

Disciplina de Microbiologia

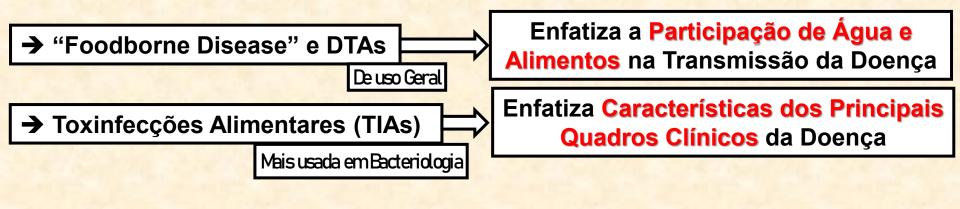
Curso de Nutrição - Integral

Professor Ministrante:

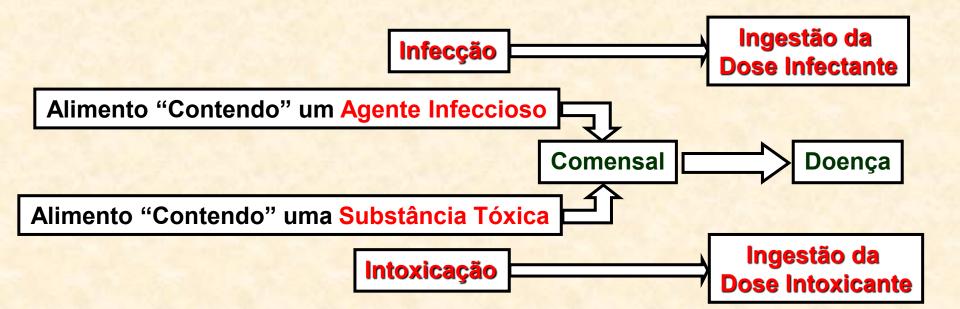
Renato Geraldo da Silva Filho renato.geraldo.silva@unirio.br

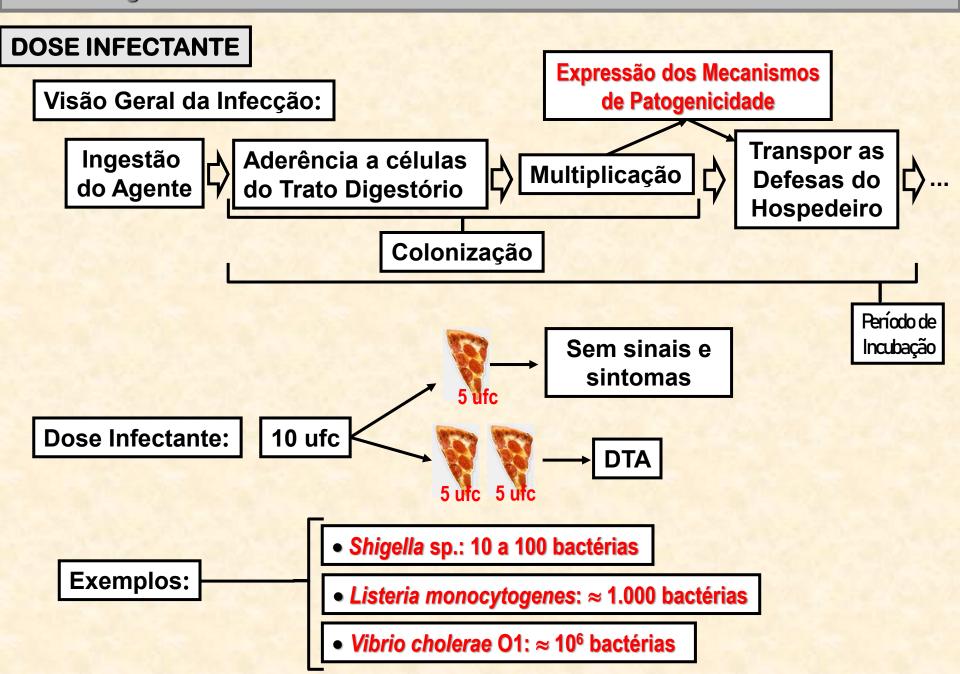
Aula: Doenças Transmitidas por Água e Alimentos – Parte Geral

