

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ÁGUA E ALIMENTOS
SHIGELLA SPP/SHIGELOSES

1. Descrição da doença: Shigelose é uma doença infecciosa causada por um grupo de bactérias chamadas *Shigella*. Caracteriza-se por dor abdominal e cólica, diarreia com sangue, pus ou muco; febre, vômitos e tenesmo, em geral, iniciam-se, um ou dois dias após a exposição às bactérias. Geralmente, trata-se de infecção auto limitada, durando de 4 a 7 dias. A infecção grave, com febre alta, pode estar associada com convulsões em crianças menores de 2 anos de idade. Algumas cepas são responsáveis por uma taxa de letalidade de 10 a 15% e produzem uma enterotoxina tipo Shiga (semelhante à verotoxina da *E. coli* O157:H7), podendo causar a síndrome hemolítico-urêmica (SHU), a doença de Reiter e artrite reativa. A dose infectante é de 10 a 200 células, dependendo da idade e do estado do hospedeiro.

2. Agente etiológico - *Shigella spp.*: É um gram-negativo, tipo bacilo, não mótil, e não formador de esporos. Espécies de *Shigella*, que incluem *Shigella sonnei*, *S. boydii*, *S. flexneri*, e *S. dysenteriae*, são agentes altamente infecciosos.

3. Ocorrência: Distribuição mundial. Estima-se que shigelose é responsável por cerca de 600.000 mortes e dois terços dos casos de diarreia no mundo. A maioria de mortes ocorre em crianças menores de 10 anos de idade, em locais com precárias condições de higiene e problemas de saneamento básico. É endêmica em países em desenvolvimento e de clima tropical, especialmente, para as espécies *S. sonnei* e *S. dysenteriae*. No estado de São Paulo, aproximadamente 2% dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos/Água notificados ao CVE são por *Shigella*, envolvendo em média, 396 pessoas por ano.

4. Reservatório: O principal reservatório são os seres humanos. Raramente ocorre em animais, tendo sido descritos surtos prolongados em primatas tais como macacos e chimpanzés.

5. Período de incubação: De 8 a 50 horas, em média de 1 a 3 dias, e cerca de 1 semana para a *S. dysenteriae* 1.

6. Modo de transmissão: A via fecal-oral é a principal forma de transmissão da *Shigella* entre humanos. No que diz respeito aos alimentos, a contaminação é muitas vezes devido a um manipulador de alimentos contaminado, por falta de higiene pessoal. Moscas carregam o patógeno para os alimentos a partir de latrinas e de disposição inadequada de fezes e esgotos. Alimentos expostos e não refrigerados constituem um meio para sua sobrevivência e multiplicação. Ambientes fechados como creches, hospitais e similares são propícios para a disseminação da doença.

7. Susceptibilidade e resistência: Todas as pessoas são susceptíveis as Sigeloses. No entanto, crianças de 1 a 4 anos de idades, idosos e imunocomprometidos possuem maior risco. As shigeloses são muito comuns em pessoas com AIDS.

8. Diagnóstico: Através da identificação sorológica ou molecular por meio de cultura de amostras de fezes. *Shigella* pode ser mais difícil de ser cultivada se as amostras de fezes não forem processadas em poucas horas.

9. Tratamento: O tratamento consiste na hidratação oral ou venosa. Em algumas circunstâncias antibioticoterapia é utilizado, dependendo da gravidade.

10. Alimentos associados: *Shigella* geralmente é transmitida através de alimentos crus, como alface e produtos não processados. Saladas (batata, atum, camarão, macarrão e frango), leite/derivados e aves também estão entre os alimentos que tem sido associado com sigeloses. Água contaminada por fezes e manipuladores com falta de higiene são a causa mais comum de contaminação alimentar e surtos por essa bactéria.

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 (detecção de práticas inadequadas na cozinha e falta de higiene pessoal/lavagem das mãos; verificação de contaminação fecal de água e outros alimentos; medidas educativas, entre outras). Orientações poderão ser obtidas junto à Central de Vigilância Epidemiológica - Disque CVE, no telefone é 0800-55-5466. 2) **medidas preventivas** – educação sanitária; saneamento básico; higiene pessoal para os manipuladores de alimentos, com ênfase na lavagem das mãos e procedimentos rigorosos de limpeza em ambientes/instituições fechadas. 3) **medidas em epidemias** – investigação do surto e detecção da fonte de transmissão. Orientações básicas sobre higiene pessoal e medidas sanitárias gerais.

12. Bibliografia consultada e para saber mais sobre a doença

1. FDA/CFSAN (2012). Bad Bug Book. *Listeria monocytogenes*. Atualizado em 20 de maio de 2013. Disponível em: <http://www.fda.gov/Food/FoodbornIllnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook/default.htm>.

2. Center For Disease Control (CDC) – Shigellosis. Atualizado em 14 de maio de 2013. Disponível em: <http://www.cdc.gov/nczved/divisions/dfbmd/diseases/shigellosis/>.

Texto organizado pela Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, março de 2003 e atualizado em junho de 2013.

