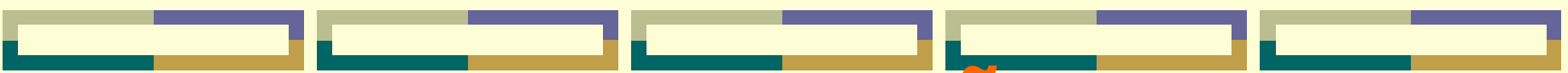




VEDTA

VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS





- INTRODUÇÃO -

- Implantação/implementação da investigação epidemiológica de surtos;
 - permitindo conhecer o comportamento das DTA na população;
 - perceber mudanças no seu comportamento;
 - identificar os agentes etiológicos e os fatores de risco mais freqüentes nas DTA;
 - detectar surtos e controlar a evolução dos mesmos.
- 



● **Áreas envolvidas e suas funções:**

- Vigilância Epidemiológica;
 - Vigilância Sanitária;
 - Assistência a Saúde;
 - Laboratório;
 - Educação em Saúde;
 - Defesa e Inspeção Sanitária Animal e Vegetal;
 - Vigilância Ambiental e saneamento;
 - Sociedade.
- 



CAMPO DE AÇÃO DAS VIGILÂNCIAS:

OCORRÊNCIA DA DOENÇA (CASOS/SURTOS):

VE

características da doença: quadro clínico, grupo afetado, período de incubação, agente etiológico, vias de transmissão/fatores de risco, etc..

