

Protocolo de inspeção em caso de surto proveniente de Doenças Transmitidas por Alimentos- DTAs e a competência da VISA

Autores:

Giovana Santos da Silva;
Fabiana Coelho Faroni Tietz;
Juliana Merigueti de Souza.



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Saúde



Instituição: Vigilância Sanitária de Anchieta-ES.

Introdução

Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos-DTA's, vários sintomas, dentre eles diarreia, náusea, vômito, dores abdominais, etc.. Sendo mais comum o sintoma da diarreia.

Surto diarreico- dois ou mais casos com quadro clínico semelhante associados a vínculo epidemiológico, exemplo consumo de alimentos/água de mesma origem.

A Vigilância Sanitária (Visa) poderá ser acionada pela Vigilância Epidemiológica (VE), por serviços de saúde ou pela população.

VE aciona a Visa para investigação.

Visa inspeção sanitária- local, verificar o preparo até o consumo, e coletar amostras suspeitas para análises.

Introdução

O fato que gerou o protocolo- reclamação de possível surto diarreico em instituição de ensino X (fevereiro de 2025), localizada no município de Anchieta-ES. Tal fato e seus contratempos fizeram pensar em um protocolo com base na legislação vigente e na realidade do município.

Durante a visita de inspeção foram coletadas amostras de alimentos para análise e realizada inspeção sanitária. Por meio de entrevistas verificou-se que o grupo adoecido consumiu o mesmo alimento no lanche do mesmo turno, sugerindo provável relação entre o surto e o alimento ingerido.

Justificativa

As DTAs representam importante problema de saúde pública, especialmente em ambientes coletivos. A inexistência de protocolo específico dificulta a atuação rápida da Visa, atrasando medidas de controle e prejudicando a identificação da fonte contaminante. A elaboração de protocolo permite padronizar ações de investigação, inspeção e coleta, contribuindo para a detecção do agente causador e conferindo maior rapidez, eficiência e segurança nas ações.

Objetivos

OBJETIVO GERAL:

Implementar protocolo municipal da Vigilância Sanitária para padronizar as ações de investigação e coleta de alimentos diante de casos e surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Objetivos

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Realizar inspeção sanitária no local de manipulação e produção de alimentos;
- Identificar falhas nos processos de preparo, armazenamento e distribuição;
- Identificar o alimento potencialmente contaminado;
- Padronizar o fluxo de coleta e envio de amostras para análise;
- Qualificar e agilizar a resposta da Visa diante de DTA;
- Identificar o agente etiológico responsável pelo surto;
- Contribuir para a prevenção de recorrência de surtos em ambientes coletivos.

Metodologia

O protocolo será desenvolvido em etapas sequenciais, garantindo alinhamento técnico e viabilidade das ações da Vigilância Sanitária (Visa) frente a casos e surtos de DTAs.

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL:

Identificação das práticas de investigação e coleta de amostras; análise de lacunas operacionais, técnicas e comunicacionais que dificultam a resposta rápida.

Metodologia

2. CONSTRUÇÃO TÉCNICA DO PROTOCOLO:

Definição dos critérios epidemiológicos para identificação de DTA; determinação dos fluxos de notificação e acionamento da Visa; aplicação de questionário a responsáveis e manipuladores para identificação de falhas no processo produtivo, sintomas gastrointestinais e rotinas de preparo, higiene e armazenamento; elaboração de instrumentos operacionais (checklists, fichas e formulários); padronização dos procedimentos de inspeção e coleta conforme orientações do Lacen-ES.

Metodologia

3. INTEGRAÇÃO INTERSETORIAL:

Alinhamento com Vigilância Epidemiológica, Laboratório de Saúde Pública e demais setores; definição de responsabilidades, prazos, canais de comunicação e retorno de informações entre os envolvidos.

4. APRESENTAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO:

Apresentação da proposta aos setores técnicos; ajustes conforme legislação vigente; divulgação e capacitação do protocolo consolidado.

