**DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS E SURTOS ALIMENTARES: UMA REVISÃO**

**RESUMO**

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são resultantes da ingestão de água e alimentos contaminados, por agentes biológicos, físicos ou químicos. Tendo em vista que as DTA’s são consideradas um problema de saúde pública, devido a sua magnitude e as consequências muitas vezes graves na saúde da população, o presente trabalho tem como objetivo descrever as DTAs e os Surtos alimentares, de acordo com as principais características e aspectos gerais, assim como os principais dados epidemiológicos publicados nos últimos anos. Dessa forma, esse estudo foi desenvolvido através de uma revisão bibliográfica de caráter descritivo, publicados no período 2010 a 2019, realizada entre março e outubro de 2020, sendo utilizadas as bases de dados: SciELO, LILACS e Google Acadêmico. Foram utilizados como critérios de inclusão ser artigo nacional publicado no idioma português no período supracitado; e critérios de exclusão os artigos que não eram referentes a alimentos e DTA’s. De acordo com os dados estudados, observou-se que o aparecimento das DTA’s já é considerado um dos problemas de saúde pública mais frequentes mundialmente, os quais acarretam perdas econômicas com investigações epidemiológicas e custo com tratamentos. Sendo assim, percebe-se que as doenças transmitidas por alimentos, são graves e comuns, porém ainda tem pouco destaque. Por tanto, é importante que o poder público atue no monitoramento e vigilância da qualidade de produtos e serviços alimentícios, intervindo através das regulamentações a preservação da saúde da população e com isto proporcione alimentos seguros.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar, Manipuladores, Vigilância alimentar, Saúde pública, Saúde da População.

**1. INTRODUÇÃO**

Alimento seguro é inócuo, livre ou com níveis aceitáveis de contaminação biológica, química ou física, sendo incapaz de oferecer riscos ou danos à saúde da população (FAO; WHO, 2003). Sendo assim a inocuidade do alimento se relaciona diretamente à impossibilidade de ser meio de transmissão de perigos causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) (OLIVEIRA e BARATA, 2013).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são um problema de saúde pública, frequente no mundo e podem causar perdas econômicas e socias para a nação e para o sistema de saúde, pois acarretam custos em tratamento e investigação epidemiológica, como também prejuízos econômicos de turismo e a comercialização de alimentos (WELKER et al, 2010).

O aparecimento das DTAs é caracterizado com ocorrências clínicas, que apresentam agentes contaminantes: toxinas, químicos, físicos e biológicos, adquiridos após ingestão de água e alimentos contaminados. Já foi confirmado que cerca de um terço da população já foi acometida por surtos alimentares anualmente (FERREIRA, 2017). Surto de DTA é quando duas ou mais pessoas exibem em um período de tempo equivalente, sintomas e sinais parecidos, após consumir alimentos ou água contaminados e confirmação com indícios epidemiológicos e/ou laboratorial (GARCIA; DUARTE, 2014).

De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), cerca de 600 milhões de pessoas já foram afetadas por DTAs e em 2010, cerca de 420.000 foram a óbito devido à ingestão de alimentos contaminados (HAVELAAR et al., 2015). Segundo a OMS, cerca de mais que um terço da população, incluindo os países desenvolvidos e subdesenvolvidos, são acometidos por surtos de DTAs todo ano (BRASIL, 2010).

Vários fatores corroboram para a ocorrência das DTA’s, segundo o Ministério da Saúde, destacam-se as condições de saneamento e qualidade da água impróprios para consumo humano, consumo de alimentos contaminados e as práticas inadequadas de higiene pessoal (BRASIL, 2018).

As DTAs são um problema de saúde pública, devido a sua magnitude e as consequências na saúde da população. O objetivo desse trabalho é examinar as DTAs e os surtos alimentares, de acordo com as principais características e aspectos gerais e descrever os principais dados epidemiológicos dos últimos dez anos, para que essas informações sirvam de subsídios para a promoção, prevenção e controle de riscos à saúde da população.

**2. MATERIAIS E MÉTODOS**

O presente estudo, trata-se de uma revisão bibliográfica de caráter descritivo e constitui uma busca de artigos científicos, publicados no período de 2010 a 2019. Foi realizado o levantamento de artigos da produção científica brasileira sobre as DTA’s e Surtos alimentares. Seguindo as etapas de: definição das palavras-chave, busca nas bases de dados SciELO, LILACS e Google Acadêmico e filtragem das publicações. Foram utilizados como critérios de inclusão ser artigo nacional publicado no idioma português no período supracitado; e critérios de exclusão os artigos que não eram referentes a alimentos e DTA’s.

