

## MANUAL DAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

### TOXINA ESCOMBRÓIDE

---

**1. Descrição da doença** - doença conhecida como *intoxicação pela toxina escombróide ou histamina do peixe* é causada pela ingestão de alimentos com altos níveis de histamina e outras aminas e compostos vasoativos. Os sintomas iniciais são dormência/formigamento e sensação de queimação da boca, erupções cutâneas no tronco superior e queda de pressão. Frequentemente há queixa de dor de cabeça, pruridos na pele e o quadro evolui para náusea, vômito, diarreia, podendo requerer hospitalização (especialmente pessoas idosos ou não hígdas). A doença geralmente é leve e se resolve normalmente em 3 horas, podendo, contudo, permanecer por alguns dias, nos casos mais graves.

**2. Agente etiológico** - *Toxina escombróide ou do escombróide*. Esta denominação origina-se da palavra "Escômbridas", classificação zoológica da família de peixes à qual pertence o atum. A histamina e outras aminas formam-se pelo crescimento de determinadas bactérias com uma ação subsequente de suas enzimas decarboxilase sobre a histidina e outros aminoácidos nos alimentos, principalmente em alimentos como o queijo tipo suíço, ou então devido à deterioração dos peixes como o atum ou outras espécies. Outros alimentos, ricos em aminoácidos, se contaminados por bactérias, podem desenvolver a toxina do escombróide.

**3. Ocorrência** - é uma intoxicação comum nos EEUU, principalmente, pelo consumo de peixes contaminados, porém, ainda pouco notificada. Há surtos relatados também no Japão. A globalização do comércio de alimentos propicia casos em todo o mundo. No Brasil não há dados.

**4. Reservatório** - alimentos ricos em aminoácidos e contaminados com bactérias.

**5. Período de incubação** - em geral, 30 minutos após a ingestão do produto contaminado, podendo variar até 2 horas.

**6. Modo de transmissão** - ingestão de alimentos contaminados.

**7. Susceptibilidade e resistência** - todos os humanos são suscetíveis à toxina escombróide ou histamina; entretanto, os sintomas são mais severos em pessoas idosas, pessoas não híidas e naquelas tomando medicação do tipo isoniazida ou doxiclina, isto é, que podem dificultar a quebra da histamina no fígado. A alimentação à base de peixes e o comércio mundial de pescados e de outros alimentos como os queijos, propiciam a intoxicação em todas as partes do mundo.

**8. Conduta médica e diagnóstico** - quadro clínico, início dos sintomas, história de ingestão de produto suspeito e análise dos alimentos com altos índices de histamina confirmam o diagnóstico. A reversão do quadro com medicamentos antihistamínicos corroboram o diagnóstico.

**9. Tratamento** - medicação antihistamínica pode ser necessária nos casos mais graves.

**10. Alimentos associados** - pescados em geral têm sido implicados - atum, sardinhas, peixes salteadores e outros. Queijos suíços são responsáveis por muitas intoxicações. A produção da toxina está relacionada com o binômio tempo/temperatura (permanência do alimento em temperatura ambiente e por muito tempo), o que permite o crescimento das bactérias e desenvolvimento da toxina. O aquecimento ou congelamento não inativam a toxina já desenvolvida no alimento. Exame sensorial também não permite a detecção da toxina. Somente exames químicos são eficientes para avaliar sua presença ou ausência. Há bons métodos laboratoriais para detectar a histamina no alimento.

**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. Orientações poderão ser obtidas junto à Central de Vigilância Epidemiológica - Disque CVE, no telefone é 0800-55-5466. 2) **medidas preventivas** – orientações quanto à conservação/refrigeração dos alimentos, evitando-se a exposição em temperatura ambiente/inadequada que são fatores de proliferação de bactérias; evitar consumir pescados e queijos de origem/produção duvidosa. 3) **medidas em epidemias** – investigação do surto

e identificação da fonte de transmissão; recolhimento do produto implicado, orientações educativas.

## **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. 192-193.
2. CDC. *Epidemiologic Notes and Reports Scombroid Fish Poisoning -- Illinois, South Carolina*. MMWR 38 (9):140-142, March 10, 1989. URL: <http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00001361.htm>
3. CDC (2003). *Marine Toxins*. Division of Bacterial and Mycotic Diseases. URL: [http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/marinetoxins\\_g.htm](http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/marinetoxins_g.htm)
4. FDA/CFSAN (2003). *Bad Bug Book. Scombrotxin*. URL: <http://www.cfsan.fda.gov/~mow/chap38.html>

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