Metodologia

5. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO (FINAL):

Acompanhamento da execução em surtos DTA's; revisão periódica do protocolo conforme resultados e necessidades.

Resultados

RESULTADOS ALCANÇADOS PELO PROTOCOLO

- 1- IDENTIFICAÇÃO DA OCORRÊNCIA:** reconhecimento rápido do surto de DTA's, confirmação do vínculo epidemiológico e registro da notificação.
- 2- ORGANIZAÇÃO DA RESPOSTA:** acionamento conjunto da VE e VISA, definição da equipe e logística.
- 3- INSPEÇÃO SANITÁRIA:** avaliação de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos; verificação das condições ambientais, de higiene, água e vetores; identificação de potenciais fontes de contaminação.

Resultados

4- ENTREVISTAS E INVESTIGAÇÃO: coleta de informações sobre práticas, sintomas e rotinas dos manipuladores, identificando fatores comportamentais e operacionais relacionados ao evento.

5- COLETA E ANÁLISE: recolhimento de alimentos suspeitos e superfícies, enviar ao LACEN para exames microbiológicos e apoio à análise epidemiológica.

6- MEDIDAS SANITÁRIAS: adoção de ações imediatas (notificação, apreensão, interdição, multas) e notificação para correção de falhas e eliminação de riscos.

Resultados

7- DOCUMENTOS TÉCNICOS: elaboração de relatórios (Inspeção, VISA e Conclusivo), registros, termos, laudos e fotos.

8- COMUNICAÇÃO INTERSETORIAL: compartilhamento de resultados entre setores competentes e devolutiva ao estabelecimento.

Resultados

9- Controle do Surto: identificação do agente causal, interrupção da transmissão e prevenção de novos casos.

10- Aperfeiçoamento: aprendizado institucional e fortalecimento das ações de vigilância e educação sanitária.

Resultados/aprendizados

- Verificada a necessidade da criação de um protocolo para caso de surto de doenças transmitidas por alimentos- DTA's;
- Elaboração de Protocolo para caso de surto DTA's;
- Mais rapidez na resposta;
- O surto foi um grande aprendizado;

O Protocolo

PROTOCOLO DE INSPEÇÃO EM CASO DE SURTO PROVENIENTE DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- ~~DTAs~~ E A COMPETÊNCIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA- ELABORADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ANCHIETA-ES

Cabe a Visa a investigação no local de ocorrência/ambiente, analisar a cadeia de produção de alimentos (desde a matéria-prima, seu transporte, manipulação/ preparo/ fabricação) até chegar ao consumidor (para se detectar os fatores contribuintes que possibilitaram o surgimento do surto). Identificar pontos críticos no processo produtivo e fatores ambientais.

A Vigilância Sanitária fica com a parte de coletar alimentos suspeitos para exames microbiológicos e realizar a inspeção sanitária para identificar os fatores que contribuíram para a contaminação do alimento.

Obs. 1: Compreende-se por doenças transmitidas por alimentos- ~~DTAs~~: doenças transmitidas por águas ou alimentos contaminados;

Obs. 2: Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos-~~DTAs~~, vários sintomas, dentre eles diarreia, náusea, vômito, dores abdominais, etc.. Sendo mais comum o sintoma da diarreia.

Obs. 3: Surto de ~~diarreia~~ é caracterizado a partir de 02 (dois) ou mais casos, com a ligação epidemiológica entre eles, como contato em um mesmo local ou consumo do mesmo alimento;

Obs. 4: independente se a atividade econômica da empresa for ou não sujeita à vigilância sanitária, havendo ~~suspeita~~ de surto, deve ser investigado pela Visa, em conjunto com a vigilância epidemiológica.

1- CONHECIMENTO DO SURTO

A Visa deve ser acionada pela Vigilância Epidemiológica- VE (municipal), outro setor de saúde ou contato direto da população com a VISA. Obs.: Levar o surto ao conhecimento

O Protocolo

da VE, caso o primeiro órgão a ser ~~contactado~~ seja a VISA. Aguardar a averiguação da VE, que acionará a VISA, em caso confirmado do surto.

