



## **A gastroenterite aguda por intoxicação alimentar em espaços públicos: Uma revisão dissertativa**

### **Acute gastroenteritis due to food poisoning in public spaces: A dissertation review**

DOI: 10.56238/isevjhv3n3-010

Recebimento dos originais: 11/05/2024

Aceitação para publicação: 31/05/2024

#### **Juliana do Nascimento Moraes Rego**

Acadêmica do segundo ano do curso de Medicina da Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: juliana.nascimento@discente.ufma.br

#### **Anna Luzia de Jesus Sousa Viegas**

Acadêmica do segundo ano do curso de Medicina da Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: anna.viegas@discente.ufma.br

#### **Brunno Braga Sauaia**

Acadêmico do segundo ano do curso de Medicina da Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: sauaiabrunno@discente.ufma.br

#### **Júlio Ricardo Avelar Amorim**

Acadêmico do segundo ano do curso de Medicina da Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: julio.amorim@discente.ufma.br

#### **Lívia Sousa de Matos**

Acadêmica do segundo ano do curso de Medicina da Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: livia.sm@discente.ufma.br

#### **Osnar Gustavo de Santana Lima**

Acadêmico do segundo ano do curso de Medicina da Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: osnar.gustavo@discente.ufma.br

#### **Pedro Inojosa Ferreira da Silva**

Acadêmico do segundo ano do curso de Medicina da Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: pedro.inojosa@discente.ufma.br

#### **Tiago de Aguiar Lima**

Acadêmico do segundo ano do curso de Medicina da Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

E-mail: aguiar.tiago@discente.ufma.br



### **Bismarck Ascar Sauaia**

Professor Dr. PhD. Pesquisador e Orientador, Faculdade de Medicina, DEMED I, UFMA. São Luís, MA, Brasil  
E-mail: bismarck.sauaia@ufma.br

#### **RESUMO**

A gastroenterite alimentar é um processo inflamatório do trato digestivo, causado pela ingestão de água e alimentos contaminados com microrganismos, sendo comuns as bactérias e os vírus. O levantamento objetivou conhecer as possíveis causas de intoxicação alimentar na dieta popular e sua profilaxia, considerando a alta prevalência em populações de baixa renda, assim como a história natural, fatores ambientais de risco e medidas de prevenção de intoxicação alimentar. O presente estudo exploratório, analisou um documental de dez artigos científicos, selecionados a partir dos termos: Intoxicação alimentar, gastroenterite, microrganismo, higiene alimentar, escritos na língua portuguesa, inglesa e espanhola, disponíveis *online* nas plataformas Scientific Electronic Library Online (SciELO), Web of Science e National Library of Medicine (PubMed/Medline), Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Google Acadêmico, entre 2017 e 2024. A diarreia infecciosa está entre as principais causas de enfermidade em todo o mundo, com prevalência de 1,5 a 2,5 milhões de óbitos por ano. Como causa da gastroenterite aguda, estão as bactérias, vírus e outros parasitas, sendo destaque as classes virais de transmissão alimentar, a exemplo do norovírus, rotavírus e adenovírus. O norovírus é o principal causador não bacteriano globalmente. Entre as bactérias de ação grave estão as *Salmonellas* não tifóide e *Campylobacter*, especialmente nos países desenvolvidos, como Estados Unidos e Nova Zelândia, já no Brasil, de precárias condições de saneamento básico em certas porções territoriais, a *Salmonella* e *E. coli* tornam-se mais presentes. Mundialmente, 600 milhões adoecem anualmente por Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, resultando em 420 mil óbitos. No Brasil, de 2007 a 2020, ocorreram em média, 662 surtos anuais, com 156.691 doentes, 22.205 hospitalizações e 152 óbitos sendo que mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar decorrem do descuido higiênico sanitário de manipuladores, das técnicas inadequadas de processamento dos alimentos, e da deficiência de higiene na estrutura física, de utensílios e de equipamentos. A implementação de boas práticas de higiene é fundamental na garantia da segurança dos alimentos oferecidos nos restaurantes populares, tais medidas e procedimentos visam prevenir a contaminação dos alimentos e assegurar a qualidade higiênica dos produtos, desde a sua origem até o seu consumo final. Portanto, conclui-se que a intoxicação alimentar é um grave problema de saúde pública, principalmente no que tange ao alto risco de infecção que esta oferece às populações que fazem uso da alimentação em espaços públicos.

**Palavras-chave:** Intoxicação alimentar, Gastroenterite, Higiene alimentar, Microrganismos.

#### **1 INTRODUÇÃO**

A gastroenterite aguda é uma patologia caracterizada por infecção gastrointestinal com distribuição global, o que resulta em uma ampla repercussão na saúde pública. (ITURRIZAGOMARA & O'BRIEN, 2016). Segundo Brady (2018), o quadro é marcada por episódios de náuseas, vômitos, febre e dores abdominais, sendo característica de países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento.



