

INVESTIGAÇÃO DE SURTO ALIMENTAR EM CRECHE DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ

DEBORA MOREIRA; GABRIELA W BARBOSA; CLAUDETE RODRIGUES PAULA

Introdução: Doenças transmitidas por alimentos representam grave risco à população. Embora não haja dados oficiais, milhares de pessoas contraem microrganismos patogênicos e que podem levar à óbito. **Objetivos:** Relatar investigação de surto alimentar ocorrido em Creche no Município de Santo André. **Relato de Caso:** No mês de agosto de 2023, recebeu-se comunicação que doze crianças, com idades de 1 a 2 anos apresentaram sintomas de gastroenterites. Realizou-se coletas de amostras de alimentos (arroz, feijão, purê de batata, carne moída, leite com café e pão com manteiga), água (torneira da cozinha, filtro e lactário), e 26 swabs de diversas superfícies inanimadas. Destas, quatro foram de mãos de colaboradoras antes e depois da lavagem. Amostras foram encaminhadas ao laboratório para fins da realização de cultura. Alimentos foram analisados de acordo com parâmetros descritos na Instrução Normativa 161, de 2021 e procedimentos laboratoriais seguiram recomendações do BAM (*Bacteriological Analytical Methods*). Para swab, por não haver legislação, optou-se por pesquisar Bactérias heterotróficas, bolores e leveduras, coliformes totais e *Staphylococcus* coagulase positiva e, amostras com índices de contaminação $>1 \times 10^2$ foram insatisfatórias. Amostras de água foram analisadas pelo método NMP e classificadas de acordo com RN 888. Dos 7 alimentos analisados, 3 continham *E. coli*, 2 *Staphylococcus coagulase* positivo e *Clostridium* spp, 4 continham *Bacillus cereus*. Das 3 amostras de água, apenas 1 não apresentou *E. coli*. Dentre swabs, maiores taxas de contaminação foram por bactérias heterotróficas (14/26) e bolores e leveduras (6/26). Os objetos mais contaminados foram brinquedos, potes de refeições e mãos dos colaboradores. **Discussão:** Os resultados obtidos demonstraram importância de manutenção da temperatura adequada dos alimentos, especialmente durante o descongelamento, preparo dos alimentos próximo ao horário de servir e, cuidados com a higiene e limpeza das superfícies inanimadas são de fundamental importância para redução da contaminação. **Conclusão:** Concluiu-se que os microrganismos isolados nos alimentos, água e superfícies podem ter sido a causa das manifestações apresentadas pelas crianças, entretanto, não foi possível confirmar já que exames de cultura de fezes não foram realizados. Porém, adoção de medidas higiênicas sanitárias podem contribuir para minimizar o risco de contaminações e transmissão microbiana.

Palavras-chave: Contaminação, Patógenos, Infecções alimentares, Superfícies, Swabs.