VISA

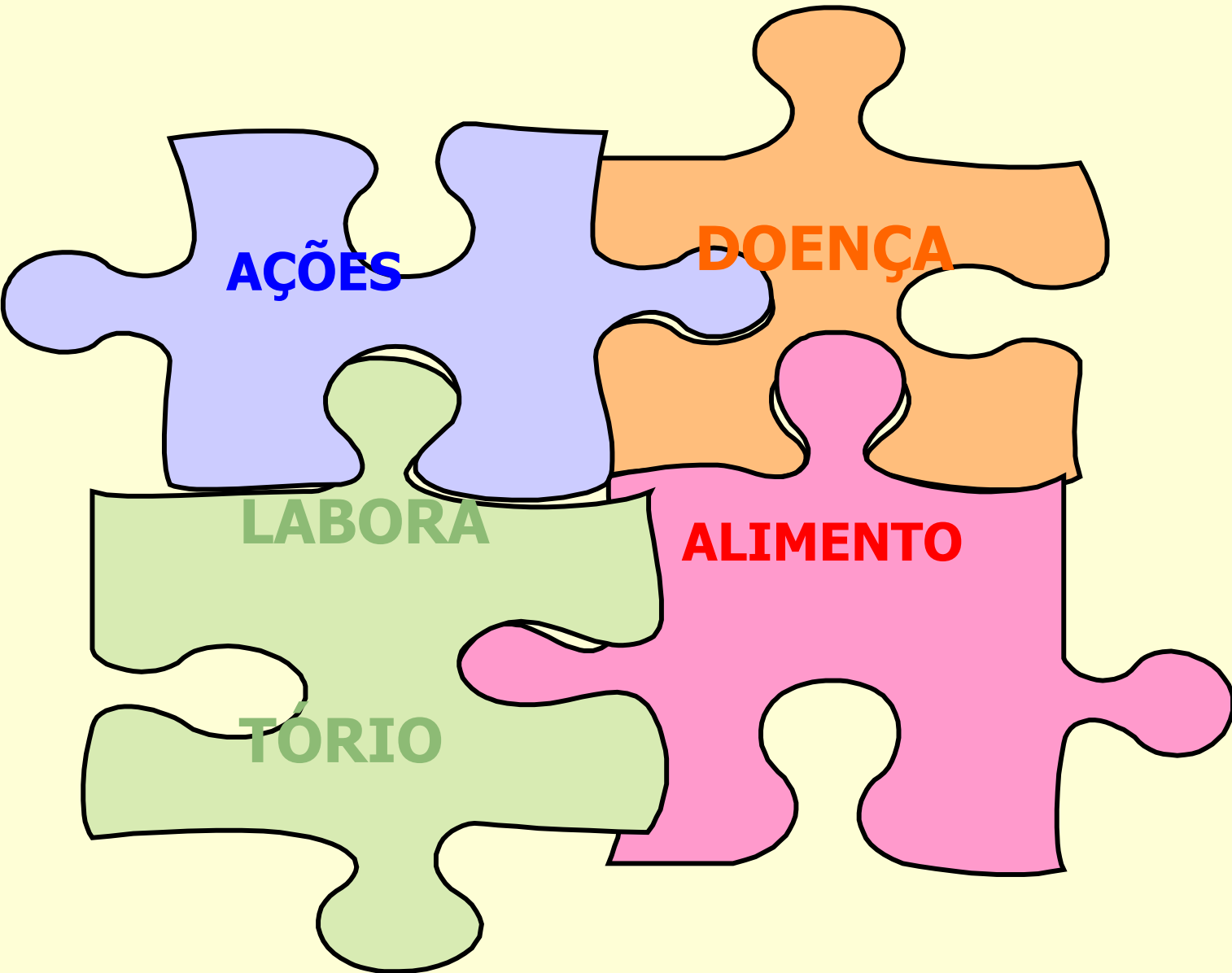
falha no controle da cadeia alimentar

contaminação: biológica, química ou física

identificar pontos críticos/processos/HACCP/outras

Ações de controle e prevenção





AÇÕES

DOENÇA

LABORA

ALIMENTO

TÓRIO



-DOENÇA raciocínio clínico, investigações
e estudos epidemiológicos -
paciente/fatores causadores - VE

-ALIMENTO - investigação,
rastreamentos, ações preventivas e
corretivas - qualidade e inocuidade - VISA

-LABORATÓRIO - suporte para as ações
preventivas, corretivas e estudos,
fornecendo o diagnóstico etiológico -
paciente e alimento





ALGUNS CONCEITOS:

- **Doença Transmitida por Alimentos (DTA):** síndrome ou doença originada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados por microrganismos, toxinas e outros agentes químicos ou físicos.
 - **Epidemiologia das DTA:** estudo da frequência, distribuição e fatores determinantes das DTA para a aplicação de medidas de saúde para controle e prevenção.
- 



Surto de DTA

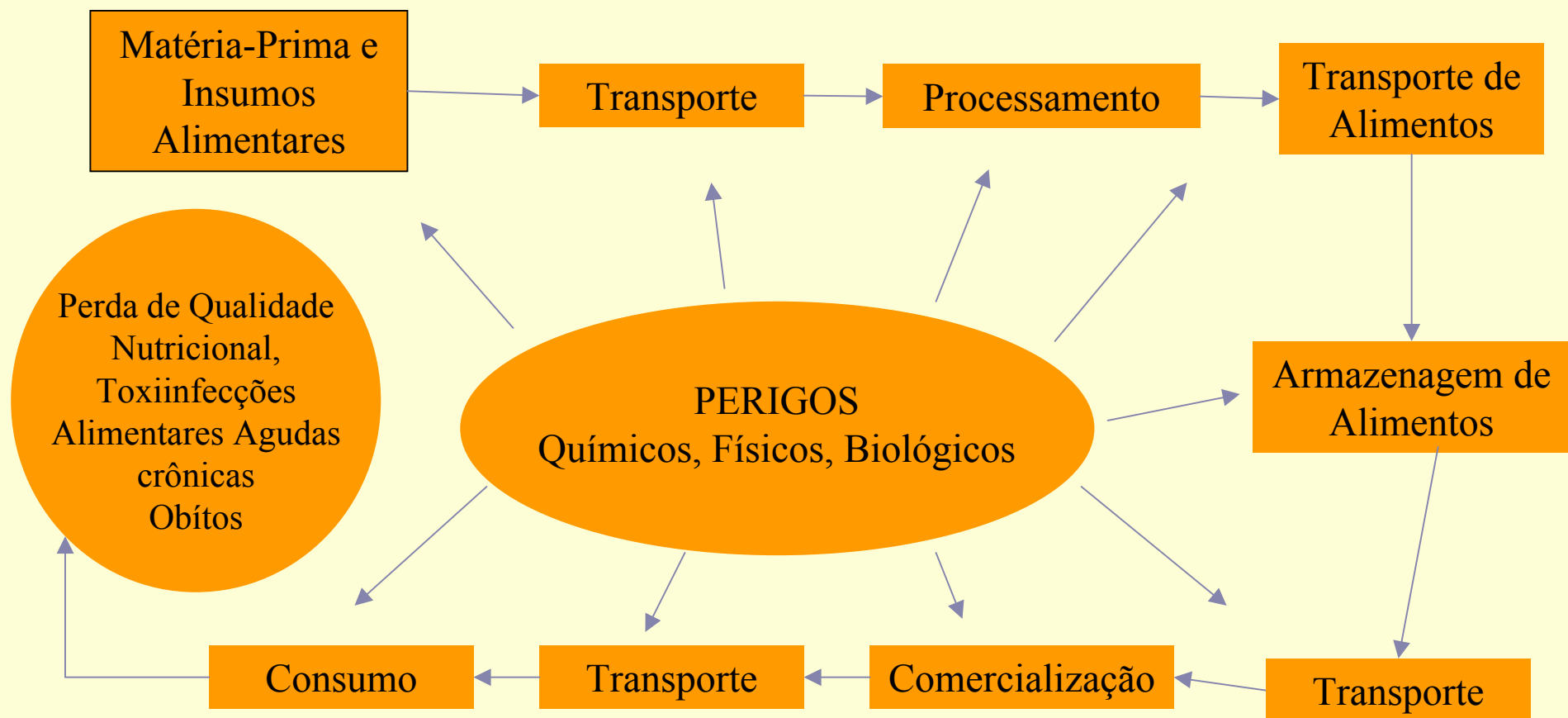
- Ocorrência de dois ou mais casos que ingeriram alimento(s) em comum e tiveram alguma sintomatologia .
- 



