

Surtos DTHA

Surtos de Doenças de
Transmissão Hídrica e Alimentar

COMO IDENTIFICAR?



Como Identificar



Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTHA no mundo, podendo ser causadas por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas.

O surto de DTHA é identificado quando há episódio em que duas ou mais pessoas apresentam sinais e sintomas semelhantes (como diarreia, náusea, vômitos, febre, dor abdominal etc.) após exposição comum a um alimento ou água contaminados, geralmente dentro de um intervalo de até 72 horas.

Está presente também em situações em que há aumento acima do esperado no número de casos sintomáticos da doença em um número específico de pessoas.



Existem ainda as intoxicações causadas por toxinas naturais, como por exemplo, cogumelos venenosos, toxinas de algas e peixes ou por produtos químicos prejudiciais que contaminaram o alimento, como chumbo e agrotóxicos. Em todos os casos, é fundamental procurar uma ajuda médica imediata, porque algumas doenças transmitidas por alimentos podem, se não tratadas adequadamente, levar à morte.

Ministério da Saúde

Notificação Imediata

A notificação deve ser feita em até 24 horas ao serviço de vigilância epidemiológica municipal, estadual ou federal.

A fonte notificadora pode ser:

- Unidades de saúde (UPA, UBS, hospitais).
- Laboratórios de análises clínicas.
- Escolas, creches, instituições ou empresas.
- Qualquer cidadão ou profissional que identifique o evento.

Medidas de Controle

Enquanto aguarda os resultados laboratoriais, são adotadas medidas como:

- Suspensão da atividade do estabelecimento, se necessário.
- Orientações para higienização.
- Tratamento dos doentes.
- Ações de educação em saúde.



Preenchimento da Ficha de Investigação

Utiliza-se o formulário específico do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN):

- "Ficha de Investigação de Surto de DTA", com dados como:
- Caracterização dos casos.
- Dados clínicos.
- Informações sobre alimentos/água suspeitos.
- Amostras biológicas e ambientais.

Encerramento do Surto

Após análise laboratorial e investigação concluída:

- Elabora-se um relatório técnico com as causas do surto.
- O surto é encerrado no Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN).
- Pode ser feita a comunicação à população, se for relevante.



Investigação Epidemiológica e Sanitária

É feita uma investigação conjunta pela Vigilância Epidemiológica e Sanitária, incluindo:

- Entrevistas com os afetados.
- Coleta de alimentos, água, utensílios, etc.
- Coleta de amostras clínicas (fezes, vômitos).
- Inspeção do local de preparo dos alimentos.



A investigação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos e Água ocorre de forma articulada entre a vigilância epidemiológica, a vigilância sanitária, a vigilância ambiental e a rede laboratorial, tendo como objetivo identificar o agente causador, a fonte de contaminação, o modo de transmissão e os fatores que contribuíram para a ocorrência do surto. Esse processo geralmente se inicia a partir da notificação de casos com sintomas semelhantes, como diarreia, vômitos e dor abdominal, observados em um mesmo período e local, o que levanta a suspeita de surto.



Com as informações obtidas, são implementadas medidas imediatas de controle e prevenção, mesmo antes da confirmação laboratorial definitiva, visando interromper a transmissão e proteger a população. O rito prossegue com a análise integrada dos dados epidemiológicos, laboratoriais e sanitários, permitindo a identificação da fonte, do agente e do modo de transmissão. Por fim, o surto é encerrado formalmente, com o registro das informações nos sistemas oficiais de vigilância, a elaboração de relatórios técnicos e a recomendação de ações corretivas e educativas, de modo a prevenir a ocorrência de novos surtos e fortalecer a vigilância em saúde.



Após a identificação dos casos suspeitos, é realizada a coleta sistemática de informações clínicas, epidemiológicas e alimentares, incluindo histórico de consumo de alimentos e água, local das refeições, tempo de início dos sintomas e características da população exposta. Paralelamente, são coletadas amostras clínicas dos indivíduos acometidos, bem como amostras de alimentos e água potencialmente envolvidos, que são encaminhadas para análise laboratorial, geralmente ao LACEN ou a laboratórios da rede de apoio. A confirmação do agente etiológico por meio de exames laboratoriais é fundamental para fortalecer a hipótese epidemiológica e estabelecer o vínculo entre os casos e a fonte de contaminação.



