**A CONTAMINAÇÃO DA ÁGUA E FRUTOS DO MAR PELA HEPATITE A E A IMPORTÂNCIA DA VACINAÇÃO DA POPULAÇÃO LITORÂNEA.**

**LETÍCIA LEÃO GAZZANEO MEDEIROS**1**;** LÍVIA FRANÇA TENÓRIO PINHEIRO1; KALLINE TORRES DE CASTRO SANTOS1; MATEUS OLIVEIRA CARVALHO1; LUAN SANTOS CORREIA1; HENRIQUE SANDER MARIANO BRAGA RODRIGUES1; MAÍRA ESTANISLAU SOARES DE ALMEIDA1

1 Centro Universitário CESMAC;

\*leticiagazzaneo19@gmail.com; \*maira.almeida@cesmac.edu.br

**Introdução:** A Hepatite A é uma doença infecciosa causada por um vírus da família hepatovírus (HAV) que atinge o fígado. A principal forma de transmissão é a oral-fecal e por isso sua propagação depende das condições higiênicas da população. Na região litorânea, o contato com a água e a ingestão de frutos do mar é um meio importante de contaminação, pois, em diversas regiões os dejetos da população são lançados no mar. **Objetivos:** Identificar artigos sobre a importância da contaminação da água e frutos do mar na epidemiologia da Hepatite, bem como correlacionar com a importância da vacinação. **Métodos:** Realizou-se uma revisão sistemática de artigos nas bases de dados: MEDLINE, LILACS e SCIELO a partir dos descritores “hepatitis A”, “Seawater” e “shellfish”, combinados utilizando o operador booleano AND. Foram encontrados 425 artigos e excluídos aqueles que não tratavam da hepatite A ou não se relacionavam com o consumo de frutos do mar. Após os critérios restaram 61 artigos que foram usados para elaboração da revisão. **Resultados:** Encontrou-se diversos artigos relacionando contaminação da água e frutos do mar e Hepatite A. Os animais mais associados à transmissão foram os filtradores, como ostras e massunim, por concentrarem o HAV advindo do esgoto e diretamente das fezes contaminadas presentes na água, agindo como vetores. Os fatores de alto risco para contaminação são: baixas temperaturas da água, elevada prevalência de doenças entéricas na comunidade e chuva, pois gera transbordamento do sistema de esgoto. Além disso, estudos mostram que este vírus é mais estável do que a maioria dos enterovírus e fica praticamente inalterado por 4 semanas em temperatura ambiente. A resistência permite que o vírus se mantenha mesmo após o cozimento rápido; a inativação só é alcançada com temperaturas acima de 60°C. Por isso, a ingestão de moluscos aumenta o risco de adquirir hepatite A. **Conclusões:** Devido à grande expressão dessa forma de contaminação, é preciso reforçar a importância do meio de prevenção mais efetivo, a vacinação, especialmente na população cuja alimentação provém dos frutos do mar e tem contato frequente com a água, ou seja, a população litorânea.

**Palavras-chave:** Hepatitis A. Seawater. Shellfish.

**Apoio Financeiro:***Colocar se houver.*

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

CORMIER, J.; JANES, M. Concentration and detection of hepatitis A virus and its indicator from artificial seawater using zeolite. **Journal of virological methods**, v. 235, p. 1-8, 2016.

ENRIQUEZ, R. *et al*. Accumulation and Persistence of Hepatitis A Virus in Mussels. **Journal of Medical Virology**, v. 37, p. 174-179, 1992.

KINGSLEY, D. *et al.* Persistence of Hepatitis A Virus in Oysters. **Journal of Food Protection**, v. 66, p. 331-334, 2003.

KO, S. *et al.* Effects of an Oxidative Agent and Lectins on the Binding Inhibition of Recombinant Hepatitis A Virus Proteins to Oyster Digestive Tissues. **Journal of Food Protection**, v. 74, p. 157-160, 2011.

MELE, A. *et al*. Recurrent epidemic hepatitis A associated with consumption of raw shellfish, probably controlled through public health measures. **American journal of epidemiology**, v. 130, p. 540-546, 1989.

MONTUORI, P. *et al*. Wastewater workers and hepatitis A virus infection. **Occupational medicine**, v. 59, p. 506-508, 2009.

PARK, H. *et al*. Localization and persistence of hepatitis A virus in artificially contaminated oysters. **International journal of food microbiology**, v. 299, p. 58-63, 2019.

SOUZA, D. *et al*. Evaluation of tropical water sources and mollusks in southern Brazil using microbiological, biochemical, and chemical parameters. **Ecotoxicology and Environmental Safety**, v. 76, p. 153-161, 2012.

STROFFOLINI, T.; MELE, A.; SAGLIOCCA, L. Vaccination policy against hepatitis A in Italy. **Vaccine**, v. 19, p. 2404-2406, 2001.

THÉBAULT, A. *et al*. Quantitative approach of risk management strategies for hepatitis A virus–contaminated oyster production areas. **Journal of food protection**, v. 75, p. 1249-1257, 2012.