As palavras-chave definidas em língua portuguesa para busca dos manuscritos nas bases de dados foram: doenças transmitidas por alimentos, surtos alimentares e alimento seguro. A partir destes termos houve a identificação, seleção dos estudos e análise crítica dos estudos.

**3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A alimentação e a nutrição é um direto humano e requisito básico para a promoção e proteção da saúde. De acordo com Relatório sobre a População Mundial de 2009, é estimado que aproximadamente 1,02 bilhões de pessoas (14,3% da população mundial) não tenham alimentos suficientes para suas necessidades básicas e nutricionais, ou podem viver em situação de fome contínua, insegurança alimentar (FAO e WHO, 2003).

O reconhecimento da alimentação como um direito humano na Constituição Brasileira no seu Art. 6o, foi um importante avanço. A aprovação do Decreto no 7.272, em agosto de 2010, regulamenta a Lei no 11.346 de 2006, que institui e estabeleceu os parâmetros da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN (BRASIL, 2010).

Os hábitos alimentares são culturais, como a necessidade de optar por produtos com preços mais baixos, eles geralmente apresentam qualidade inferior e contaminações, a população menos favorecida em geral são as que mais são acometidas por afecções alimentares. O hábito que com o passar dos anos levou a população a fazer mais refeições fora de casa e com isto aumentou a necessidade de oferta de alimentos seguros do ponto de vista microbiológico (WELKER et al., 2010).

A contaminação de alimentos e água pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia alimentar, que vai desde a produção primária até o consumo e a transmissão se dá através de um alimento contaminado, pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. O preparo de alimento para consumo coletivo de alimentos de origem animal é um dos maiores responsáveis por surtos, o período de incubação varia de acordo com o agente etiológico, de horas a meses. A suscetibilidade é maior em certos grupos como crianças, idosos e imunodeprimidos (BRASIL, 2010).

No Brasil, segundo estatísticas da OMS, estudos relatam que nos últimos 17 anos os principais agentes envolvidos em DTAs e surtos no Brasil, foram: *Salmonella ssp., Escherichia coli e Staphylococcus aureus* Neste âmbito de surtos de DTA os manipuladores são referenciados como um dos principais veículos de contaminação (BRASIL, 2018).

Foram notificados no Brasil entre os anos 2000 a 2017, 12.503 surtos de DTA, porém apenas 3.196 foram confirmados laboratorialmente, a identificação do agente etiológico foi obtida apenas em 2.593, dos quais 92,2% eram de origem bacteriana (BRASIL, 2018). Entre os anos de 2007 e 2016, foram registrados no Brasil 6632 surtos alimentares: de 469.482 indivíduos expostos, 14,5% precisaram de hospitalização e 0,09% foram a óbito (BRASIL, 2016), o que demonstra que o controle higiênico sanitário de alimentos comercializados em vias públicas é de suma importância.

Segundo os dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN), as regiões Sudeste (39,2%) e Sul (33,9%) são as que apresentaram maiores índices de DTA no Brasil nos últimos 17 anos, Nordeste se encontra em terceiro lugar, provavelmente em decorrência dos casos não diagnosticados e/ou subnotificados (GUILHERME, ESTEVES, 2017). Por ano são notificados em média, 700 surtos de DTAs por ano, as quais envolvem cerca de 13 mil doentes e 10 óbitos no Brasil. Em 2018 foram notificados cerca de 600 surtos de DTAs, este número pode ser ainda maior, pois muitos surtos não chegam a ser notificados (BRASIL, 2020).

As doenças transmitidas por alimentos, são graves e comuns, porém ainda tem pouco destaque. Apesar dos alimentos possuírem um papel importante na economia do país e se ter um investimento em políticas públicas voltadas à educação sanitária, prevenção e controle dessas enfermidades que oferecem riscos sérios e prejuízos à saúde da população.