ALGUNS PONTOS IMPORTANTES

- **TEMPERATURA IDEAL DOS ALIMENTOS**
 - **HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DOS ALIMENTOS**
 - **ELIMINAÇÃO DE RISCOS**
 - **TRATAMENTO DA ÁGUA**
 - **HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA**
 - **COLETA DE MATERIAL**
 - **POSSÍVEIS PONTOS DE CONTAMINAÇÃO**
 - **FATORES DE RISCO**
- 

Cadeia Alimentar





FATORES DE RISCO

- Falhas na cadeia de refrigeração de alimentos potencialmente perigosos;
 - Conservação de alimentos mornos à temperatura ambiente (temperatura de incubação para os agentes bacterianos);
 - Alimento preparado várias horas antes de seu consumo, e cujo acondicionamento prévio ao consumo foi inadequado;
 - Falhas no processo de cocção dos alimentos;
 - Manipuladores de alimentos com práticas de higiene pessoal inadequadas ou portadores de lesões ou doenças;
- 

- 
- **Utilização de matérias-primas contaminadas quando de preparações alimentícias servidas cruas ou quando da ocorrência de mistura dessas com outros alimentos já cozidos;**
 - **Alimentos preparados com matéria-prima contaminada que possibilite a introdução de microorganismos no ambiente de preparo de alimentos, dando origem a possível ocorrência de contaminação cruzada;**
 - **Falhas nos processos de higienização de utensílios e equipamentos utilizados no preparo de alimentos;**
- 

- 
- **Alimentos obtidos de fontes não confiáveis;**
 - **Práticas inadequadas de armazenamento;**
 - **Uso de utensílio ou recipientes passíveis de liberação de resíduos ou que contenham resíduos de materiais tóxicos;**
 - **Adição intencional ou acidental de substâncias químicas tóxicas aos alimentos;**
 - **Utilização de água cuja potabilidade não é controlada (fonte de abastecimento complementar);**
- 

- 
- **Contaminação da água a partir da ocorrência de avarias na rede de abastecimento, construção ou reparo de tubulações, conexões cruzadas, inundações, entre outros;**
 - **Contaminação de alimentos a partir de manipulador que manuseou serviços de higienização de superfícies ou de coleta de resíduos.**

VÍDEO



❄ **Complexidade dos quadros:** cerca
Cerca de 250 agentes etiológicos

- Síndromes diarreicas (mais de 90%), incluindo as diarreias sanguinolentas
 - Síndromes neurológicas (agudas e crônicas)
 - Síndromes ictéricas
 - Síndromes renais e hemolíticas
 - Síndromes alérgicas
 - Quadros respiratórios e septicêmicos
- 



A preocupação do Sistema de Vigilância Epidemiológica das DTA - VE DTA

Conhecer o comportamento e a incidência das DTA, quem são as DTA e seu impacto na saúde da população; conhecer os fatores responsáveis pelas doenças e práticas de produção de alimentos inadequadas/de risco; estabelecer as medidas de prevenção e controle das doenças.



DTA

IDEAIS DA VEDTA:

- alimentos/refeições seguras
- mudanças nos procedimentos de preparo/produção do alimento
- educação/higiene manipuladores e população
- retirada de produtos inadequados do mercado
- redução/eliminação de riscos dos produtos -
- ações integradas para o controle de qualidade e inocuidade de produtos de origem animal/outros
- ações no meio ambiente

Fluxo atual

**Notificação imediata a
todos os níveis**

envio relatórios

e-mail

fax

malote

DTA

UNIDADE DE SAÚDE



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



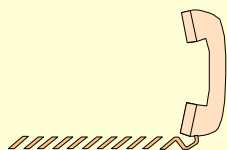
NRS



VE-SES



SVS





-Impressos

-Exercício



DTA

● **Site:** <http://www.saude.ms.gov.br>

● **Telefones:**

VE-SES – (67) 318 1683 – 326 4071

● **e. mail :** neuma.chaves@gmail.com