Ao final da investigação, os dados epidemiológicos, laboratoriais e sanitários são consolidados para a caracterização do surto, permitindo seu encerramento e o registro nos sistemas de informação em saúde (**Sistema de Informação de Agravos de Notificação – SINAN**). Esse processo não apenas possibilita a interrupção da transmissão e a prevenção de novos casos, mas também contribui para o aprimoramento das ações de vigilância e das políticas públicas voltadas à segurança alimentar e à saúde coletiva.



Investigação

A partir da suspeição e da notificação de caso ou surto de DTHA, desencadeiam-se as atividades da investigação epidemiológica com ações coordenadas e sistematizadas de resposta multidisciplinar ao evento.

- Conhecer e estudar a doença suspeita e os diagnósticos diferenciais. A busca de informações deve ser por meio de artigos científicos ou documentos oficiais.
- Identificar o material e os equipamentos necessários para realizar a investigação.
- Avaliar a necessidade e a logística da viagem, dos insumos e de outros recursos que dependam de aprovação de terceiros, para buscar os devidos encaminhamentos.
- A fonte do surto (qual alimento ou água causou).
- O agente causador (bactéria, vírus, toxina, parasita).
- A forma de contaminação.
- Como prevenir novos casos.





Vigilância Sanitária e Vigilância Epidemiológica

No caso das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), a Vigilância Epidemiológica desempenha papel central ao monitorar surtos, notificar doenças compulsórias (como cólera, botulismo e febre tifoide) e organizar fluxos de diagnóstico e tratamento. Estas entre outras DTHA's, devem ser obrigatoriamente notificadas aos sistemas de informação em saúde, como o SINAN (Sistema de Informação de Agravos de Notificação), garantindo rastreabilidade e vigilância contínua.

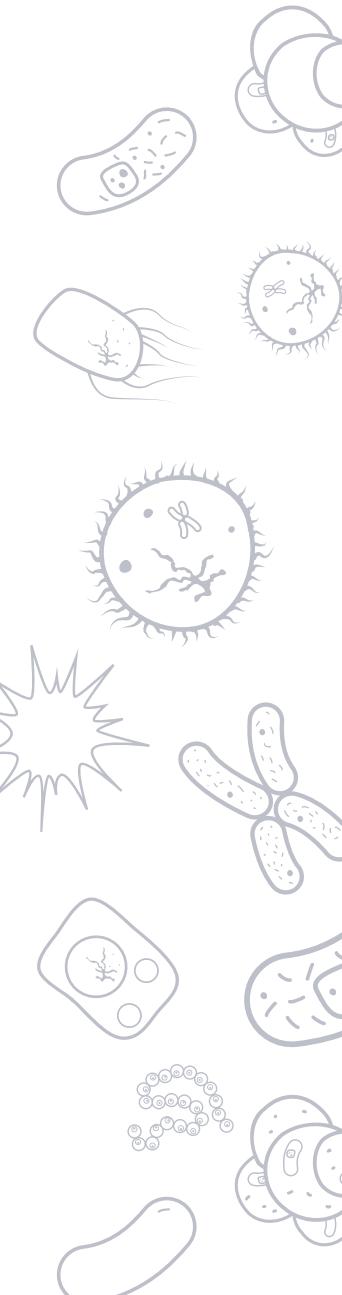
<<

A Vigilância Epidemiológica (VE) é essencial porque:

- Monitora mudanças nos fatores determinantes da saúde coletiva e individual.
- Fornece orientações técnicas permanentes para profissionais de saúde.
- Recomenda e acompanha medidas de prevenção e controle de doenças e agravos.
- Atua como instrumento de gestão nos níveis municipal, estadual e nacional, apoiando planejamento, execução e avaliação de ações.
- Garante a coleta, análise, interpretação e divulgação de informações confiáveis, fundamentais para o controle rápido e eficaz de surtos.

A Vigilância Sanitária (VISA), de forma complementar, assegura a proteção da saúde da população por meio do controle de riscos relacionados a produtos, serviços, ambientes e alimentos. Sua integração com a VE é indispensável no enfrentamento de surtos de DTHA e na prevenção de agravos, uma vez que fiscaliza e regula a qualidade da água, alimentos e ambientes de consumo. Assim, a importância da VE e da VISA está na articulação entre monitoramento, prevenção, controle e regulação, permitindo respostas rápidas e coordenadas frente a riscos e agravos à saúde pública, garantindo maior segurança sanitária e melhor qualidade de vida para a população.

