

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

P-153-22 **Microrganismos envolvidos em surtos de origem alimentar na Região Metropolitana do Vale do Paraíba/SP**

Autores: Villela FRMA (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional XII - Taubaté (CLR XII). Taubaté, SP/Brasil.) ; Benedetti SRC (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional XII - Taubaté (CLR XII).Taubaté, SP/Brasil.) ; Santos SIS (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional XII - Taubaté (CLR XII). Taubaté, SP/Brasil.) ; Lobato MCP (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional XII - Taubaté (CLR XII). Taubaté, SP/Brasil.) ; Leme WS (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional XII - Taubaté (CLR XII). Taubaté, SP/Brasil.)

Resumo

A incidência de doenças relacionadas ao consumo de alimentos cresce anualmente, haja vista que o número de refeições realizadas fora de casa, potencializa o surgimento das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e conseqüentemente, os surtos de toxinfecções. O objetivo deste estudo foi elucidar a ocorrência dos surtos de DTAs na Região Metropolitana do Vale do Paraíba/SP no período de janeiro de 2007 a abril de 2012, empregando-se diagnóstico laboratorial dos alimentos envolvidos. As análises bacteriológicas foram processadas segundo os métodos descritos no Compendium of Methods for the Microbiological Examination (APHA, 2001) e as bactérias investigadas foram: *Salmonella* spp., *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* e Clostrídios sulfito redutores. Vigilâncias Sanitárias Municipais da região em estudo, encaminharam neste período, 313 amostras de alimentos provenientes da investigação de 44 surtos, as quais, foram analisadas no Laboratório de Microbiologia do CLR XII - Taubaté. Os resultados demonstraram que 27(61,0%) dos surtos não foram elucidados e que em dois (12,0%) dos surtos elucidados, foi isolado mais de um agente bacteriano. Do total de amostras de alimentos analisados apenas 26 (8,0%) foram incriminadas por apresentarem pelo menos um tipo de patógeno. Assim, constatou-se que *S. aureus* foi o agente etiológico isolado com maior freqüência, seguido de *B. cereus* e *Salmonella* spp. Por outro lado, a classe de alimentos contaminados predominante foi de “pratos prontos para o consumo”, sendo os refeitórios industriais apontados como os locais de maior ocorrência, representando 19 (43,2%) dos surtos. Os dados destacam a necessidade de maior atenção por parte das autoridades envolvidas na Segurança Alimentar, no sentido de elaborarem planos de orientação e educação sanitária, visando a redução dessas enfermidades que representam graves problemas de Saúde Pública.