

Notas Epidemiológicas

SURTO DE TOXINFECÇÃO ALIMENTAR POR *SALMONELLA BREDENEY*

Mariza Landgraf*
José Angelo Gonçalves**
Deise Pasetto Falcão***

Um surto de toxinfecção alimentar por *S. bredeney* ocorreu na cidade de Araraquara em 1983. A partir da madrugada do dia 7 de abril até o final da tarde desse mesmo dia, 561 operários de uma indústria apresentaram problemas gastrintestinais. A refeição suspeita de ser a causadora do surto foi servida para 922 pessoas, no refeitório da indústria, durante o almoço do dia anterior. Tal refeição constava de carne assada com molho, lingüiça assada, salada, arroz, feijão, pão, abacaxi, bem como água e leite. A sintomatologia clínica e a ocorrência de febre sugeriram um quadro de gastroenterite por *Salmonella*.

Os sintomas predominantes foram diarreia, dores abdominais, vômito e febre (38°C em média). O período da doença foi, em média, 3 dias, quando a maioria dos pacientes esteve incapacitada para o trabalho. Aproximadamente 7,5% dos pacientes precisaram ser hospitalizados, mas não ocorreu qualquer óbito.

O laboratório de Microbiologia da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho (UNESP) foi solicitado a realizar coproculturas e análise microbiológica de alimentos servidos durante a refeição, provavelmente relacionada ao surto.

Realizaram-se 17 coproculturas e análise de porções de alguns alimentos servidos na refeição suspeita: carne assada com molho, maionese, bacon (que havia sido cozido no feijão), leite, pimenta do reino, lingüiça crua pois a assada havia sido toda consumida), e de água potável e água do banho-maria utilizado no aquecimento dos alimentos. Porções dos demais alimentos não se encontravam disponíveis.

As coproculturas foram realizadas segundo as técnicas usuais¹, empregando no enriquecimento os caldos de tetracionato de Kauffmann e selenito. As colônias suspeitas relativas a 17 coproculturas foram identificadas bioquímica e sorologicamente através de soros polivalentes O e H anti-salmonela, quando se confirmou a presença de *Salmonella* sp. Nos meios seletivos diferenciadores isolou-se *Salmonella* praticamente em cultura pura, o mesmo ocorrendo após a semeadura direta. Todas as amostras de *Salmonella* sp., após tipagem, foram identificadas como *S. bredeney*.

As amostras de alimentos, água e especiaria foram cultivadas segundo as técnicas preconizadas, pela American Public Health Association², sempre utilizando como enriquecimento o caldo de tetracionato de Kauf-

* Do Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho (UNESP) – “Campus” de Araraquara – Caixa Postal 131 – 14800 – Araraquara, SP – Brasil.

** Médico do trabalho. Araraquara, SP – Brasil.

*** Do Departamento de Ciências Bio-Clínicas da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho (UNESP) – “Campus” de Araraquara – 14800 – Araraquara, SP – Brasil.

fmann e caldo selenito cistina. As culturas foram realizadas em duplicata e em alguns casos em triplicata. Não foi isolada *S. bredeney* a partir de qualquer das amostras examinadas. Da lingüiça crua isolou-se *Salmonella* 4, 5, 12:i:-monofásica, diferente portanto do sorotipo isolado das fezes dos doentes.

Por motivos alheios à nossa vontade não foi possível fazer um levantamento dos alimentos ingeridos por todas as 922 pessoas que tomaram a refeição, provavelmente rela-

cionada ao surto, mas apenas com parte dos doentes. Assim, não foi possível realizar o traçado epidemiológico do surto.

Deve ser ressaltado que as 17 coproculturas foram positivas para *Salmonella bredeney* e que para todos os pacientes a fonte de infecção foi, provavelmente, a mesma, ou seja, o restaurante da indústria. Assim, pode ser considerado então que o veículo do agente etiológico envolvido no surto deve ter sido um ou mais alimentos servidos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. EDWARDS, P.R. & EWING, W.H. *Identification of Enterobacteriaceae*. 3rd ed. Minneapolis, Burgess Publishing, 1972.
2. POELMA, P.L. & SILLIKER, J.H. *Salmonella*. In: Speck, M.L., ed. *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*. Washington, D.C., American Public Health Association, 1976. p. 301-28.

*Recebido para publicação em 31/07/1984.
Reapresentado em 07/01/1985.
Aprovado para publicação em 10/01/1985.*