Entre 2000 e 2011 foram reportados 33 milhões de casos de diarreia associados a alimentos contaminados, a maioria em menores de um ano de idade (BEZERRA *et al.*, 2017). Nesse sentido, as doenças ocasionadas pelo consumo de alimentos têm tido uma característica emergente, gerando cada vez mais preocupação no âmbito da saúde pública mundial. Desta forma, aumentam as preocupações em saúde pública visando a melhoria das implicações clínicas da doença e de seus impactos na sociedade hodierna. (BÁNYAI *et al.*, 2018).

Nesta perspectiva, o levantamento bibliográfico objetivou contribuir para o melhor entendimento da gastroenterite aguda, com enfoque nos aspectos clínicos, sociais e epidemiológicos e, profiláticos de importante valia para a compreensão dos impactos na população. O conhecimento geral e científico sobre os agravos das intoxicações alimentares representam importante aliado à saúde pública.

## **2 OBJETIVOS**

O presente trabalho objetivou reconhecer as possíveis causas de intoxicação alimentar na dieta popular e sua profilaxia, verificando a prevalência de intoxicação, pontuando a história natural, os fatores ambientais de risco e as medidas de prevenção e, elaboração de uma intervenção que auxilie na prevenção da intoxicação alimentar para usuários de ambientes públicos de alimentação popular.

## **3 METODOLOGIA**

Trata-se de uma revisão dissertativa da literatura, os artigos foram selecionados a partir dos termos: intoxicação alimentar, gastroenterite, microrganismo e higiene alimentar. Os trabalhos estão disponíveis em open acces nas plataformas Scientific Electronic Library Online (SciELO), Web of Science e National Library of Medicine (PubMed/Medline), Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Google Acadêmico. A pesquisa foi conduzida entre abril e maio de 2024. Adotaram-se os seguintes critérios de inclusão: artigos científicos que se relacionem com o objetivo do trabalho, publicados na língua portuguesa, inglesa e espanhola, entre 2017 e 2024. As publicações excluídas foram: artigos sem resumo na base de dados ou incompletos, editoriais, cartas ao editor, estudos reflexivos, revisões sistemáticas ou integrativas da literatura. Após a localização e seleção dos artigos foram identificadas 254 publicações potencialmente elegíveis para fazer parte deste trabalho. O processo de seleção foi realizado em duas fases: a primeira fase envolveu uma triagem inicial baseada nos títulos e resumos dos artigos recuperados; a segunda fase consistiu na leitura completa dos artigos selecionados na triagem inicial para garantir que atendiam aos critérios de



inclusão. Utilizou-se o software Mendeley para gerenciar as referências e auxiliar na organização dos artigos selecionados. Com a introdução dos critérios de inclusão e exclusão, a amostra foi composta por 10 artigos.

#### 4 RESULTADOS

O estudo de Melo et al. (2020), realizado em Teresina em 2019, teve como finalidade investigar e avaliar a qualidade higiênico sanitária de restaurantes de um mercado público em relação ao manipulador de alimentos, hortifrutis e alimentos prontos para o consumo.

Os manipuladores de alimentos apresentaram comportamentos que colocavam em risco a qualidade da alimentação produzida e comercializada nos restaurantes do mercado estudado, dentre as quais, o uso de uniformes em condições inadequadas (73,3%), hábito de fumar, falar, cantar, assobiar, espirrar, manipular dinheiro, falar no celular (73,3%), bem como outras condutas que podem contaminar os alimentos na cadeia de produção. Além disso, verificou-se inexistência do controle de saúde e da ausência de informativos quanto aos procedimentos de higienização das mãos (100%) (MELO et al. 2020).

Em relação ao procedimento de higienização dos hortifrutis servidos crus, apesar da higienização ser feita em água corrente potável, o local era inadequado, pois havia compartilhamento com as atividades de preparo de alimentos crus e cozidos. A desinfecção não era realizada com água clorada por 15 a 30 minutos (tempo de imersão), não foi observada a existência do controle do uso dos produtos para desinfecção, com monitoramento e registros do procedimento, e a manipulação em nenhum dos casos era feita em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apenas o enxágue estava sendo realizado com água corrente e potável em todos os restaurantes (MELO et al. 2020).

A inadequação das condições higiênico sanitárias foi verificada em relação ao armazenamento (100%), deficiência de utensílios descartáveis para a consumação de alimentos (60%), ausência de higienização das mãos dos manipuladores de alimentos (60%), bem como a falta de orientação para os funcionários responsáveis pelo manuseio de dinheiro, em não manipularem os alimentos (MELO et al. 2020).

