

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

**P-126-22 SURTOS DE TOXINFEÇÃO ALIMENTAR OCORRIDOS NA REGIÃO DA
BAIXADA SANTISTA, NO PERÍODO DE 2007-2011.**

Autores: Freitas ALS (Instituto Adolfo Lutz, Santos, SP.) ; Gonçalves FG (Instituto Adolfo Lutz, Santos, SP.) ; Mello ARP (Instituto Adolfo Lutz, Santos, SP.) ; Sousa CV (Instituto Adolfo Lutz, Santos, SP.) ; Oliveira MA (Instituto Adolfo Lutz, Ribeirão Preto, SP.) ; Passos EC (Instituto Adolfo Lutz, Santos, SP.)

Resumo

No período de janeiro de 2007 a dezembro de 2011 foram encaminhadas ao Centro de Laboratório Regional de Santos do Instituto Adolfo Lutz, amostras de alimentos com suspeita de toxinfecção alimentar, procedentes das Vigilâncias Sanitárias Municipais da Baixada Santista. Nos municípios de Santos ocorreram 4 surtos, Cubatão 2 surtos, Guarujá 2 surtos, Mongaguá 1 surto e Itanhaém 1 surto. Foram analisados 36 alimentos incluindo amostras de bolo, arroz cozido, carne suína, carne assada, feijão, extrato de tomate, presunto cozido, pó para refresco, massa para lasanha, salada (tomate, couve-flor, queijo, grão de bico e azeitona), panqueca, alface, suco, bife a role, açúcar refinado, café em pó, salgadinho (bolinha de queijo), massa de trufas de chocolate, frios (queijo, presunto e mortadela), robalo, maionese, rondelle, vinagrete, panetone com cobertura top e 1 amostra de água mineral. A preparação das amostras para análise e as determinações analíticas foram realizadas segundo o “Compendium of Methods for Microbiological Examinations of Foods”. Os resultados demonstraram que 33 (91,6%) dos alimentos analisados não revelaram desenvolvimento de microrganismos patogênicos e nem de indicadores da presença dos mesmos; e 3 (8,3%) alimentos revelaram desenvolvimento de microrganismos patogênicos e de indicadores da presença dos mesmos, carne assada apresentou coliformes totais ($1,1 \times 10^3/g$) e coliformes termotolerantes (28/g); massa para lasanha *Staphylococcus aureus* ($1,9 \times 10^5UFC/g$); panetone com cobertura top bolores ($5,1 \times 10^6UFC/g$) e leveduras ($3,0 \times 10^6UFC/g$). A amostra de água mineral natural apresentou coliformes totais (NMP 165,2/100 mL) e presença de *Pseudomonas aeruginosa*. É de fundamental importância que o Laboratório de Saúde Pública atue em conjunto com a Vigilância Sanitária dos municípios para auxiliar na investigação e na elucidação dos possíveis agentes causadores de toxinfecção alimentar.