>>





Laboratório Central de Saúde Pública - Lacen

O LACEN, Laboratório Central de Saúde Pública, é o laboratório de referência estadual do Sistema Único de Saúde e tem como principal função apoiar as ações de vigilância em saúde por meio de análises laboratoriais de interesse coletivo. Ele atua de forma integrada com a vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental, sendo fundamental para a confirmação diagnóstica de agravos que impactam a saúde pública.

Nos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos e Água (DTHA), o LACEN exerce um papel central, pois é responsável pela análise de amostras clínicas dos indivíduos acometidos, bem como de alimentos e da água suspeitos de contaminação. A partir dessas análises, o laboratório identifica o agente etiológico envolvido no surto, como bactérias, vírus, parasitas ou toxinas, permitindo a confirmação laboratorial do evento. Essa identificação é essencial para estabelecer o vínculo entre os casos e a fonte de contaminação, fornecendo subsídios técnicos para a investigação epidemiológica.

Além disso, os resultados produzidos pelo LACEN orientam a adoção de medidas de controle e prevenção, como a interdição de estabelecimentos, o recolhimento de alimentos contaminados e a implementação de ações educativas, contribuindo para a interrupção da transmissão e a prevenção de novos casos. Dessa forma, o LACEN tem importância estratégica nos surtos de DTHA, pois fornece informações confiáveis e qualificadas que embasam a tomada de decisão em saúde pública e fortalecem a resposta do SUS frente a esses agravos.



Em Minas Gerais, o Lacen-MG está localizado no Instituto Octávio Magalhães (IOM) na Fundação Ezequiel Dias (Funed), abrangendo diversas redes de diagnóstico das doenças e agravos de notificação compulsória e programas de monitoramento da qualidade de produtos sujeitos ao controle sanitário.

Vigilância em Saúde - MG

<<



Análise hídrica

A análise de água é fundamental durante surtos, permitindo a detecção precoce de patógenos e contaminantes, identificando a fonte da contaminação para que as autoridades possam agir rapidamente e proteger a saúde pública. Além disso, a análise garante que a água consumida é segura, contribui para a confiança da população nos serviços de abastecimento e fornece dados para a tomada de decisões sobre políticas de saúde e intervenções.

Detecção e Controle do Surto

Testes microbiológicos e físico-químicos identificam a presença de bactérias, vírus, parasitas e substâncias químicas que podem causar doenças transmitidas pela água.

Em situações de surtos, a análise ajuda a identificar a origem da contaminação, como efluentes ou vazamentos, permitindo que as autoridades tomem medidas corretivas.

A detecção precoce de contaminantes permite que as autoridades implementem ações rápidas para proteger a população, como a interrupção do fornecimento de água contaminada ou o tratamento da fonte.

Ao garantir a qualidade da água, a análise de água previne a ocorrência de doenças transmitidas por ela, protegendo a saúde da comunidade.

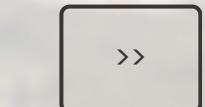
O Programa de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano (Vigiagua) é uma política pública do Ministério da Saúde, parte do SUS, que monitora e garante a potabilidade da água para proteger a população de doenças de transmissão hídrica, através da coleta de amostras, análise e fiscalização da qualidade da água em todo o Brasil, usando o sistema Sisagua para gerenciar as informações.



- Avaliar e gerenciar os riscos à saúde relacionados à qualidade da água.
- Diminuir a incidência de doenças e mortes causadas pelo consumo de água contaminada.
- Coletar, analisar e gerenciar informações sobre a qualidade da água, garantindo que ela atenda aos padrões estabelecidos pela legislação vigente.
- Realizar ações de educação em saúde e promoção da higiene para a população.
- Qualificar e capacitar profissionais que atuam na vigilância da água, fortalecendo as ações do programa.



O Vigiagua integra o Sistema Único de Saúde (SUS) e atua em todas as esferas, desde a captação até o consumo da água.



! Cuidados para evitar contaminação



Os utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores.



Recomenda-se o uso de tábuas de corte coloridas, de fácil higienização para evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.



Não compartilhar os mesmos utensílios entre os diferentes alimentos e crus e sempre higienizá-los completamente após cada uso.



Higienizar bem as hortaliças, frutas e legumes com água potável, e deixar de molho em solução sanitizante.



O uso correto dos equipamentos de proteção individual é uma excelente barreira primária de prevenção da contaminação.



Setorizar os alimentos para evitar a contaminação. Guarde-os alimentos em recipientes fechados e em locais específicos da geladeira (crus embaixo, prontos em cima).



