

Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz
"Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"

DTA-1/1 ***Salmonella* Alachua: AGENTE CAUSAL DE SURTO DE DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS**

Autores: Almeida IAZC(1); Peresi JTM(1); Alves EC(1); Marques DF(1); Teixeira ISC(1); Silva SIL(1); Pigon SRF(2); Pedro NF(3)

1 - Instituto Adolfo Lutz ? Centro de Laboratório Regional X - São José do Rio Preto, SP 2- Vigilância Epidemiológica Municipal GVE XXIX 3- Programa de Aprimoramento Profissional - SES/FUNDAP e-mail: jtmperesi@ial.sp.gov.br

Resumo

Introdução: A caracterização dos sorotipos de *Salmonella* fornece informações que permitem identificar reservatórios, vias de transmissão e prevalência deste patógeno na região, particularmente daqueles associados com surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). **Objetivo:** relatar a ocorrência de surto de DTA causado por *Salmonella* Alachua, ocorrido em novembro de 2012, na região noroeste do estado de São Paulo. **Material e métodos:** Para elucidação do surto foi realizada a investigação epidemiológica pela equipe de vigilância local e analisadas, no Instituto Adolfo Lutz - CLR de São José do Rio Preto, duas amostras de alimentos, segundo o *Compendium of methods for the microbiological examination of foods* e cinco de fezes, empregando métodos clássicos para isolamento e identificação de enterobactérias. **Resultados e discussão:** Segundo o inquérito epidemiológico foram preparadas e comercializadas, por uma instituição religiosa com finalidade filantrópica, 90 porções de salada de maionese e galinhada, para posterior consumo. Foi acometido o total de 66 pessoas, incluindo crianças e adultos, com registro dos principais sintomas, que foram: diarreia (95,4%), dor abdominal (75,7%), náuseas (60,7%), febre (40,9%), vômitos (34,8) e cefaléia (33,3%), sendo que a mediana do período de incubação foi de 72 horas. Uma paciente de 60 anos, internada em estado grave e em choque séptico, evoluiu para óbito após 48 h de sintomas. A presença de *S. Alachua* foi confirmada na totalidade das fezes analisadas e nas duas amostras de alimentos. A diluição máxima com presença de *Salmonella* nos alimentos foi de 10^{-7} e 10^{-2} na salada de maionese e galinhada, respectivamente. Estes índices de contaminação indicam, provavelmente, o primeiro como o alimento incriminado e a ocorrência de contaminação cruzada entre eles. O único isolamento deste sorotipo na região foi em 2007, a partir de uma amostragem de ovos crus. Até o momento não há relatos na literatura sobre a ocorrência de surtos de DTA por *Salmonella* Alachua no Brasil. Dessa forma, os dados apresentados apontam os produtos oriundos de granjas avícolas como possíveis reservatórios para este sorotipo. **Conclusão:** Esse estudo demonstra a importância do laboratório de saúde pública e dos órgãos de vigilância na geração e divulgação de dados, essenciais para a adoção de medidas preventivas e corretivas capazes de minimizar os riscos relacionados e a ocorrência de novos episódios de DTA.