



TEPHINET

12º Congresso Científico Regional das Américas

BRASIL

Setembro de 2023

Resumo de amostra

Este resumo foi premiado com o Segundo Melhor Apresentação Oral por um Aluno de um FETP Avançado/Intermediário na 10ª Conferência Científica Regional das Américas em Cartagena, Colômbia. Consulte este resumo como um excelente exemplo de como os resumos devem-se estruturar.

Titulo: Surto de doença diarreica aguda na principal competição estudantil esportiva do Brasil, Brasília/DF, 2017.

Autor: Rita De Cássia Ferreira Lins

Introdução:

Após rumores na imprensa de um surto de diarreia durante a maior competição esportiva estudantil do Brasil que reuniu aproximadamente 5.500 pessoas, iniciou-se uma investigação com o objetivo de identificar a fonte de transmissão e o agente etiológico e recomendar medidas de prevenção e controle.

Métodos:

Em um estudo transversal analítico, realizou-se entrevistas entre participantes da competição coletando informações sobre alimentos consumidos. Definiu-se como caso: “indivíduo que fez as refeições no local do evento em 22/11/17 e apresentou dois ou mais episódios de diarreia e um ou mais dos seguintes sinais e sintomas: dor abdominal, vômito, náusea, calafrio e febre. Coletadas amostras de alimentos, água e fezes dos doentes para testes laboratoriais”. Utilizaram-se modelos de regressão de Poisson com variância robusta e nível de significância de 5% no teste de Wald e calculou-se a razão de prevalência (RP). As análises foram realizadas no Epi Info7.2 e Stata®.

Resultados:

De 936 entrevistados, 338(41,0%) adoeceram. Mediana do período de incubação em horas foi 16 (2-44) para almoço e 12,5 (1-38) para jantar. Alimentos associados ao adoecimento: água (RP=1,23; IC95%=1,03–1,46; p-valor \leq 0,02), peixe (RP=1,31; IC95%=1,10–1,55; p-valor \leq 0,001), salpicão (RP=1,27; IC95%=1,06–1,53; p-valor \leq 0,01) e carne moída (RP=1,24; IC95%=1,04–1,48; p-valor \leq 0,02). Na análise ajustada, água e peixe mantiveram associação, ambos com RP=1,25; IC95%=1,05–1,48; p-valor $<$ 0,01. Encontrados coliformes fecais e E. Coli potencialmente patogênica nos alimentos (carne moída, peixe, macarrão penne e salpicão), bactérias heterotróficas na água dos bebedouros e coliformes fecais na cozinha.

Conclusões:

Ocorreu um surto de toxiinfecção causada pela E. Coli. A água para consumo e de preparo dos alimentos eram impróprias. É importante monitorar os alimentos servidos por profissional capacitado e higienizar adequadamente os reservatórios de água para o consumo humano, principalmente em eventos com elevado número de participantes. Recomenda-se identificar os eventos de massa para monitorar as condições sanitárias previamente à data do evento.