Preencher **FORMULÁRIO PARA RECLAMAÇÕES (ANEXO 1)** (data da reclamação, especificar o que ocorreu, números de casos, sintomas e possível vínculo com alimentos, água ou ambiente), colocar local e endereço do reclamado.

2- PLANEJAMENTO DA AÇÃO

~~Organizar equipe técnica;~~

~~Definir logística de deslocamento, equipamentos de coleta e EPIs, documentos, etc.;~~

~~Devemos ir ao local do surto (escola, creche, igreja, cerimonial e etc).~~

3- DOCUMENTAÇÃO E LEGISLAÇÃO UTILIZADA

Verificar o **roteiro de inspeção (ANEXO 2)** e documentação básica **(ANEXO 3)**;

Observar a RDC 216/2004 da Anvisa; Lei Municipal 1330/2018 (Código Sanitário Municipal); Lei Municipal 1282/2018);

4- INSPEÇÃO SANITÁRIA NO LOCAL

~~Realizar inspeção nos estabelecimentos relacionados ao surto (escolas, restaurantes, buffets, creches, residências, etc.) com foco em:~~

Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

~~Higiene pessoal dos manipuladores;~~

~~Armazenamento, preparo e conservação dos alimentos;~~

~~Matéria prima utilizada;~~

~~Transporte dos alimentos;~~

O Protocolo

Controle de temperatura (refrigeração, cocção);

Presença de alimentos vencidos ou mal acondicionados.

B) Abastecimento e Qualidade da Água

Fonte de água (rede pública, poço, caminhão-pipa);

Condições de reservatórios (limpeza, tampas, cloração);

Presença de filtro ou purificador, verificar registro da troca (recomendação de limpeza constante e troca a cada 6 meses).

C) Instalações e Higiene do Ambiente

Limpeza de cozinha, banheiros, pias e utensílios;

Verificar a presença de vetores (baratas, ratos, moscas, animais de estimação, etc.);

Observar o descarte de resíduos sólidos e esgoto.

D) Histórico de Eventos e Procedimentos

Eventos recentes (festas, refeições coletivas, etc.);

Solicitar lista da refeição/refeições com os alimentos servidos, data e horário das mesmas;

Verificar os alimentos servidos in natura ou ainda não manipulados que estiverem no local (carne, iogurte, queijo, pão, molho, etc);

Verificar as características organolépticas (como cor, sabor, odor, textura e som) dos alimentos e data de validade;

Número de pessoas expostas (média);

Se empresa terceirizar algum serviço devemos pedir Alvará Sanitário e se for empresa local conferir o alvará sanitário, caso a atividade exija.

O Protocolo

ENTREVISTAS COM MANIPULADORES E RESPONSÁVEIS

Questionar sobre sintomas recentes, práticas de higiene e rotina de preparo de alimentos;

Realizar inspeção visual quanto adornos e EPI's, asseio pessoal e possíveis afecções cutâneas;

Verificar se tem manipulado(a) com sintomas de doenças gastrointestinais (porque uma das formas de transmissão pode ser pela ingestão de alimentos preparados por pessoas com diarreia que não lavaram as mãos adequadamente);

Verificar atestado de saúde, quando aplicável.

6- COLETA DE AMOSTRAS - Observar o manual de coleta do LACEN

Alimentos suspeitos: armazenar em embalagem estéril, refrigerar e enviar ao LACEN;

Superfícies e utensílios, se necessário (facas de fatiadores, tábuas, filtro de ar etc.): swab umedecido em água peptonada 0,1%. Passar na superfície e acondicionar em tubos de ensaio contendo meio de cultura específico.