DENOMINAÇÕES CORRESPONDENTES (Visão Epidemiológica/Microbiológica)



CONSUMO DE ALIMENTOS X OCORRÊNCIA DA DOENÇA

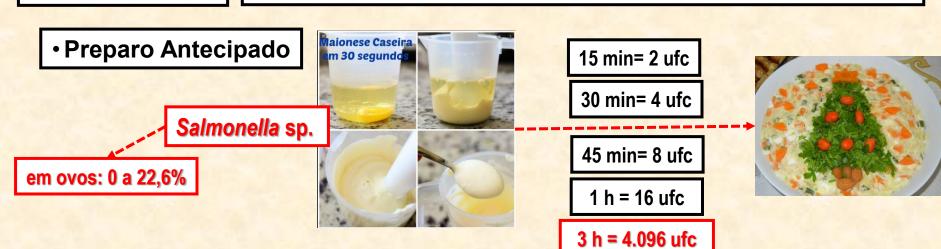




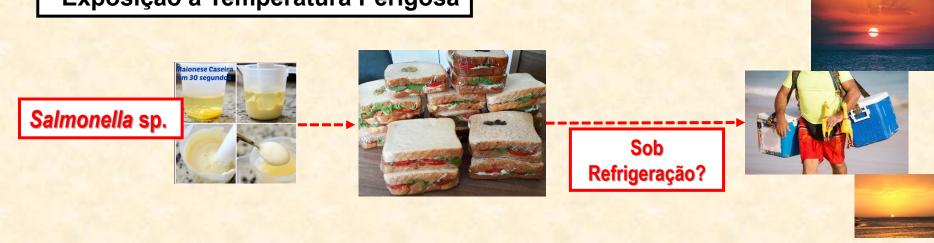
DOSE INFECTANTE

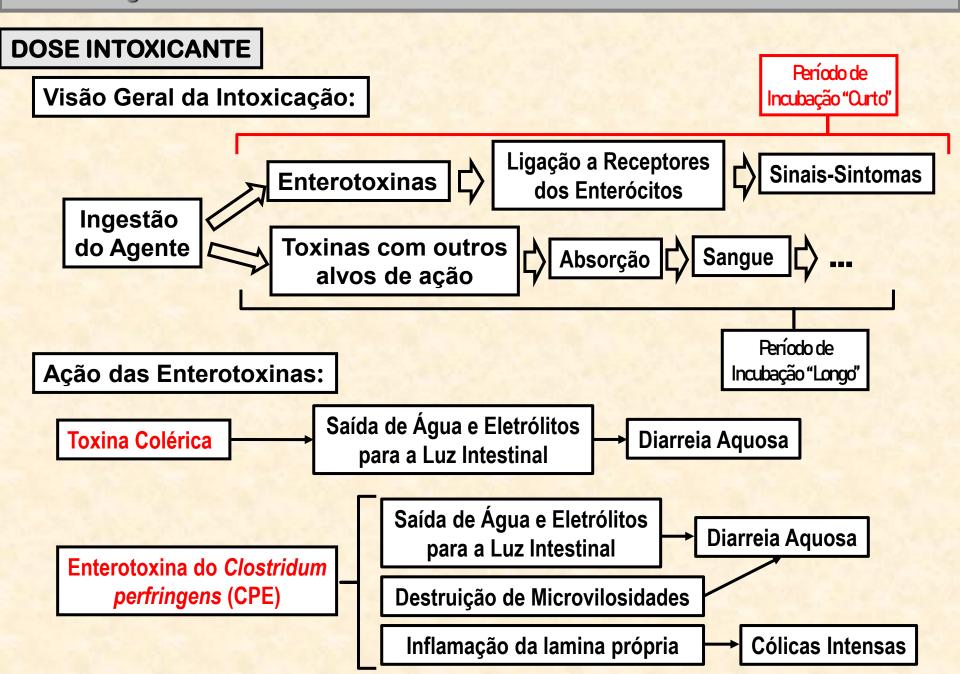
O que favorece?

