



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40692

• Bromatologia e Química

Investigação dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) no Centro de Laboratório Regional de Santo André do Instituto Adolfo Lutz, de janeiro a julho de 2024

Eliana Della Coletta Yudice^{iD}, Flávia Carvalho^{iD}, Elaine Cristina de Mattos^{iD}, Rute Dal Col^{iD}, Vilma dos Santos Menezes Gaiotto Daros^{iD}
Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional de Santo André, Instituto Adolfo Lutz, Santo André, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: eliana.yudice@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

A investigação dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) é desafiadora. A maioria dos casos não é notificada nem há fechamento da investigação. O departamento de Saúde Pública responsável pelo controle e prevenção de doenças/agravos transmitidos por alimentos é a Vigilância Epidemiológica, que trabalha de forma integrada com os LACENS. Nos surtos de DTA duas ou mais pessoas apresentam, no mesmo período de tempo, sinais e sintomas semelhantes após a ingestão de alimento de mesma origem. O objetivo deste trabalho é descrever os resultados laboratoriais em atendimento às suspeitas de surtos causados por DTA, entre janeiro a julho de 2024. Neste período, foram analisadas 15 amostras de alimentos prontos servidos para fins de investigação de surto de DTA. As análises seguiram os métodos descritos no *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*: Coliformes totais, Coliformes termotolerantes, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, ISO6579-1:2017 *Salmonella* ssp. Três amostras apresentaram microorganismos em doses consideradas infectantes. A primeira foi ceviche de peixe, com presença de *Salmonella* ssp em 25 g do alimento e contagem de $4,0 \times 10^5$ UFC para *Bacillus cereus* presuntivo/g, servida em hotel. A segunda foi mousse, que apresentou contagem de $2,0 \times 10^5$ UFC/g para *Bacillus cereus* presuntivo de alimento e 24 NMP/g de alimento para coliformes fecais (indicadores de qualidade higiênico-sanitária inadequada), servida em refeitório escolar. A terceira amostra foi maionese, com presença de *Salmonella* ssp em 25 g do alimento e coliformes fecais $1,1 \times 10^4$ NMP/g (indicadores de qualidade higiênico-sanitária inadequada), servida em refeitório empresarial. Os resultados obtidos neste trabalho demonstram a necessidade de vigilância nesses tipos de estabelecimentos para a aplicação das boas práticas de manipulação de alimentos, com ações de orientação e educação sanitária aos manipuladores de alimentos e conscientização quanto aos riscos à saúde dos consumidores associados aos alimentos contaminados.

Palavras-chave. Amostras de Alimentos, *Salmonella*, *Bacillus cereus*.