Material Necessário para Coleta de Alimentos:

Termo de Coleta de Amostra - TCA;

Etiqueta de coleta que vai dentro do invólucro- obs.: cuidado se for alimento congelado proteger a etiqueta;

Sacola coletora de alimentos;

Lacre;

Luva de procedimentos;

Termômetro;

Canetas;

Equipamento fotográfico;

Termo de Visita;

Notificação;

O Protocolo

Caixa térmica dotada de termômetro;

Gelox;

Avental descartável com manga;

Alcool

Touca, etc.

*Obs. 1: Não deve ser realizada a coleta de água pela Visa (responsabilidade Vigiaqua e LACEN não fará a análise da água se for levado);

Obs.2: líquido e sólido não podem ser colocados no mesmo invólucro (não são aceitos pelo LACEN);

Obs.3: não pode haver erro ou rasura nos documentos, não são aceitos pelo LACEN;

Obs.4: orientação de deixar para preencher no TCA o número do lacre por último, caso precise ser reposto o lacre (exemplo o lacre se rompa quando estiver sendo colocado);

Obs.5: levar material reserva caso aconteça algum imprevisto;

7- MEDIDAS SANITÁRIAS

Ações- notificação, coleta de amostras, interdição cautelar de alimentos, equipamentos ou do local, apreensão de produto, multa, dentre outras;

Orientação sobre medidas corretivas imediatas;

Elaborar Relatório de Inspeção com todas as não conformidades observadas

Verificar o rito das ações supracitadas.

O Protocolo

8- LACEN

Encaminhar email (ANEXO 4) informando que serão enviadas as amostras para análise (pedido do Lacen para evitar tumulto de muitas Visas no mesmo momento realizando a entrega), com copia para a Visa Estadual.

Email LACEN <lacen.triagemprodutos@saude.es.gov.br>. Telefone LACEN: (27) 3636-8389.

Email Visa Estadual <visaalimentos@saude.es.gov.br>.

Encaminhar ofício (ANEXO 5);

Verificar instruções de coleta de amostras LACEN.

FICHA DE NOTIFICAÇÃO DE SURTO (Preenchida pela VE/ ou Vigilância em Saúde).

Enviar as amostras colhidas, TCA e Ofício, após o email.

As amostras devem estar no invólucro (sacola coletora de alimentos) apropriado, lacrado e acompanhadas do Termo de coleta da Amostra-TCA e a etiqueta (que vai dentro do invólucro).

9- RELATÓRIO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA PRIMEIRA INSPEÇÃO (ANEXO 6)

Descrever:

Número do relatório, cabeçalho (com a identificação do estabelecimento, razão social, nome, CNPJ ou CPF, endereço, data da inspeção, nome dos fiscais, nome do responsável pelo estabelecimento, motivo da inspeção),

Ações realizadas:

O Protocolo

Descrição do caso;

~~Irregularidades encontradas;~~

~~Medidas aplicadas (notificação, interdição, multa, etc.);~~

~~Anexar fotos, Autos de Infração, fichas de coleta,~~ entre outros documentos necessários.

10- INFORMAR AS AUTORIDADES SANITÁRIAS, QUANDO NECESSÁRIO

Vigilância Sanitária do município de origem da empresa ou Visa Estadual- atividades sujeitas a Visa;

Secretaria de Agricultura- fabricação de produtos de origem animal;

Mapa- fabricação de bebidas,

11- INTERAÇÃO COM VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

~~Compartilhar achados relevantes para investigação epidemiológica;~~

Partilhar as ~~análises laboratoriais e ambientais~~ com os dados ~~clínicos~~ (reunião).

12- ENCAMINHAMENTOS E RETORNO DE INSPEÇÃO

~~Reinspeção do estabelecimento após correção de irregularidades, se houver;~~

~~Monitorar se há reincidência ou novos casos;~~

~~Avaliar necessidade de ações educativas;~~

Verificar a necessidade da confecção de novos documentos (Notificação, Termo de Visita, Relatórios, Auto de Infração, etc.)