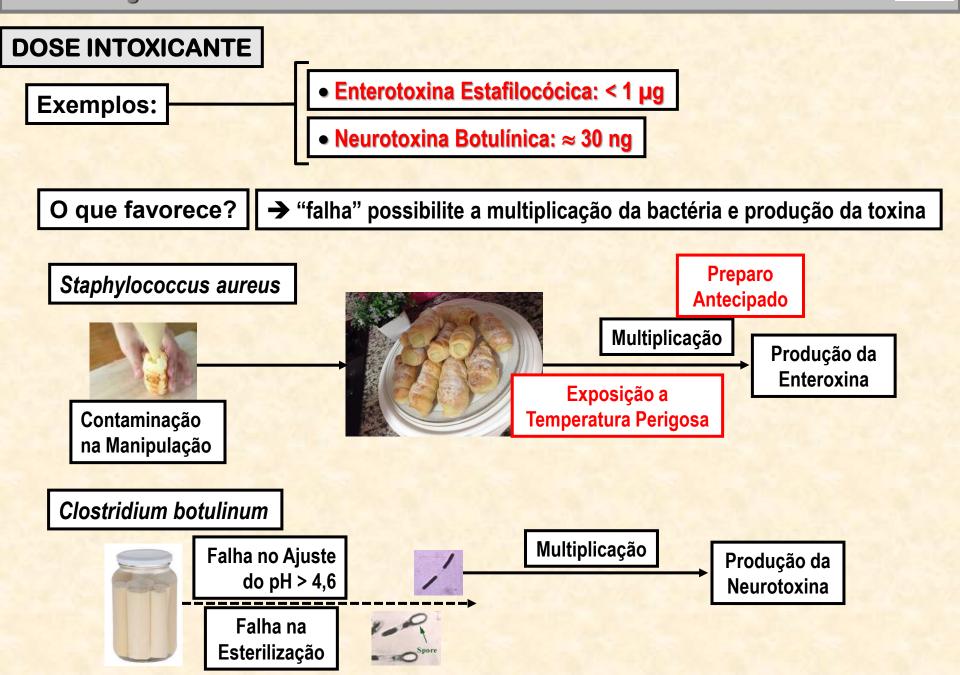
→ Qualquer "falha" que aumente a população bacteriana no alimento;











CONCEITO: SURTO DE DTA BACTERIANA

Quando duas ou mais pessoas apresentam uma sintomatologia semelhante

após o consumo de um alimento comum e a análise epidemiológica,

e/ou a análise microbiológica, implica o alimento como causa da doença.

No caso de **botulismo alimentar** um único caso pode ser considerado como surto.