Ficar atento a data de validade (fabricação), dando preferência de saída aos produtos que vencem primeiro.



Realizar treinamento da equipe com frequência registrando todas as ações.



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS



Lavagem das mãos

VER



Temperatura de cozimento

VER



Separar e armazenar

VER



Refrigeração

VER



Materiais de apoio nas investigações

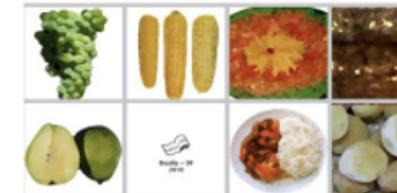
Materiais de apoio são cruciais para treinamentos, complementam o conteúdo principal, facilitam a compreensão, atendem a diferentes estilos de aprendizagem, reforçam o conhecimento e permitem que os colaboradores consultem e revisitem o conteúdo quando for preciso.

Eles aumentam a eficácia e o engajamento no aprendizado, tornando os treinamentos mais dinâmicos e personalizados, o que leva à melhor absorção do conhecimento e ao desenvolvimento do profissional, complementando o aprendizado e esclarecendo possíveis dúvidas.

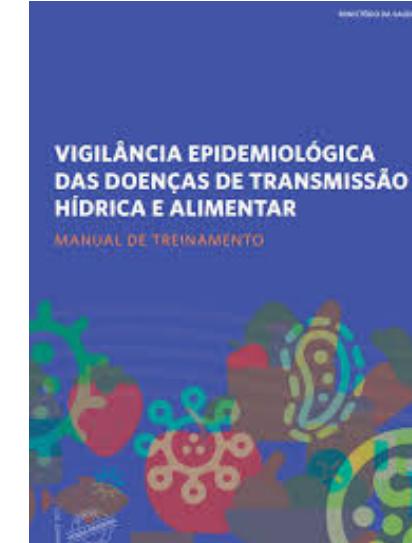


Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de
Doenças Transmitidas por

Alimentos



Clique nas imagens para
baixar o conteúdo



IMPORTANTE!



VOCÊ DEVE TER PERCEBIDO QUE SÃO MUITAS AS ETAPAS NECESSÁRIAS PARA QUE UMA INVESTIGAÇÃO OCORRA DE FORMA SATISFATÓRIA.

QUANTO MAIS MULTIDISCIPLINAR FOR A EQUIPE, MELHOR SERÁ A CONDUÇÃO DAS ATIVIDADES, POIS CADA PESSOA EXERCERÁ SUA FUNÇÃO E CONTRIBUIRÁ PARA A IDENTIFICAÇÃO DA FONTE CAUSADORA DO SURTO, E MAIS RAPIDAMENTE ELE SERÁ CONTROLADO.

NÃO DEIXE PARA BUSCAR A INTEGRAÇÃO COM OUTROS SETORES APENAS NO MOMENTO DA INVESTIGAÇÃO.

PARTICIPE DE REUNIÕES COLEGIADAS, CRIE GRUPOS DE COMPARTILHAMENTO DE INFORMAÇÕES E FORTALEÇA A RELAÇÃO (PESSOAL E INSTITUCIONAL) COM OS PROFISSIONAIS QUE NORMALMENTE SÃO REQUISITADOS DURANTE A INVESTIGAÇÃO DE CAMPO.

APESAR DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NÃO SER A PRINCIPAL RESPONSÁVEL POR CONDUZIR TODO PROCESSO, É IMPORTANTE A SUA PARTICIPAÇÃO E CONTRIBUIÇÃO!

<<

UMA EQUIPE INTEGRADA É MUITO MAIS EFICAZ





Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle das doenças transmitidas por alimentos.** Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de vigilância em saúde.** Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Sistema de Informação de Agravos de Notificação – SINAN: normas e rotinas.** Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Manual de investigação de surtos alimentares.** Brasília: ANVISA, 2010.

CEVS (Centro estadual de Vigilância em Saúde). **Guia de Investigação de Surto de Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).** Rio Grande do Sul, 2021.



Equipe de Alimentos VISA-CIS

Carolina Lopes - alimentos1.visacis.divinopolis@icismep.gov.br

Estefani Gonçalves - alimentos2.visacis.divinopolis@icismep.gov.br

Cibele Peres - alimentos3.visacis.divinopolis@icismep.gov.br

Tel: (31) 97354-0205



<<

SUA PARTICIPAÇÃO FOI MUITO IMPORTANTE!



Clique aqui e preencha o
formulário de participação