A qualidade da matéria-prima, os equipamentos e instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, a saúde dos funcionários, as técnicas de manipulação, tudo isto devem ser considerados importantes na produção de alimentos seguro e de qualidade. Todos esses fatores quando não são supervisionados e aplicadas as Boas Práticas de Fabricação (BPF) contribuem para que os alimentos adquiram uma carga microbiana, que são responsáveis pela deterioração e redução do tempo de prateleira, como também aumentam o risco de veicular patógenos.

É importante que o poder público atue no monitoramento e qualidade de produtos e serviços, intervindo através das regulamentações a preservação da saúde da população e proporcionando um alimento seguro. Para garantir a segurança dos alimentos, é fundamental atender as exigências legais para um consumo seguro e contribuir para uma boa saúde do consumidor.

**4. CONCLUSÕES**

Diante dos dados apresentados verifica-se que as doenças transmitidas por alimentos são graves e comuns, porém ainda tem pouco destaque como problema de saúde publica para a sociedade. Por tanto, é importante que o poder público atue no monitoramento e qualidade de produtos e serviços, intervindo através das regulamentações a preservação da saúde da população e proporcionando um alimento seguro. Para garantir a segurança dos alimentos, é fundamental atender as exigências legais para um consumo seguro e contribuir para uma boa saúde do consumidor.

**6. REFERÊNCIAS**

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**, Brasília, DF, 2010. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\_integrado\_vigilancia\_doencas\_alimentos.pdf](about:blank). Acesso em: 20 mar. 2020.

BRASIL. **Decreto nº 7.272**, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 de agosto de 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Informações técnicas.** 2018. Disponível em: [https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos/informacoes-tecnicas/](about:blank). Acesso em: 20 mar. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema de Informação de Agravos de Notificação. **Surto Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA.** 2016. Disponível em: [http://portalsinan.saude.gov.br/surto-doencas-transmitidas-por-alimentos-dta](about:blank). Acesso em: 10 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema de Informação de Agravos de Notificação. **Surto Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA**. 2020. Disponível em: [http://portalsinan.saude.gov.br/surto-doencas-transmitidas-por-alimentos-dta](about:blank). Acesso em: 10 out. 2020.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Union; WHO – World Health Organization. Food Standards. Codex Alimentarius Commission. **Recommended International code of practice general principles of food hygiene**. Italy, CAC/RCP 1-1969, v.4, 2003. Disponível em: [https://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/dl/04.pdf](about:blank). Acesso em: 10 set 2020.

FERREIRA, J.A.F. **Panorama das doenças transmitidas por alimentos no Brasil entre 2000 e 2015**. 2017, 78 f. Dissertação (Mestrado em Ciências). Universidade de São Paulo, 2017.

GARCIA, D.P.; DUARTE, D.A. Perfil epidemiológico de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no Brasil. **Revista Eletrônica Acervo Saúde.** v. 6, n. 1. P. 545-554, 2014. Disponível em: [https://www.acervosaude.com.br/doc/artigo\_040.pdf](about:blank). Acesso em: 10 out. 2020.

GUILHERME, D.L.; ESTEVES, D.C. Doenças transmitidas por alimentos e água. **Conexão Eletrônica**, 14, 390-401, 2017. Disponível em: [http://revistaconexao.aems.edu.br/categoria/edicoes-anteriores/2017/](about:blank). Acesso em: 20 mar. 2020.

HAVELAAR, A.H. *et al*. World Health Organization global estimates and regional comparisons of the burden of foodborne disease in 2010. **PLoS Med**, v. 12, n. 12, p. e1001923, 2015. Disponível em: [https://journals.plos.org/plosmedicine/article?id=10.1371/journal.pmed.1001923](about:blank). Acesso em: 10 out. 2020.

OLIVEIRA, M.E.B.; BARATA, R.C.B. Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Estado de São Paulo, 2008-2010. **Boletim Epidemiológico Paulista,** São Paulo, v.10, n.109, 2013. Disponível em: [http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci\_arttext&pid=S1806-42722013000100004&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt](about:blank). Acesso em: 10 set. 2020.

WELKER, C.A.D. et al. Análises microbiológica dos alimentos envolvidas em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) ocorridos no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Brasileira de Biociência.** Porto Alegre, v.8, n.1, p.44-48, jan/mar, 2010. Disponível em: [http://www.ufrgs.br/seerbio/ojs/index.php/rbb/article/view/1322](about:blank). Acesso em: 10 out. 2020.