



XII CAIC – Congresso Anual de Iniciação Científica  
XV ECIF – Encontro Científico da FAMERP  
VII COLIG – Mostra das Ligas Acadêmicas  
Dias 06 e 07 de outubro de 2015



**SURTOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ELUCIDADOS LABORATORIALMENTE**

Vanessa Paula Balduino<sup>1</sup>, Taiza Maschio de Lima<sup>2</sup>, Sonia Izauro de Lima e Silva<sup>3</sup>, Inara Siqueira de Carvalho Teixeira<sup>4</sup>, Ednalva Bispo da Costa<sup>5</sup>, Jaqueline Calça Assis<sup>6</sup>, Jacqueline Tanury Macruz Peresi<sup>7</sup>.

<sup>1</sup>Instituto Adolfo Lutz, <sup>2</sup>Instituto Adolfo Lutz, <sup>3</sup>Instituto Adolfo Lutz, <sup>4</sup>Instituto Adolfo Lutz, <sup>5</sup>Instituto Adolfo Lutz, <sup>6</sup>Instituto Adolfo Lutz, <sup>7</sup>Instituto Adolfo Lutz.

**Introdução:** O controle das doenças transmitidas por alimentos-DTA deve ser baseado no conhecimento dos perigos de origem alimentar, de sua incidência e dos veículos alimentares associados. Em 2013, no Brasil 800 surtos foram notificados afetando 16.720 pessoas. **Objetivo:** Relatar a etiologia e dados epidemiológicos dos surtos de DTA, elucidados laboratorialmente, na região de São José do Rio Preto no período de 2004 a 2015. **Material e Métodos:** A partir da análise dos inquéritos epidemiológicos disponibilizados pelos órgãos de vigilância sanitária e dos resultados das análises microbiológicas de 36 amostras de alimentos realizadas no Instituto Adolfo Lutz, de acordo com o *Compendium of methods for the microbiological examination of foods –American Public Health Association*, foram avaliados 29 surtos de DTA. **Resultados:** Inquéritos epidemiológicos referentes a 25 do total dos surtos revelaram o acometimento de 1.213 pessoas e 44 hospitalizações. Os alimentos mais frequentemente envolvidos foram os produtos de confeitaria doces (19,4%) e os pratos prontos à base de carne (16,6%). Os micro-organismos mais frequentes foram *Staphylococcus aureus* (43,3%), *Salmonella* spp. (40%) e *Bacillus cereus* (10%). Dentre as salmonelas destacou-se o sorotipo *Salmonella* Enteritidis com maior número de isolamentos (75%) e *Salmonella* Alachua por tratar-se da primeira descrição de surto por esta etiologia no Brasil. Os estabelecimentos comerciais (20,6%), os domicílios (13,7%) e os ambientes destinados a festas (13,7%) foram os locais mais envolvidos à ocorrência dos surtos. **Conclusão:** A importância dos manipuladores como fonte de contaminação de *Staphylococcus aureus* revela a necessidade de ações para conscientizar sobre boas práticas de higiene e manipulação na preparação dos alimentos. O estudo dos sorotipos de *Salmonella* propicia a detecção da disseminação deste agente identificando fontes alimentares relacionadas aos diferentes sorotipos. Os resultados obtidos geram subsídios aos órgãos de saúde para a eliminação/redução dos riscos relacionados a estas ocorrências e o aumento da segurança alimentar.

**Descritores:** Doenças Transmitidas por Alimentos; Surtos de Doenças; Bactérias; Alimentos.

**Apoio Financeiro:** Instituto Adolfo Lutz.