



CVE

Salmonella Enteritidis – Perguntas e Respostas

POR QUE NÃO DEVEMOS COMER OVOS CRUS OU MAL COZIDOS?

A globalização da economia, a mobilização intensa das populações em viagens internacionais e fatores relacionados à própria criação de animais para consumo alimentar, propiciaram a partir dos anos 80, o surgimento e a disseminação em todo mundo de uma nova bactéria, relacionada a ovos e aves, a *Salmonella* Enteritidis.

O surgimento dessa bactéria vem impondo mudanças drásticas nos hábitos alimentares como forma de reduzir o risco de se adquirir a doença sendo necessária a criação de uma nova consciência sobre o “consumo de alimentos sem risco”.

QUEM É A *Salmonella* Enteritidis?

Salmonella é um grupo bacteriano que pode causar gastroenterites, encontrada, em geral, em alimentos de origem animal, como carnes, aves, ovos, leite e outros. *Salmonella* Enteritidis é um dos tipos mais comuns no mundo e é transmitido principalmente por ovos consumidos crus ou mal cozidos. O frango e outras aves, se consumidos mal cozidos, mal fritos ou mal assados também podem transmitir a bactéria.

O QUE CAUSA A *Salmonella* Enteritidis?

Uma pessoa que se infecta com a bactéria pode apresentar febre, cólicas abdominais e diarreia, de 12 a 72 horas após o consumo do alimento contaminado. A doença dura de 4 a 7 dias, e muitos doentes se recuperam sem a necessidade de tomar antibióticos. Entretanto, quando a diarreia é severa, hospitalização e uso de antibióticos podem ser necessários, além de hidratação venosa e outros cuidados.

Crianças, gestantes, idosos e imunocomprometidos podem apresentar formas graves da doença, com infecção que pode passar do intestino para a corrente sanguínea ou para outros órgãos do corpo, podendo causar óbito se não tratada prontamente com antibióticos adequados.

Vários estudos mostram que essa bactéria, no mundo, tornou-se resistente a vários antibióticos: no Estado de São Paulo, o Instituto Adolfo Lutz detectou que 65% das cepas são resistentes a antibióticos, em geral a dois tipos de drogas, e algumas das cepas até sete antimicrobianos. Este problema está relacionado ao uso indiscriminado de antibióticos, e especialmente na criação das aves.

A *Salmonella* Enteritidis É UM PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA?

A associação entre Salmonelose e consumo de ovos crus ou mal cozidos é inquestionável e reconhecida em todo mundo como um importante problema de saúde pública, incluindo-se o Brasil.

Um estudo feito pelo Centro de Vigilância Epidemiológica – SES/SP com base em notificações de surtos e levantamento de diagnóstico laboratorial, no período de 1999 a 2007, mostra que grande parte dos surtos de diarreia causados por bactéria no Estado de São Paulo é devido à *Salmonella* spp, sendo que a *S. Enteritidis* representa 43,2% desses surtos. Em estudos laboratoriais, a partir de testes moleculares observou-se que mais de 70% das *Salmonellas* spp são *Salmonella* Enteritidis, mostrando que essa bactéria é a principal responsável pelos surtos bacterianos.

Investigações epidemiológicas de surtos por SE, em casos que demandaram internação hospitalar mostram a importante gravidade dos casos e a ocorrência de óbitos.

A *S. Enteritidis* é o principal sorotipo encontrado em surtos associados ao consumo de alimentos preparados à base de ovos crus ou mal cozidos: maioneses caseiras e ovos crus foram causa de 35% dos surtos; no total, 64% dos surtos por *Salmonella* foram causados por alimento contendo o ingrediente ovo cru ou mal cozido (sanduíches, bolos, doces, etc.). 34% dos surtos têm origem em restaurantes e outros estabelecimentos comerciais e 22% em residências. A taxa de incidência é alta em crianças de 5 a 9 anos de idade (2,44 casos/100 mil hab.) e no grupo de 10 a 19 anos (2,15 casos/100 mil hab.).

O ovo é um importante alimento protéico que deve constar da dieta alimentar, porém os consumidores devem estar conscientes sobre os riscos de ingestão de ovos crus ou mal cozidos para reduzir a possibilidade de adoecimento.

COMO OS OVOS SE TORNAM CONTAMINADOS?

Estudos mostraram que a *S. Enteritidis* infecta o ovo não somente através da casca quebrada, mas também silenciosamente os ovários da galinha tornando seus ovos infectados antes mesmo de se formar a casca.

A grande maioria dos tipos de *Salmonella* vive no trato de animais e pássaros e é transmitida por alimentos de origem animal. Estudos realizados nos Estados Unidos e Europa mostram que um em cada 20 mil ovos pode estar contaminado, e em algumas de suas regiões, um em cada 10 mil ovos, o que aumenta o risco de se adquirir a doença. Análises de ovos feitas em laboratórios de saúde pública no Brasil mostram que 1,6 ovos em cada 100 podem conter a bactéria, um risco 320 vezes maior.

