

SURTO DE TOXINFECÇÃO ALIMENTAR EM FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPREITEIRA DA CONSTRUÇÃO CIVIL NO MUNICÍPIO DE CUBATÃO, SÃO PAULO

Passos EC¹, Almeida CS², Rosa JP², Rozman LM², Mello ARP¹, Souza CV¹, Alonso ACB¹, Paschoal RC¹, Tavares M¹.

Instituto Adolfo Lutz, Santos, SP¹; Divisão de Vigilância à Saúde, Secretaria Municipal da Saúde de Cubatão² - e-mail: estevaopqc@yahoo.com.br

Os Serviços de Vigilância Sanitária e Vigilância Epidemiológica de Cubatão/SP foram informados pela equipe do Pronto Socorro Central em 20/12/2007, que havia 16 casos de diarreia entre funcionários de uma empresa em atendimento naquela Unidade. O objetivo do presente trabalho foi relatar a ocorrência de um surto de toxinfecção alimentar em funcionários de uma empresa da construção civil no município de Cubatão, SP, em dezembro de 2007. A Vigilância Sanitária colheu na empresa produtora de refeições arroz cozido, feijão e carne assada e amostras de água coletadas das torneiras dos tanques de lavagem de mãos, verduras e da área de carga e descarga de produtos alimentícios. No restaurante da empresa, foram coletadas amostras de arroz cozido, feijão e carne assada além de amostras de água das torneiras da refresqueira e da pia de lavagem de utensílios. Os alimentos e a água foram processados segundo a metodologia da APHA, 2001 e o Standard Methods, 2005; os resultados foram comparados segundo aos padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12/2001 ANVISA e a Portaria nº 518/2004 MS. Foram pesquisados coliformes totais e coliformes termotolerantes, através da técnica do NMP para os alimentos e a técnica do substrato definido para *Escherichia coli* nas amostras de água, e nos alimentos *Staphylococcus* coagulase positiva, clostrídios sulfito-redutores, *Bacillus cereus* e *Salmonella* spp. Os resultados estavam em desacordo com a legislação por apresentarem, nas amostras de água da pia de lavagem e tanque de descarga, da empresa produtora de refeições e na água da refresqueira e pia de lavagem de utensílios, do restaurante da refinaria, coliformes totais. A amostra de carne assada do restaurante apresentou a contagem de coliformes termotolerantes igual a 28/g calculado pelo método do NMP. Mostrou-se através do relato a importância da interação entre o Instituto Adolfo Lutz/Santos e os serviços de saúde de Cubatão.