Decorre das características do alimento classicamente envolvido nesta DTA

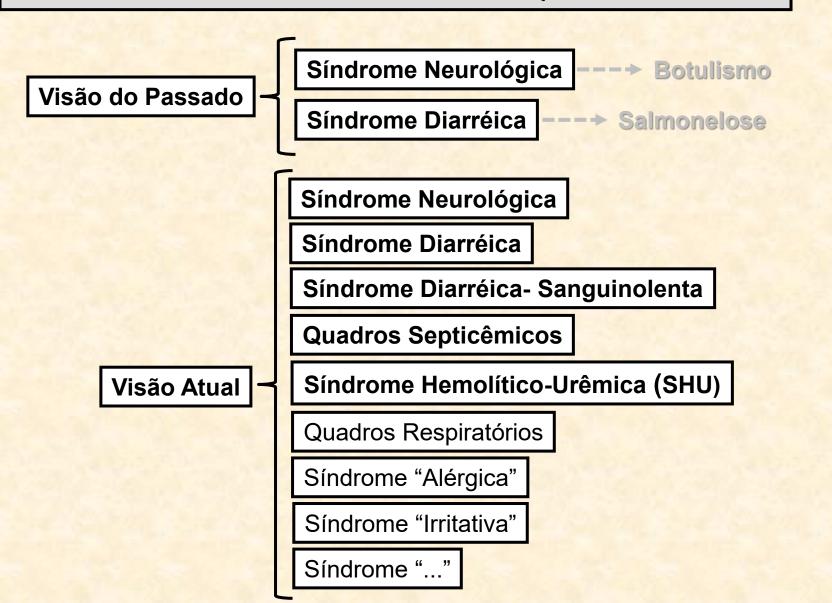




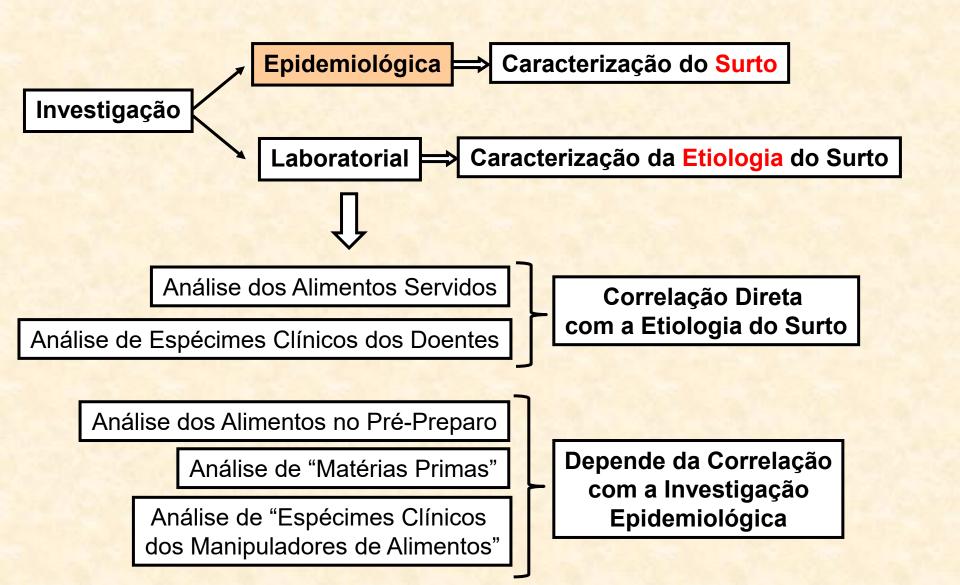
Prazo de Validade 1 a 5 anos



SINTOMATOLOGIA DAS DTAS – PRINCIPAIS QUADROS CLÍNICOS



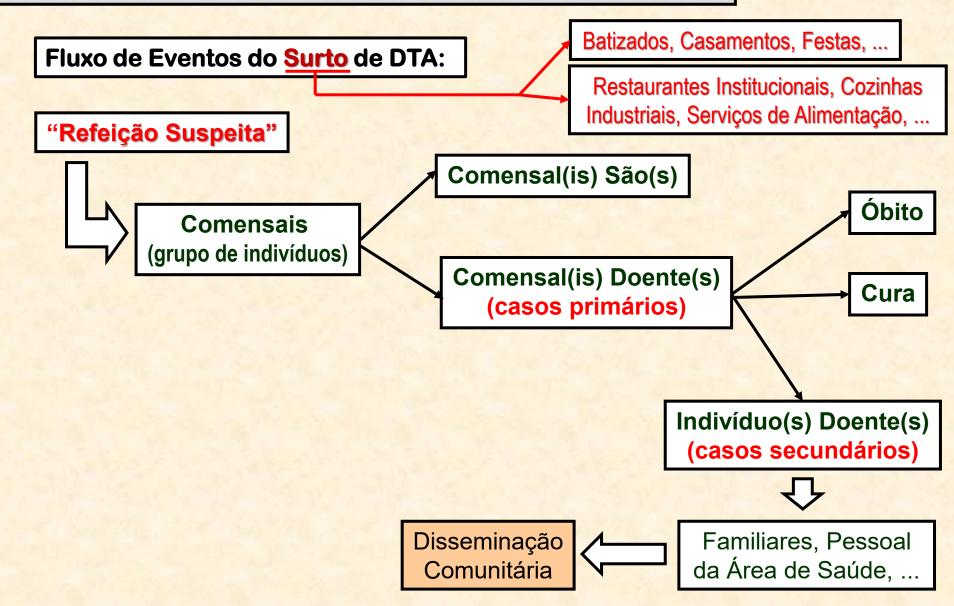
INVESTIGAÇÃO DOS SURTOS DE DTAS BACTERIANAS



