na conservação, manipulação e consumo dos alimentos, às boas práticas de fabricação e aos riscos associados aos alimentos contaminados.

Palavras chave: Contaminação, Segurança alimentar, *Staphilococcus* coagulase positiva, Surto.

1. Introdução

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) constituem um dos problemas de saúde pública mais frequentes da atualidade. São causadas por agentes etiológicos, principalmente microrganismos, os quais penetram no organismo humano através da ingestão de água e alimentos contaminados (AMSON *ET AL.* 2006). A ingestão de alimentos contaminados com microrganismos patogênicos se dá, muitas vezes, pelo fato de que eles apresentam aspecto, odor e sabor normais e o consumidor não está devidamente esclarecido ou consciente dos perigos envolvidos. Este fato também dificulta a investigação dos surtos notificados, pois o consumidor não consegue identificar qual alimento poderia estar contaminado em suas últimas refeições (FORSYTHE, 2002).

As doenças transmitidas por alimentos podem dar origem a surtos. Segundo o Centers for Disease Control and Prevention (CDC), surto de DTA é o episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos de origem comum (CDC 2000).

A identificação e investigação de surtos causados por alimentos é um componente essencial na prevenção e no controle das DTA (Eduardo *et al.* 2003). Dessa forma o estudo teve como objetivo analisar as características microbiológicas dos alimentos envolvidos em 02 surtos de DTAs, bem como relacionar com principais sintomas das pessoas acometidas neste evento ocorrido em um município do Piauí, no ano de 2011.

2. Procedimentos Metodológicos

Para a realização das análises a Vigilância Epidemiológica e Sanitária do município coletou amostras dos alimentos com suspeita de envolvimento no surto e estas foram encaminhadas ao Laboratório Central de Saúde Pública Dr. Costa Alvarenga (LACEN-PI). Os alimentos com maior envolvimento no surto foram bolos confeitados, dessa forma, o órgão

competente coletou amostra de 04 tipos de bolo, tanto no local da exposição de venda, quanto em residências de algumas pessoas que foram acometidas pelo surto.

3. Resultados e discussões

Conforme dados epidemiológicos, os surtos acometeram quase 80 indivíduos de diversas faixas etárias, compreendendo desde crianças a idosos. Os sintomas mais frequentes, relatados pelas vítimas, eram vômito, diarreia, febre e cólicas abdominais, estes em muitos casos tratados paliativamente em suas respectivas residências, havendo outros casos que necessitaram de internações hospitalares.

Os alimentos com maior envolvimento no surto foram bolos confeitados servidos em festas escolares, aniversários e outras comemorações, dessa forma, o órgão competente coletou amostra de 04 bolos, evidenciando, após análise, 100% de amostras contaminadas por *Staphylococcus* coagulase positiva, confirmando a falta de higienização na fabricação dos alimento.

Os resultados obtidos no presente estudo demonstram a necessidade de maior atenção na área de segurança de alimentos. Segundo Welker et al (2010), torna-se evidente a necessidade de orientar e educar a população quanto aos cuidados necessários na conservação, manipulação e consumo dos alimentos, às boas práticas de fabricação e aos riscos que os alimentos contaminados representam e, que, adotando-se essas medidas, o número de surtos de DTAs poderá ser reduzido. Assim, a prevenção é a melhor forma de curar, a mais eficaz e a menos onerosa (SOARES, 2007).

4. Considerações finais

Esta pesquisa possibilitou investigar a forma de manipulação e conservação de alimentos comercializados. Podemos avaliar e identificar que estes critérios de qualidade não vêm sendo de acordo com as normas da ANVISA (BRASIL, 1997). Nessa perspectiva, sugerimos que seja feito um projeto de intervenção através de uma cooperação entre órgãos responsáveis visando à implementação de políticas públicas, com o objetivo de que os comerciantes tenham uma formação contínua sobre os conhecimentos que abordam os perigos que podem acarretar a inadequada manipulação, conservação e higienização dos alimentos comercializados no município.

5. Referências

- AMSON, G. V.; HARACEMIV, S. M. C. & MASSON, M. L. Levantamento de dados epidemiológicos relativos a ocorrências/ SURTOS de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no Estado do Paraná - Brasil, no período de 1978 a 2000. *Ciência e Agrotecnologia*, v.30, n.6, p.1139-1145. 2006
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326-SVS/MS, de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico; condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores e de alimentos. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/326_97.htm. Acesso em: 7 de agosto de 2012.
- EDUARDO, M. B. P; KATSUYA, E. M. & BASSIT, N. P. Características dos surtos de doenças transmitidas por alimentos associados a restaurantes no estado de São Paulo - 1999-2002. *Higiene Alimentar*, v.17 p.60-61, 2003.
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto alegre: ATMED. 2002, 424 p.
- WELKER, C. A. D et AL. Análise microbiológica dos alimentos envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) ocorridos no estado do Rio Grande do Sul, Brasil. *Revista Brasileira de Biociências*, Porto Alegre, v.8,n.1, p. 44-48, 2010.