#### 5 DISCUSSÃO

A diarreia infecciosa está entre as principais causas de enfermidade em todo o mundo e está ligada a 1,5 a 2,5 milhões de óbitos por ano (FONSECA *et al.*, 2019). Como causa da gastroenterite aguda, diversos patógenos estão relacionados, com proeminência dos vírus,



bactérias e parasitas. (ROJJANADUMRONGKUL *et al.*, 2020). Dentre os vírus destacam-se aqueles que são transmitidos através de alimentos, a exemplo do norovírus, rotavírus e adenovírus. O norovírus é o principal causador não bacteriano globalmente. (BÁNYAI *et al.*, 2018).

As bactérias são agentes infecciosos causadores de gastroenterites agudas na população mundial, sendo responsáveis pelos casos mais graves de diarreia aguda (FONSECA *et al.*, 2019). Entre essas causas bacterianas graves, *Salmonella* não tifóide e *Campylobacter sp.* são as razões mais comuns nos países desenvolvidos, como Estados Unidos e Nova Zelândia, já no Brasil, país com ausência de saneamento básico em certas porções territoriais, *Salmonella* e *E. coli* tornam-se mais presentes (BEZERRA *et al.*, 2017).

O quadro clínico da gastroenterite é marcado por diarreia, que pode levar à desidratação, e que pode ou não ser acompanhada de náuseas, dor abdominal, febre, mialgias e vômitos. Seus sintomas podem persistir por semanas, ocasionando impactos na qualidade de vida do paciente, afetando também suas atividades laborais (MENDES; ROCHA, 2023).

Segundo a Organização das Nações Unidas, 600 milhões adoecem anualmente por Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), resultando em 420 mil óbitos. No Brasil, de 2007 a 2020, ocorreram em média 662 surtos anuais de DTHA, com 156.691 doentes, 22.205 hospitalizações e 152 óbitos (BRASIL, 2020).

No período de 2016 a 2021, de acordo com os registros do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN), houve 50.208 notificações de intoxicação alimentar e 125 óbitos, com queda nas notificações em 2020 e 2021, médias de 272 e 246 notificações em todo o Brasil. As notificações foram maiores entre indivíduos do sexo masculino (58,3%) comparado às mulheres (41,7%). Os estados com mais notificações foram São Paulo (24,5%), Minas Gerais (11,3%) e Pernambuco (9,6%). O Amapá foi o estado com menor número de notificações com apenas um registro em 2017 e nenhum nos outros anos (BATISTA *et al.*, 2022).

O número de óbitos por gastroenterite aguda é significativo, especialmente entre populações vulneráveis. Segundo Mendes e Rocha (2023), cerca de 360.000 crianças menores de 5 anos morrem anualmente devido à gastroenterite infecciosa. Grande parte dessas mortes é causada por patógenos transmitidos por alimentos contaminados. Ademais, Gorgônio *et al.* (2024) evidencia que, no Brasil, entre 2019 e 2024, a região nordeste apresentou mais internações, representando 51% dos casos, enquanto a Centro-Oeste teve a menor prevalência, 6,4% dos casos.



## 5.1 MEDIDAS PROFILÁTICAS DA GASTROENTERITE AGUDA

De acordo com estudos estatísticos da OMS, mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar decorrem do descuido higiênico sanitário de manipuladores, das técnicas inadequadas de processamento dos alimentos, e da deficiência de higiene da estrutura física, de utensílios e de equipamentos (WHO, 2019; ARRUDA *et al.*, 2020).

A implementação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BPSA) é um elemento fundamental na garantia da segurança dos alimentos oferecidos nos restaurantes populares. Essas práticas englobam uma série de medidas e procedimentos que visam prevenir a contaminação dos alimentos e assegurar a qualidade higiênica dos produtos, desde a sua produção até o seu consumo final. Quando as BPSA não são devidamente aplicadas, há um aumento significativo do risco de contaminação dos alimentos por agentes patogênicos, resultando em doenças de transmissão hídrica e alimentar, o que pode causar intoxicação alimentar em quem os ingere (RIBEIRO *et al.*, 2023).

A manutenção de condições higiênico sanitárias adequadas nos restaurantes populares é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos e proteger a saúde dos consumidores. Em muitos casos, as áreas de armazenamento e preparo dos alimentos apresentam problemas estruturais, como telas de janelas danificadas, exposição direta ao fluxo de ar e falta de separação adequada entre as instalações sanitárias e a área de manipulação de alimentos (RIBEIRO *et al.*, 2023).

Restaurantes populares do Brasil também apresentam falhas no descarte de resíduos, limpeza inadequada das caixas de gordura e ausência de uniformes específicos para os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias (RIBEIRO *et al.*, 2023).