ANÁLISE EPIDEMIOLÓGICA DE SURTOS DE DTAS

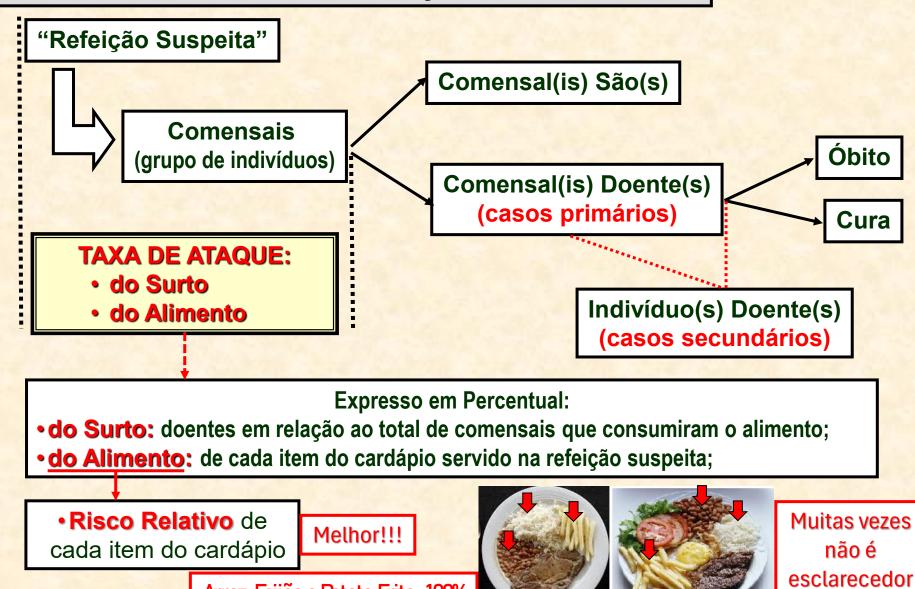


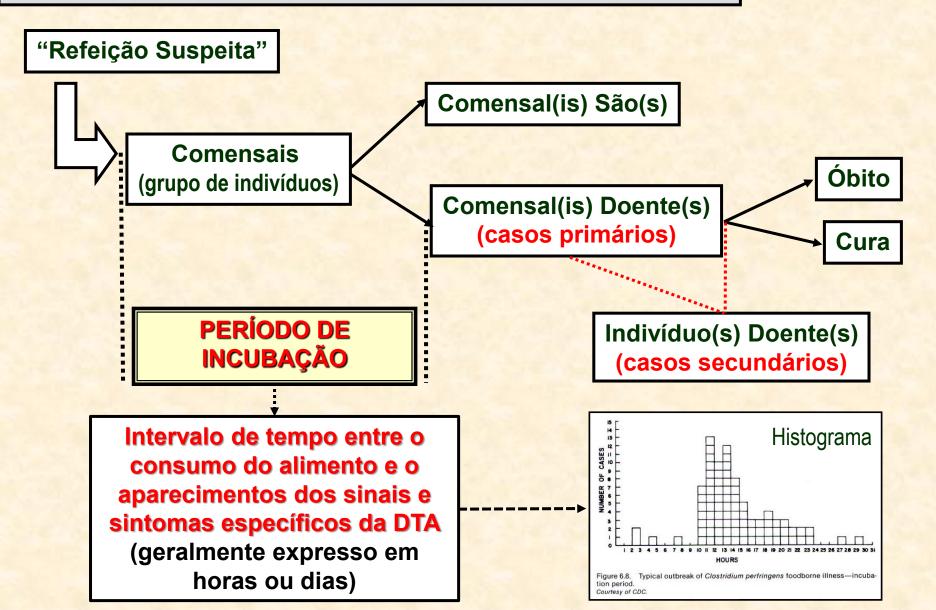
- → muitas vezes o diagnóstico clínico não implica a doença como uma DTA;
- → muitas vezes o diagnóstico laboratorial é difícil ou não esta disponível;
- → Vantagem: pode ser feita a qualquer momento após o surto;
- → Vantagem: não depende da existência do alimento;
- → Vantagem: não depende da existência de recursos laboratoriais;
- → Vantagem: não depende da existência do nível dos recursos laboratoriais;

