



O que você precisa saber sobre Meningite Viral

O que é Meningite Viral?

É uma infecção causada por vírus que atinge a membrana que envolve a medula espinhal e o cérebro, caracterizada por febre, de início repentino, dor de cabeça, vômitos e rigidez de nuca.

Os recentes casos de meningite viral têm-se caracterizado por dor de cabeça persistente, vômitos (às vezes levando à desidratação), febre baixa, dor abdominal, rigidez de nuca em alguns casos, sonolência, sem seqüelas. Entre os possíveis agentes causadores desses casos de Meningite Viral, encontram-se os Enterovírus.

Como se transmite?

A transmissão dos Enterovírus pode ser fecal-oral, oral-oral e respiratória. Água e alimentos podem ser veículos de transmissão.

O período decorrido entre a exposição ao Enterovírus e o aparecimento dos sintomas é de 7 a 14 dias.

Como prevenir?

Limpeza e higiene são fatores primordiais para prevenção da doença, assim como ambientes arejados.

Algumas medidas de prevenção e controle:

1. Higiene Pessoal

Lavagem das Mãos com água e sabão. Para uso coletivo o sabão deverá ser preferencialmente líquido, acondicionado em dispensadores de fácil higienização.

As mãos deverão ser lavadas:

- ao chegar no trabalho;
- antes de preparar, servir ou comer alimentos;
- depois de usar o banheiro;

- depois de ajudar uma criança a usar o banheiro;
- depois de trocar uma fralda;
- depois de usar as mãos para assoar o nariz, tossir ou espirrar.

Secagem das Mãos:

- usar toalhas de tecido só se a mesma for individualizada e com trocas diárias;
- usar toalhas descartáveis para uso coletivo (papel toalha);
- não usar toalhas úmidas.

OBS: Os manipuladores de alimentos que apresentarem qualquer tipo de irritação de pele ou infecção, deverão ser afastados, temporariamente, de suas funções.

2. Higiene Ambiental:

- manter o ambiente sempre limpo e arejado;
- lavar e desinfetar os banheiros, no mínimo 2 vezes ao dia, com solução clorada*
- evitar uso de ar condicionado;
- dar preferência às atividades em ambientes arejados;
- desinfetar pisos, paredes, bancadas, balcões, pias, louças sanitárias com solução clorada.

3. Higiene dos Alimentos e Água:

- lavar e desinfetar os alimentos : frutas e verduras, com solução clorada*.
- desinfetar água e reservatórios de água, com solução clorada*.
- monitorar o cloro residual da água tratada para consumo humano (abastecimento público ou poço) : A dosagem do cloro residual poderá ser realizada através de um aparelho medidor de cloro e pH. A água

deve conter um teor mínimo de cloro residual livre de 0,2 mg/l em qualquer ponto da rede de distribuição (port. MS N.º 1469 de 29/12/2000). O pH deverá ficar situado no intervalo de 7,2 a 8,0.

4. Higiene dos Equipamentos e Utensílios:

- todos os utensílios de uso individual deverão ser cuidadosamente separados, com atenção especial para chupetas, mamadeiras, mordedores e outros;
- as escovas de dente deverão ser isoladas com protetor plástico individual;
- evitar uso de bebedouro coletivo à pressão;
- utilizar filtro/bebedouro para água potável;
- desinfetar filtros/bebedouros regularmente com solução clorada*;
- utilizar copos descartáveis armazenados em local protegido;
- desinfetar liquidificador, velas de filtro, copos e talheres plásticos (não

descartáveis) com solução clorada*.

***COMO PREPARAR A SOLUÇÃO CLORADA?**

PARA UTENSÍLIOS/EQUIPAMENTOS/AMBIENTES

Uma colher de sopa de água sanitária (com 2% de cloro) para um litro de água limpa ou 100 ml água sanitária (com 2% de cloro) para 10 litros de água limpa.

LEMBRETES:

- a desinfecção com a solução clorada pode ser feita borrifando
- a superfície, ou deixar o utensílio de molho por 2 minutos;
- só reutilizar 15 minutos depois;
- após o uso de panos de cozinha, lavá-los e fervê-los. Usar
- sempre panos secos e limpos, trocando-os quando necessário.

Para maiores esclarecimentos manter contato com a equipe técnica de VE do Município.

Informações adicionais consulte:

<http://www.cve.saude.sp.gov.br>