Medidas rígidas de higiene são necessárias na criação de aves e produção de ovos para se evitar a disseminação da doença. Cuidados com os dejetos dos animais são fundamentais para impedir a contaminação do meio ambiente, das águas dos rios e das plantações de verduras e frutas. A bactéria pode se desenvolver nas células das verduras e frutas e os desinfetantes não atingem a parte interna dos vegetais.

COMO REDUZIR O RISCO DE ADQUIRIR A DOENÇA?

Os ovos são mais seguros quando armazenados em geladeira, pois se evita a multiplicação das bactérias. Não devem ser guardados na porta, pois podem quebrar-se facilmente e contaminar outros alimentos. A embalagem com os ovos ou o próprio suporte para ovos da geladeira podem ser armazenados em uma vasilha de plástico de modo a separar os ovos de outros alimentos guardados na geladeira.

Os ovos devem ser consumidos sempre bem cozidos ou fritos e prontamente. O cozimento total dos ovos destrói as bactérias. Ovos com gema mole, mal cozidos ou mal fritos são de alto risco para se adquirir a doença. Não utilizar clara crua em coberturas de bolos, doces ou outros pratos que serão servidos sem cozimento prévio. Não utilizar gemas cruas no preparo de maioneses e outros alimentos que serão servidos sem cozimento prévio. Há várias alternativas de preparo dos alimentos com ovos para que sejam seguros.

Restaurantes e outros estabelecimentos comerciais devem utilizar ovos em pó ou líquido, pasteurizados em preparações sem cocção. A Portaria CVS/SES-SP No. 6/99, de 10 de março de 1999 proíbe a utilização de ovos crus em estabelecimentos comerciais no Estado de São Paulo.

REGRAS BÁSICAS PARA PREVENÇÃO E CONTROLE

Procure adquirir ovos de estabelecimentos comerciais que armazenam os ovos em prateleiras refrigeradas. Ajude a conscientizar os produtores e vendedores de ovos a refrigerar os ovos desde a produção até sua comercialização. A dona de casa já sabe que é preciso manter os ovos na geladeira. Como todo alimento perecível os ovos devem ser mantidos na geladeira.

Descarte ovos quebrados ou sujos. Lave bem as mãos, utensílios e superfícies da pia, com água e sabão, depois do contato com ovos crus. Não contamine os outros alimentos com resíduos de ovos crus na pia, panelas, liquidificador, etc..

Coma os ovos bem cozidos (gema e claras duras/firmes). Sempre guarde na geladeira as sobras de alimentos feitos com ovos e procure consumi-las o mais prontamente possível. Evite comer pratos à base de ovos crus como determinados sorvetes artesanais ou caseiros, mousses, coberturas de bolo, maionese caseira, molhos, etc.. Alimentos comerciais devem ser preparados com ovos pasteurizados. Denuncie à Vigilância Sanitária de seu município os estabelecimentos comerciais (restaurantes, padarias, bufês, lanchonetes, comida de rua, etc.) que preparam pratos à base de ovos crus ou mal cozidos. Informe à Vigilância Sanitária os *culinaristas* que ainda passam receitas de alimentos a base de ovos crus que serão servidos sem cocção prévia.

O QUE É AINDA NECESSÁRIO PARA CONSCIENTIZAR AS PESSOAS SOBRE COMO CONSUMIR OVOS SEGUROS

Medidas educativas:

São várias as estratégias adotadas para conscientizar o consumidor sobre os cuidados com produtos de origem animal. Folhetos e cartilhas, ainda que muito úteis, não atingem largas parcelas da população e de maneira continuada.

A mídia pode desempenhar papel importante adotando o tema como necessidade de conscientização e divulgar os cuidados com os ovos de forma permanente. Na TV ou imprensa escrita os *culinaristas* devem passar suas receitas com ovos destacando a necessidade de cuidados com os mesmos e fornecendo as alternativas para preparação segura de suas receitas.

Legislação:

Uma nova regulamentação proposta pelo CVE/SES-SP, encaminhada para a ANVISA, encontra-se em estudo com vistas a orientar o consumidor sobre o manuseio e preparo adequado dos alimentos com ovos. Trata-se de proposta de nova rotulagem da embalagem dos ovos sobre refrigeração do produto e aviso sobre a forma correta de consumi-lo. O ovo é um alimento importante e deve fazer parte da dieta alimentar. Rotular os ovos será uma boa forma de atingir todos os consumidores ensinando-os a consumir o produto de forma adequada, isto é, sem riscos.

São Paulo, Setembro de 2008

DIVISÃO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR/CVE/SES-SP