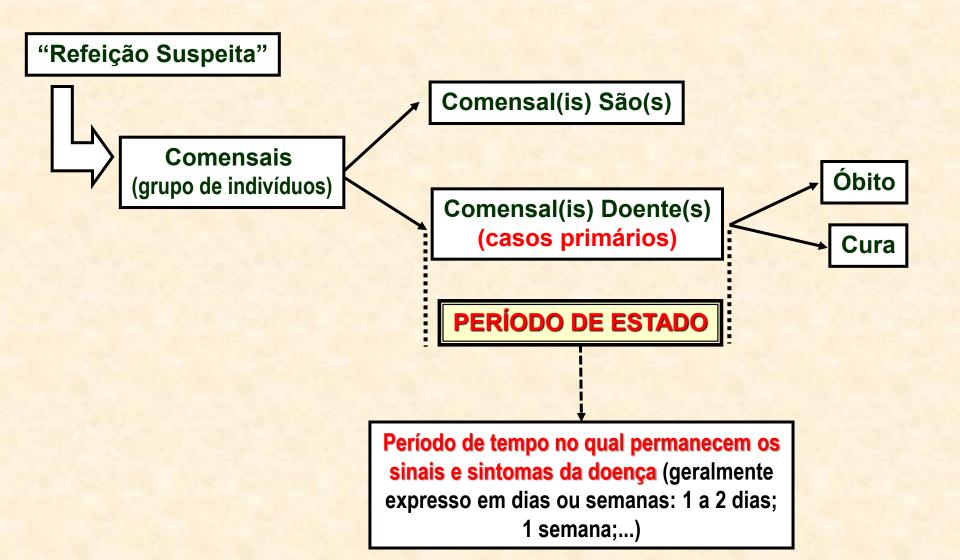


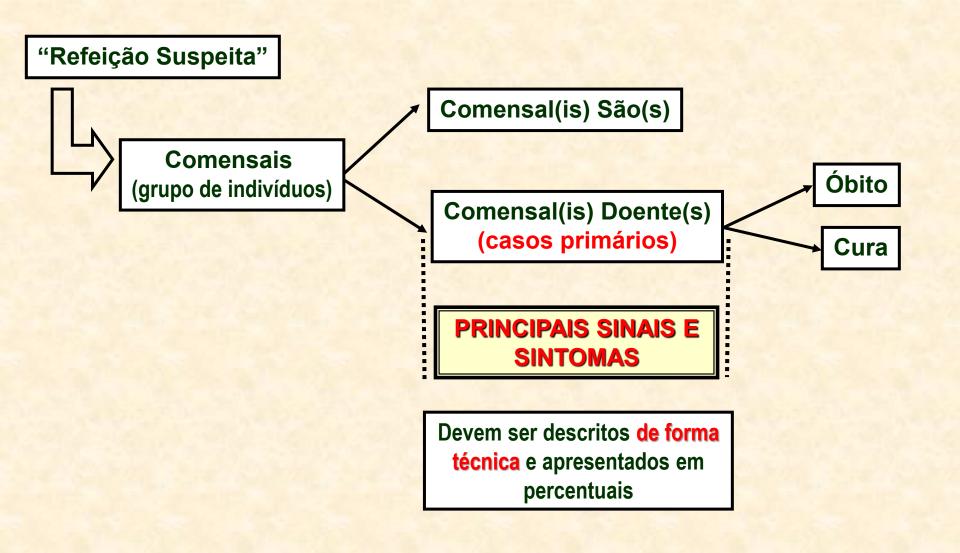
DADOS GERADOS COM A INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA

