



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde



CARACTERIZAÇÃO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Agente etiológico	Período incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
Agentes bacterianos				
<i>Bacillus cereus</i> (tipo emético)	30' a 5 hs	Náuseas, vômitos, ocasionalmente diarreia, dores abdominais	Arroz cozido ou frito, produtos ricos em amido, molhos, pudins, sopas	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados
<i>Bacillus cereus</i> (tipo diarréico)	8 a 16 hs	Diarreia aquosa, dores abdominais, náuseas, vômitos raramente	Carnes, leite, vegetais cozidos, produtos de cereais	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados, reaquecimento insuficiente
<i>Staphylococcus aureus</i>	1 a 8 hs	náuseas, vômitos, dores abdominais, diarreia, prostração	Produtos cárneos, frango, produtos de confeitaria, doces e salgados; produtos muito manipulados	Contaminação do alimento por manipuladores, equipamentos, utensílios; manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados
<i>Clostridium perfringens</i>	8 a 22 hs	dores abdominais intensas diarreia, gases	Carnes cozidas ou assadas, molhos, sopas	Descongelamento em temperatura inadequada, resfriamento lento, reaquecimento insuficiente
<i>Salmonella spp</i>	6 a 72 hs	dores abdominais, diarreia calafrios, febre, náuseas, vômitos, mal-estar, dores musculares, cefaléia.	Carne bovina e de aves, produtos à base de ovos crus (sem cocção)	Matéria-prima contaminada na origem, contaminação cruzada de ingredientes crus de origem animal, manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados.
<i>Clostridium botulinum</i>	2 hs a 8 dias	vertigem, visão dupla ou borrada, boca seca, dificuldade para deglutir, falar, respirar; fraqueza muscular, constipação, dilatação das pupilas, paralisia respiratória, sintomas gastrintestinais podem preceder os neurológicos. Frequentemente evolui para óbito	Conservas (principalmente as caseiras) de vegetais, peixes, carnes	Elaboração inadequada de alimentos em conservas



Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal da Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde



CARACTERIZAÇÃO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Agente etiológico	Período incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	2 a 48 hs	dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calarrio, cefaléia	Pescados de origem marinha, geralmente ingeridos crus	Refrigeração inadequada, cozimento insuficiente, contaminação cruzada
<i>Listeria monocytogenes</i>	4 a 21 dias	febre, cefaléia, náuseas, vômitos, aborto, meningite, encefalite e sepsis	Leite, queijo fresco, patê, carnes processadas	Cozimento inadequado; falhas na pasteurização do leite; refrigeração prolongada
<i>Campylobacter jejuni</i>	2 a 7 dias	dores abdominais, diarreia, (frequentemente com muco e sangue), cefaléia, mialgia, febre, anorexia, náuseas, vômitos, seqüela da síndrome de Guillan-Barré	Leite cru, fígado de boi, mariscos crus, água	Ingestão de leite cru e carnes de aves crua ou semicruda; pasteurização ou cozimento inadequado; contaminação cruzada; manuseio de produtos crus
<i>Escherichia coli patogênica</i>	5 a 48 hs	dores abdominais, diarreia, vômitos, náuseas, cefaléia, mialgia	Diversos alimentos, água	Contaminação por manipuladores, refrigeração insuficiente, cocção inadequada, limpeza e desinfecção deficiente de equipamentos.
<i>Escherichia coli enterohemorrágica ou verotoxigenica</i>	1 a 10 dias	diarreia aquosa, seguida de diarreia sanguinolenta, dor abdominal intensa, sangue na urina, síndrome hemolítico-urêmica	Hamburguer, leite cru, embutidos, iogurte, alface, água	Hamburguer feito de carne de animais infectados; consumo de carne e leite crus; cozimento inadequado; contaminação cruzada; contaminação por manipuladores
<i>Escherichia coli enteroinvasiva</i>	1/2 a 03 dias	dor abdominal intensa, febre, diarreia aquosa (geralmente com muco e sangue) tenesmo	Saladas e outros alimentos não higienizados, água	Cozimento inadequado; contaminação por manipuladores; armazenamento de alimento em temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente; resfriamento lento.



CARACTERIZAÇÃO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Agente etiológico	Período incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
<i>Escherichia coli enterotoxigênica</i>	1/2 a 03 dias	diarréia aquosa profusa (sem muco ou sangue); dor abdominal intensa, vômitos, prostração, desidratação, febre leve	Saladas e outros alimentos sem tratamento adequado, queijos frescos, água	Cozimento inadequado; contaminação por manipuladores; armazenamento de alimentos em temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente; resfriamento lento; queijos fabricados com leite cru.
<i>Streptococcus pyogenes betahemolítico</i>	1 a 3 dias	Faringite, febre, náuseas, vômitos, coriza, erupção cutânea (esporádica)	Leite cru, alimentos com ovos ou outros alimentos contaminados	Manipulação inadequada de alimentos, refrigeração insuficiente, cozimento ou reaquecimento inapropriado.
Agentes virais				
<i>Virus da hepatite A e E</i>	Hepatite A: 10 a 50 dias Hepatite E: 15 a 60 dias	Febre, mal-estar, anorexia, náuseas, dores abdominais, icterícia, hepatomegalia, acolia fecal	Alimentos e água contaminados, alimentos crus ou mal cozidos (ostras, mariscos, verduras cruas)	Preparo de alimentos por manipuladores infectados; Mãos contaminadas; Objetos e superfícies contaminados; cocção inadequada dos alimentos.
<i>Virus entéricos (Norovirus, adenovirus, rotavirus)</i>	3 a 5 dias	Diarréia intensa e não sanguinolenta; vômitos; Febre alta; Dores abdominais; Dor de cabeça; as vezes sintomas respiratórios.	Água, gelo, frutas, vegetais folhosos, moluscos bivalves e alimentos prontos para o consumo	Mãos contaminadas; Objetos e superfícies contaminados; água e alimentos contaminados.
Agentes parasitários				
<i>Giardia intestinalis</i>	1 a 6 semanas	Dor abdominal, diarréia com muco, fezes gordurosas	Hortaliças cruas, frutas ou água contaminada.	Falta de higiene pessoal, manipuladores infectados, cocção inapropriada, destino inadequado de águas residuais.
<i>Entamoeba histolytica</i>	5 dias a 4 semanas	Dor abdominal, diarréia com sangue e muco	Hortaliças, frutas ou água contaminada.	Falta de higiene pessoal, manipuladores infectados, cocção e reaquecimento inapropriados.