

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

Juliana do Nascimento Moraes Rego

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

Anna Luzia de Jesus Sousa Viegas

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

Brunno Braga Sauaia

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

Júlio Ricardo Avelar Amorim

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

Lívia Sousa de Matos

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

Osnar Gustavo de Santana Lima

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

Pedro Inojosa Ferreira da Silva

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

Tiago de Aguiar Lima

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

Bismarck Ascar Sauaia

Professor Dr. PhD. Pesquisador e Orientador, Faculdade de Medicina, DEMED I, UFMA. São Luís, MA, Brasil

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.



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. Acesso em: 27 de Abril de 2019.