O Protocolo

13- RELATORIO FINAL DA VIGILANCIA SANITARIA

Deve conter: número do relatório, cabeçalho (com a identificação do estabelecimento, razão social, nome, CNPJ ou CPF, endereço, data da inspeção, nome dos fiscais, nome do responsável pelo estabelecimento, motivo da inspeção), resultado da análise das amostras de alimentos enviados ao Lacen (caso haja), verificar o cumprimento da notificação (se houver). Se ocorrer apreensão e/ou inutilização deve ser mencionado no relatório, assim como outros atos realizados (exemplo suspensão de fabricação, etc).

Obs.: O resultado da análise influenciará na decisão final sobre o produto objeto da investigação (descarte ou próprio para uso).

14- RELATÓRIO CONCLUSIVO DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE (ASSINADO PELOS SETORES DO MUNICIPIO ENVOLVIDOS), CONFECIONADO PELA VE.

O documento deverá ser confeccionado pela VE.

15- APRESENTAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL PARA O ESTABELECIMENTO LOCAL DO SURTO, AOS NOTIFICANTES E AOS DEMAIS ENVOLVIDOS

Reunir os envolvidos na ação para a apresentação do resultado final- responsabilidade da Vigilância Epidemiológica-VE.

16- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Lei Municipal 1330/2018 (Código Sanitário Municipal); Lei Municipal 1282/2018 (dispõe sobre a coleta e armazenamento de amostras de alimentos em cozinhas industriais e serviços de alimentação coletiva no âmbito de Anchieta-ES); Resolução da Diretoria Colegiada- Anvisa- RDC 216/2004; Manual de Coleta, Acondicionamento, Transporte, Recebimento e Destinação de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária- LACEN-ES.

Conclusões

O protocolo de investigação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos-DTA's da Vigilância Sanitária de Anchieta-ES estabelece um fluxo integrado de atuação entre os setores de Vigilância Epidemiológica e Sanitária, garantindo resposta organizada, padronizada e tecnicamente embasada diante de eventos que envolvem risco coletivo. As etapas previstas abrangem desde o conhecimento da ocorrência, planejamento e inspeção sanitária até a coleta de amostras, análise laboratorial, medidas de controle e elaboração de relatórios. A abordagem considera aspectos estruturais, operacionais e comportamentais relacionados à produção e consumo de alimentos, bem como fatores ambientais e de abastecimento de água.

Conclusões

A articulação intersetorial permite subsidiar a tomada de decisão, orientar ações corretivas imediatas e prevenir reincidências. Ao final, a devolutiva aos estabelecimentos e notificantes, associada ao relatório conclusivo da Vigilância em Saúde, fortalece a transparência, o controle sanitário e a proteção da saúde pública, consolidando o papel da Vigilância Sanitária como componente essencial na interrupção da cadeia de transmissão e mitigação dos agravos associados a surtos alimentares.

Agradecimentos

MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS BEM-SUCEDIDAS

5ª EXPOVIGES

EM VIGILÂNCIA EM SAÚDE NO ESPÍRITO SANTO



Protocolo de inspeção em caso de surto proveniente de Doenças Transmitidas por Alimentos-DTAs e a competência da VISA/ Trabalho elaborado pela Vigilância Sanitária de Anchieta-ES

Giovana Santos da Silva (Autora e apresentadora);

Fabiana Coelho Faroni Tietz (Coautora);

Juliana Merigueti de Souza (Coautora).



Sistema
Único
de Saúde

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Saúde



Agradecimentos

Vigilância Sanitária de Anchieta- ES

Rua Emílio Santos Souza, 152, Justiça II

Tel.: (28) 99278-2242

Email: visaanchietaes@gmail.com

<https://www.anchieta.es.gov.br/pagina/1224/vigilancia-sanitaria>

MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS BEM-SUCEDIDAS

5ª EXPOVIGES

EM VIGILÂNCIA EM SAÚDE NO ESPÍRITO SANTO



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Saúde

