

MANUAL DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS***YERSINIA ENTEROCOLITICA/YERSINIA PSEUDOTUBERCULOSIS***

1. Descrição da doença - Yersiniose é o nome atribuído a uma gastroenterite veiculada por alimentos e causada por duas espécies patogênicas do gênero *Yersinia* (*Y. enterocolitica* e *Y. pseudotuberculosis*) que se caracteriza por diarreia aguda e febre (principalmente em crianças jovens), dor abdominal, linfadenite mesentérica aguda simulando apendicite (em crianças mais velhas e adultos), com complicações em alguns casos como eritema nodoso (em cerca de 10% dos adultos, principalmente mulheres), artrite pós-infecciosa (50% dos adultos infectados) e infecção sistêmica. Diarreia sanguinolenta pode ocorrer em 10 a 30% das crianças infectadas por *Y. enterocolitica*. A bactéria pode causar também infecções em outros locais como feridas, juntas e trato urinário. Uma terceira espécie patogênica, a *Y. pestis*, agente causal da "peste" e geneticamente similar à *Y. pseudotuberculosis*, infecta humanos por outras vias que não o alimento.

2. Agente etiológico - *Y. enterocolitica* e *Y. pseudotuberculosis* são bacilo gram-negativo. *Y. enterocolitica* não faz parte da flora normal humana, mas, tem sido isolada, freqüentemente, de fezes, feridas, escarro e linfonodos mesentéricos de seres humanos. *Y. pseudotuberculosis* tem sido isolada do apêndice doente de humanos. Ambas espécies são encontradas em animais como porcos, pássaros, esquilos, gatos e cachorros. Somente a *Y. enterocolitica* foi detectada em meio ambiente (lagos, tanques) e alimentos (carnes, sorvetes e leite). A dose infectiva permanece ainda desconhecida.

3. Ocorrência - de distribuição mundial, mais comum no norte da Europa, Escandinávia e Japão, porém, não muito freqüente. Estimativas apontam para a ocorrência de cerca de 17 mil casos, anualmente, nos Estados Unidos. No Brasil, não há dados.

4. Reservatório - animais, principalmente o porco, que carrega a *Y. enterocolitica* na faringe, especialmente no inverno. A *Y. pseudotuberculosis* é encontrada em várias espécies de aves e mamíferos, incluindo-se os roedores e outros pequenos mamíferos.

5. Período de incubação - provavelmente 3 a 7 dias; geralmente menos que 10 dias.

6. Modo de transmissão - transmissão fecal-oral através da água e alimentos contaminados, ou por contato com pessoas ou animais infectados. A *Y. enterocolitica* tem sido isolada de uma grande variedade de alimentos, mais comumente de produtos a base de carne suína. Devido a sua capacidade de se multiplicar sob condições de refrigeração e microaerofilia, aumenta-se o risco de adquirir a infecção quando carnes armazenadas em embalagens plásticas à vácuo são consumidas mal cozidas.

Transmissão hospitalar tem sido relatada, assim como, transmissão transfusional devido a sangue de doadores assintomáticos ou que tiveram gastroenterite leve.

7. Susceptibilidade e resistência - crianças, indivíduos debilitados ou imunodeprimidos e idosos.

8. Conduta médica e diagnóstico - o diagnóstico é firmado pelo isolamento do microrganismo em cultura de fezes. A *Yersinia* pode também ser isolada de sangue ou vômito e do apêndice, quando da apendicectomia. Diagnóstico sorológico é possível através de teste de aglutinação ou ELISA. Yersionioses têm sido freqüentemente diagnosticadas erroneamente como Doença de Crohn (enterite regional) ou como apendicites, levando à desnecessárias apendicectomias.

9. Tratamento - estes microrganismos são sensíveis a vários antibióticos, mas são resistentes geralmente à penicilina e seus derivados. Hidratação oral ou endovenosa pode ser necessária para os sintomas da gastroenterite. Antibióticos estão definitivamente indicados nas septicemias e outras doenças invasivas. Os aminoglicosídeos são os antibióticos de escolha (somente para a septicemia), bem como, a associação sulfametoxazol/trimetoprim (SMX/TMP). Ciprofloxacina e tetraciclina também se mostram eficazes.

10. Alimentos associados - cepas de *Y. enterocolitica* podem ser encontradas em carnes suína, bovina, de carneiro, etc., em ostras, peixes e leite cru. O exato mecanismo de contaminação ainda é desconhecido. Entretanto, a prevalência deste organismo no solo e na água e em animais como porcos, esquilos e outros roedores oferece as condições para a contaminação dos alimentos, especialmente, em locais com precárias condições sanitárias, técnicas impróprias de esterilização, práticas inadequadas de preparo de alimentos, armazenamento incorreto de matéria-prima, dentre outros fatores.

11. Medidas de controle - 1) **notificação de surtos** - a ocorrência de surtos (2 ou mais casos) requer a notificação imediata às autoridades de vigilância epidemiológica municipal, regional ou central, para que se desencadeie a investigação das fontes comuns e o controle da transmissão através de medidas preventivas, medidas educativas e outras. Orientações poderão ser obtidas junto à Central de Vigilância Epidemiológica - Disque CVE, no telefone é 0800-55-5466. 2) **medidas preventivas** – boas práticas de preparo dos alimentos, especialmente, evitar o consumo de carnes cruas ou mal cozidas e leite não pasteurizado. Orientação quanto à lavagem das mãos para os preparadores de alimentos especialmente ao manipular carne de porco e quanto à contaminação cruzada. Proteção dos alimentos e da água contra roedores e outros animais para evitar a contaminação fecal. Ingerir água tratada. No abate de suínos remover cabeça e pescoço para evitar a contaminação da carne pela faringe que é altamente colonizada pelo patógeno. 3) **medidas em epidemias** – investigação do surto e identificação das fontes de transmissão para controle e prevenção. Precauções devem ser tomadas em relação à pacientes no hospital ou às crianças em creches. Manipuladores de alimento doentes devem ser afastados. Surtos de "apendicites" devem ser notificados e investigados, mesmo na ausência de identificação do agente etiológico, buscando-se uma provável fonte alimentar ou contato com animais.

12. Bibliografia consultada e para saber mais sobre a doença

1. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. *Control of Communicable Diseases Manual*. Abram S. Benenson, Ed., 16 th Edition, 1995, p. 524-527.
2. FDA/CFSAN (2003). Bad Bug Book. *Yersinia enterocolitica*. URL: <http://www.cfsan.fda.gov/~mow/chap5.html>

Texto organizado pela Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, abril de 2003.