

---

# Elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, no Estado de São Paulo, no período de julho de 2002 a dezembro de 2004

Christiane Asturiano RISTORI<sup>1</sup>, Harumi SAKUMA<sup>1</sup>, Ana Maria Ramalho de PAULA<sup>1</sup>, Ruth Estela G. ROWLANDS<sup>1</sup>, Giselle I. Lopez LOPES<sup>1</sup>, Beatriz PISANI<sup>2</sup>, Jussara da Silva FAUSTINO<sup>2</sup>, Aracelis Moreno FREITAS<sup>2</sup>, Jaqueline T. Macruz PERESI<sup>2</sup>, Luci Ochi FERREIRA<sup>2</sup>, Alzira Maria M. BERGAMINI<sup>2</sup>, Yara Solange K. FONSECA<sup>2</sup>, Maria Aparecida G. SUAIDEN<sup>2</sup>, Fátima Regina de M. Abreu VILLELA<sup>2</sup>, Silene Maria NUNES<sup>2</sup>, Aparecida de Fátima MICHELIN<sup>2</sup>, Sueli Aparecida FERNANDES<sup>1</sup>, Miyoko JAKABI<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Adolfo Lutz Central – São Paulo

<sup>2</sup>Instituto Adolfo Lutz – Laboratórios Regionais

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) representam um crescente problema de Saúde Pública. A maioria dos casos não são notificados e a real dimensão do problema ainda é desconhecida, dificultando a identificação e implementação de soluções adequadas. A análise bacteriológica de alimentos envolvidos em surtos é de fundamental importância na determinação dos agentes e/ou seus metabólitos e das espécies envolvidas para subsidiar as medidas sanitárias de controle destas doenças.

Este estudo teve como objetivo a elucidação dos surtos de DTAs ocorridos no Estado de São Paulo, no período de julho de 2002 a dezembro de 2004.

As análises bacteriológicas seguiram metodologias descritas no *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods* (APHA, 2001) e foram realizadas pelos Laboratórios de Microbiologia Alimentar do Instituto Adolfo Lutz Central e Laboratórios Regionais de: Campinas, Sorocaba, Santos, Ribeirão Preto, São José do Rio Preto, Bauru, Marília, Taubaté, Presidente Prudente, Araçatuba e Santo André. Foram analisadas amostras de alimentos, de 459 surtos, enviadas pelas Vigilâncias Sanitárias, Epidemiológicas e por particulares. Os alimentos pertenciam as seguintes categorias: pratos prontos para o consumo, produtos de confeitaria, leite e derivados, gelados e outros. As bactérias isoladas em número igual ou superior a  $10^4$  UFC/g dos alimentos foram consideradas como responsáveis pelos surtos, com exceção da *Salmonella* em que a presença em 25 g do alimento era suficiente para se considerar o patógeno como agente causal.

Do total de 459 surtos, 133 (29%) foram elucidados sendo isolados os seguintes patógenos: *S. aureus* (45%), *B. cereus* (24%), Clostridio sulfito redutor (14%),

*Cl. perfringens* (1%) e *Salmonella* spp. (16%). Dos surtos elucidados, em 17 foram isolados mais de um agente, sendo que em três surtos foram isolados Clostridio sulfito redutor e *B. cereus*, em cinco Clostridio sulfito redutor e *S. aureus*, em sete *B. cereus* e *S. aureus*, em um surto *Salmonella* e *B. cereus* e, um surto *Salmonella* e *S. aureus*.

O *S. aureus* foi o agente isolado com maior frequência, como relatado nos levantamentos de anos anteriores. A presença desse microrganismo em alimentos indica contaminação pós-cocção e armazenamento inadequado.

Dentre os sorovares isolados de *Salmonella*, *S. Enteritidis* foi o mais frequente, sendo que seu aumento vem ocorrendo desde 1993 no Estado de São Paulo.

Os pratos prontos para o consumo e os produtos de confeitaria, categorias mais envolvidas nos surtos (TABELA 1), requerem maior manipulação durante seu preparo e, frequentemente são armazenados em temperaturas inadequadas, favorecendo a multiplicação e/ou produção de toxinas pelos microrganismos.

O número de surtos não elucidados permanece elevado, revelando a importância do inquérito epidemiológico e pesquisa de outros microrganismos. Além disso, nem sempre o alimento veiculador de patógeno é enviado para análise laboratorial.

O controle das DTAs deve ser baseado no conhecimento de sua incidência e em informações sobre os perigos biológicos de origem alimentar. A elucidação do patógeno e do alimento envolvido no surto depende, portanto, da atuação integrada entre Vigilância Epidemiológica, Sanitária e dos Laboratórios de Saúde Pública. A ausência de dados epidemiológicos e laboratoriais dificulta a adoção de medidas corretivas e preventivas adequadas.

**Tabela 1.** Microrganismos isolados dos surtos por classe de alimentos, no período de julho/2002 a dezembro/2004.

	<b>Produtos confeitaria</b>	<b>Pratos prontos</b>	<b>Leite e derivados</b>	<b>Gelados</b>	<b>Outros</b>	<b>TOTAL</b>
<i>S. aureus</i>	18	29	2	3	1	<b>53</b>
<i>B. cereus</i>	4	20	2			<b>26</b>
<i>Clostridio sulfito redutor</i>		14				<b>14</b>
<i>Cl. perfringens</i>		2				<b>2</b>
<i>Salmonella spp.</i>	1	1				<b>2</b>
<i>S. Enteritidis</i>	7	10		1	1	<b>19</b>
<i>S. aureus e B. cereus</i>	4	3				<b>7</b>
<i>S. Enteritidis e S. aureus</i>	1					<b>1</b>
<i>Salmonella spp. e B. cereus</i>	1					<b>1</b>
<i>B. cereus e Clostridio</i>		3				<b>3</b>
<i>S. aureus e Clostridio</i>	3	2				<b>5</b>
<b>TOTAL</b>	<b>39</b>	<b>84</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>133</b>