É fundamental realizar ações preventivas e corretivas constantes para evitar a presença e a reprodução de pragas nos estabelecimentos de alimentação. Além disso, mostra-se essencial a manutenção dos reservatórios de água em bom estado, com tampa, e realizar avaliações semestrais da qualidade da água utilizada na produção de refeições, por meio de laudos laboratoriais (AVISA, 2004).

Outrossim, é importante que haja a fiscalização e o monitoramento constantes por parte das autoridades sanitárias, a fim de garantir o cumprimento das normas e regulamentos sanitários pelos restaurantes populares. Isso envolve a realização de inspeções periódicas para verificar o cumprimento das Boas Práticas e identificar possíveis irregularidades que possam comprometer a segurança dos alimentos (RIBEIRO *et al.*, 2023).



Além da fiscalização, é importante investir em capacitação e conscientização dos responsáveis e dos manipuladores de alimentos nos restaurantes populares. O treinamento adequado em higiene e manipulação segura dos alimentos pode contribuir significativamente para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos e para a promoção da segurança alimentar (RIBEIRO *et al.*, 2023).

Outros componentes para uma produção segura de refeições é o manipulador de alimentos, que compreende toda pessoa do serviço de alimentação que tem contato direto ou indireto com o alimento (ARRUDA *et al.*, 2020). Os manipuladores devem ter controle de saúde registrado, adequada para realizar a manipulação, ter asseio pessoal e, principalmente, ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação (ARRUDA *et al.*, 2020).

## 6 CONCLUSÃO

Inferre-se, portanto, a partir dos estudos selecionados para esta revisão integrativa a relevância de reconhecer as possíveis causas de intoxicação alimentar na dieta popular e sua profilaxia, principalmente no que tange ao agravo que esta oferece às populações de risco. Desse modo, dados da etiologia ligada à contaminação alimentar por vírus e bactérias e o processo fisiopatológico de sintomas gastrointestinais, tornam-se primordiais medidas que preconizam a higiene e proteção da alimentação popular quanto à contaminação por estes agentes; estas que devem perpassar medidas coletivas de prevenção - como estruturação sanitária, capacitação profissional e fiscalização de ambientes públicos de alimentação - bem como individuais, ligadas à auto higiene e atitudes pessoais de proteção. Por fim, sugere-se mais estudo para maior domínio dessas medidas de profilaxia como, também, a busca por uma efetivação destas que intervenha na realidade a fim de atenuar a intoxicação alimentar.



## REFERÊNCIAS

ARRUDA, G. R. de; LEITE, K. da S.; SOARES, L. R.; COUTO, R. da G.; OLIVEIRA, S. de.; PRADO, B. G. Condições Higiênico-Sanitárias Em Serviços De Alimentação E Percepção De Risco Em Manipuladores De Alimentos. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

BÁNYAI, K. *et al.* Viral gastroenteritis. *The Lancet*. v. 392, n. 10142, p. 175-186, julho 14, 2018. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30025810/>. Acesso em: 21 de Abril de 2024.

BEZERRA, I. N., Moreira, T. M. V., Cavalcante, J. B., Souza, A. de M., & Sichieri, R. (2017). Food consumed outside the home in Brazil according to places of purchase. *Rev de saude publica*, 51(0). <https://doi.org/10.1590/s1518-8787.2017051006750>

BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Brasília, 2020 [acesso em 2022 Mai 12]. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/ptbr/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>.

FONSECA, Lucas Campos; AZEVEDO, Guilherme Henrique Moreira; SANATANA, Renan Miranda, *et al.* DIVERSIDADE BACTERIANA EM SUPERFÍCIES DE RESTAURANTES DE PALMAS-TO. *Revista de Patologia do Tocantins, Tocantins*, [S. l.], v. 6, n. 2, p. 10–14, 2019. DOI: <https://doi.org/10.20873/uft.2446-6492.2019v6n2p10>. Acesso em: 21 abr. 2024.

RIBEIRO, M. S.; CALADO, I. L.; PADILHA, L. L. *et al.* Condições higienicossanitárias em restaurantes populares de cidades brasileiras. *Vigilância Sanitária em Debate*, Rio de Janeiro, v. 11, 2023. DOI: <https://doi.org/10.22239/2317-269X.02111>. Acesso em: 11 abril 2024.

ROJJANADUMRONGKUL, K., KUMTHIP, K., KHAMRIN, P., *et al.* Enterovirus infections in pediatric patients hospitalized with acute gastroenteritis in Chiang Mai, Thailand, 2015–2018. *PeerJ* 8:e9645. DOI: <https://doi.org/10.7717/peerj.9645>. Disponível em: <https://peerj.com/articles/9645/>. Acesso em: 11 de Abril de 2024.

WHO. Organização Mundial da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos. Disponível em: [https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1). Acesso em: 27 de Abril de 2019.