

ALERTA EPIDEMIOLÓGICO – DVE/DVA/DVS/CIEVS

Atualização em 07/10/2021

1. Surtos de Doença Diarreica Aguda (DDA) de provável etiologia viral

1.1 O que são: doenças gastrointestinais que têm como principal sintoma a diarreia. O aumento do número de evacuações pode ou não ser acompanhado de dor abdominal, náusea, vômito e febre. O surto ocorre a partir de dois casos, com o mesmo quadro clínico e vínculo epidemiológico entre si. De maneira geral, os causadores envolvem uma ampla gama de micro-organismos patogênicos ou agentes não infecciosos, sendo o Norovírus frequentemente envolvido em surtos.

1.2 Transmissão: a transmissão normalmente ocorre através do consumo de água ou alimentos contaminados. Na ocorrência de casos associados ao Norovírus, a transmissão também pode ocorrer pelo contato com superfícies contaminadas ou diretamente com pessoas doentes, a partir de secreções corporais.

1.3 Agente Etiológico: De acordo com a literatura, são reportados surtos de DDA, que tem como agente etiológico o Norovírus, associados à ingestão de água potável devido à resistência desse vírus às concentrações de cloro aplicadas na água tratada previstas na legislação de potabilidade ^[1].

2. Situação Epidemiológica atual

No estado do Rio Grande do Sul, **25** municípios (tabela 1) estão enfrentando surtos de DDA identificados desde o final de agosto de 2021. As medidas de investigação e controle dos agravos estão sendo realizadas pelos respectivos municípios, Coordenadorias Regionais de Saúde (CRS) e Centro Estadual de Vigilância em Saúde. O agente Norovírus foi identificado como causador do surto em **9** cidades e a investigação está em andamento para determinar a causa nos outros **16** municípios e tomar as providências cabíveis.



Tabela 1. Municípios com surtos de DDA em investigação e CRS.

CRS	Municípios
1ª	Dois Irmãos
	Esteio
	Morro Reuter
	Porto Alegre
5ª	Bento Gonçalves
	Nova Prata
	Carlos Barbosa
	Garibaldi
	Monte Belo do Sul
	Caxias do Sul
	São Marcos
	Pinto Bandeira
4ª	Santa Maria
7ª	Lavras do Sul
9ª	Colorado
	Saldanha Marinho
10ª	Santana do Livramento
13ª	Santa Cruz do Sul
	Mato Leitão
14ª	Horizontina
	Tucunduva
	Santa Rosa
	Santo Cristo
15ª	Barra Funda
	Sarandi

3. Tratamento

Em caso de sintomas de DDA é recomendado repouso e aumento na ingestão de líquidos para evitar a desidratação, principalmente em crianças e idosos, e, em caso de sintomas graves, deve-se procurar a unidade de saúde mais próxima.

4. Prevenção

4.1 Recomendações aos profissionais de Saúde:

- a) Ao identificar um aumento de casos de DDA nos atendimentos médicos, nas Unidades Básicas de Saúde ou atendimentos particulares, atentar para



possibilidade de ocorrência de surto - que pode ser caracterizado pela ocorrência de dois ou mais casos com vínculo epidemiológico entre si. O profissional deve entrar em contato com a Vigilância Epidemiológica do município e comunicar a situação.

- b) Ao examinar pacientes com sintomas, manipular material de análise ou secreções de doentes, reforçar o uso de EPIs, medidas de desinfecção do ambiente e higiene das mãos.

4.2 Recomendações à população em geral:

- a) Somente consumir água de fontes seguras (potável), tratadas, que tenham processo de desinfecção por cloro ou outra tecnologia. Além disso, em situações de emergência, recomenda-se fervê-la antes do consumo e antes do preparo de alimentos por no mínimo 5 minutos. A higienização das superfícies, equipamentos e utensílios utilizados no preparo e consumo de alimentos deve ser realizada com água tratada e/ou fervida. O gelo para consumo ou conservação de alimentos deve ser oriundo de água potável e/ou fervida.
- b) Higienizar as mãos de forma adequada, lavando-as com água e sabão, principalmente após a utilização de banheiro, troca de fraldas, antes de preparar e manipular alimentos e antes das refeições;
- c) Afastar as pessoas doentes das atividades de manipulação de alimentos e reforçar a higiene pessoal mesmo após o desaparecimento dos sintomas;
- d) Realizar a limpeza da caixa d'água uma vez ao ano ou sempre que necessário.

4.3 Recomendações às escolas e creches:

- a) Ao identificar alunos com sintomas de DDA, realizar seu isolamento e encaminhá-lo ao serviço de saúde, se necessário, e comunicar à vigilância em saúde municipal;
- b) Somente utilizar água de fontes seguras (potável), tratadas, que tenham processo de desinfecção por cloro ou outra tecnologia. Em caso de emergência, recomenda-se fervê-la por, no mínimo, 5 minutos, antes do



consumo e preparo de alimentos. O gelo para consumo ou conservação de alimentos deve ser oriundo de água potável e/ou fervida.

- c) Realizar a limpeza da caixa d'água a cada 6 meses ou sempre que necessário;
- d) Higienizar constantemente superfícies e ambientes de convívio;
- e) Pessoas doentes devem ser afastadas das atividades de manipulação de alimentos e reforçar a higiene pessoal mesmo após o desaparecimento dos sintomas.
- f) Manipuladores de alimentos devem higienizar cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários;
- g) Escolas e estabelecimentos de educação infantil que preparam refeições devem proceder com a guarda de amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5° C.
- h) Colaboradores que realizam atividades de troca de fraldas, higienização de sanitários não devem realizar atividades de manipulação de alimentos, bem como de higienização de utensílios de consumo e/ou preparo de alimentos.
- i) Higienização de hortigranjeiros cujo consumo será realizado sem tratamento térmico deve ser realizada com água potável e/ou fervida, além de imersão em solução clorada com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante. Após a imersão, os hortigranjeiros devem ser enxaguados com água potável e/ou fervida antes de serem consumidos.

5. Referências

[1] Tavares T.M, Cardoso D.P, De Brito W.M.E.D. **Vírus entéricos veiculados por água: aspectos microbiológicos e de controle da qualidade de água.** *Revista de Patologia Tropical*, Vol. 34(2): 85-104, maio-ago 2005.