Arroz, Feijão e Batata Frita=100%









16

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ÁGUA E ALIMENTOS

DADOS GERADOS COM A INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA

PRINCIPAIS SINAIS E SINTOMAS

- → São citados na ordem de frequência de observação:
 - Náuseas, Vômitos e = isso indica que a frequência de náuseas > vômitos;
- → Devem ser citados de forma técnica e precisa:
 - "Febre" → Febre Baixa (até 38°C) ≠ Moderada (38 a 39°C) ≠ Alta (> 39°C);
 - Dor de Cabeça → Cefaleia;
 Cefaleia ≠ Cefaleia Latejante

 - "Diarreia*" → Jejunal (alta) ≠ Colônica (baixa) ≠ Mucosanguinolenta
 - * **Diarreia**: osmótica; secretória; exudativa; motora.
 - * Diarreia: mudança no hábito intestinal do indivíduo; implica em: aumento do peso e da quantidade da parte líquida das fezes, além da frequência de evacuações/dia.

DADOS GERADOS COM A INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA

IMPORTÂNCIA DA DESCRIÇÃO DOS SINAIS E SINTOMAS

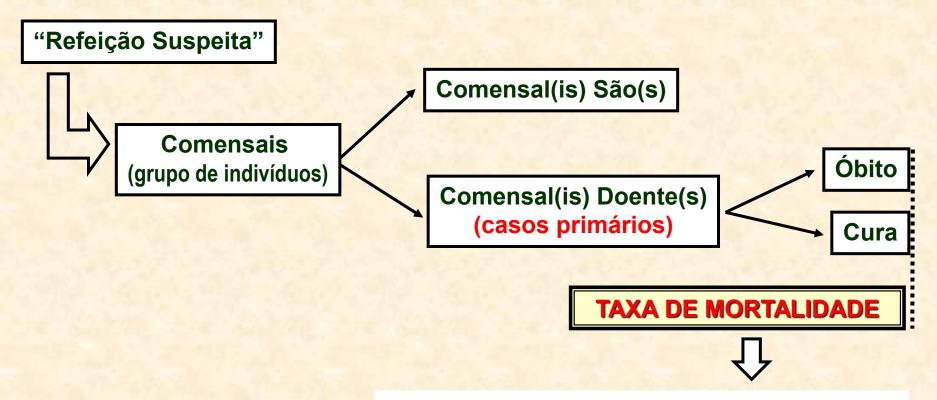
- → Correlação Sinais/Sintomas com Etiologia :
 - Vômitos Intensos -----→ Intoxicação Estafilocócica, ...
 - Cefaleia Latejante ----- Intoxicação Histamínica, ...
 - Dor Abdominal ----- Salmonelose, ...
 - Disenteria ------ Shigelose, ...
 - Cólica Intestinal Intensa --- DTA por Clostridium perfringens, ...

DESCRIÇÃO DE QUADROS CLÍNICOS

- Gastroenterite
- Intoxicação Intestinal
- Evite fazer ou aceitar denominações "genéricas"

- Intoxicação;
- Infeção;

Denominação "genérica" apropriada após investigação epidemiológica



- Nas intoxicações, exceto botulismo, e muito baixa;
- Nas infecções existe sempre o risco de evolução para o óbito;
 - Nas infecções com "invasão" existe sempre maior risco;
- Independentemente da etiologia é maior nos extremos etários;

Dados Gerados com a Investigação Epidemiológica Final da Investigação Epidemiológica "Refeição Suspeita" Comensal(is) São(s) Comensais Óbito (grupo de indivíduos) Comensal(is) Doente(s) (casos primários) TAXA DE ATAQUE: Cura do Surto do Alimento PERÍODO DE INCUBAÇÃO PRINCIPAIS SINAIS E SINTOMAS PERÍODO DE ESTADO TAXA DE MORTALIDADE Caracterização da Ocorrência do Surto Presunção da Etiologia do Surto



Disciplina de Microbiologia

Curso de Nutrição - Integral



OBRIGADO