

ORIENTAÇÕES PARA COLETA E ENVIO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS ENVOLVIDOS EM SURTOS DE DOENÇA DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA) PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- Identificar a(s) refeição(ões) suspeita(s).
- Obter a lista completa dos alimentos servidos na(s) refeição(ões) suspeita(s), listar e identificar os alimentos suspeitos efetivamente consumidos.
- Realizar a coleta das sobras dos alimentos consumidos suspeitos que estejam diretamente envolvidos na(s) refeição(ões) suspeita(s).

Nota 1: A seleção dos alimentos suspeitos a serem enviados para análise do LACEN deve ser realizada de forma conjunta entre a vigilância sanitária e vigilância epidemiológica.

- Quando não houver sobras dos alimentos suspeitos pode-se recorrer à coleta de amostras de alimentos similares preparados nas mesmas condições do surto (monitoramento) ou amostra de controle armazenada no local de produção (os mesmos alimentos que foram servidos).
- Não coletar amostras que se encontram em estado de deterioração, exceto na suspeita de botulismo (ver item 8).

2. ORIENTAÇÕES PARA COLETA

- Coletar, com o auxílio de utensílios adequados (limpos e um diferente para cada alimento), porções de diferentes partes do alimento (QUADRO 1).
- As amostras de surtos de DTHA devem ter, preferencialmente, 200 g ou 200 mL.

Nota 2: No caso de envio de quantidades inferiores, serão realizadas as análises desde que seja suficiente para atender a metodologia adotada.

QUADRO 1: Coleta, conservação, acondicionamento e transporte de amostra de alimentos.

AMOSTRAS	MÉTODO DE COLETA	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE
Alimentos sólidos e semisólidos/pastosos (prontos para o consumo)	Coletar, com o auxílio de utensílios adequados, porções de diferentes partes do alimento (superfície, centro e laterais), mantendo a proporção de seus componentes quando for o caso, observando cuidados de assepsia. Transferir a porção para recipientes adequados.	Transportar em caixas isotérmicas, com gelo embalado. Não congelar e não usar gelo seco. Transportar ao laboratório o mais rápido possível.
Alimentos líquidos ou bebidas	Revolver ou agitar a amostra e com um utensílio esterilizado, coletar cerca de 200ml da amostra e transferir assepticamente para um recipiente esterilizado.	Transportar em caixas isotérmicas com gelo embalado. Não congelar e não usar gelo seco. Transportar ao laboratório o mais rápido possível.
Alimentos em geral, matérias-primas e ingredientes	Coletar observando cuidados de assepsia e proteção da embalagem original.	Produtos perecíveis refrigerados devem ser conservados e transportados em caixas isotérmicas com gelo embalado para manter a temperatura de 0 a 4°C. Não devem ser congelados. Amostras perecíveis, mas não refrigeradas (acima de 10°C) devem ser resfriadas (0 a 4°C). Amostras congeladas em sua origem devem ser enviadas congeladas com uso de gelo embalado. Amostras não perecíveis, já embaladas ou secas, devem ser enviadas em temperatura ambiente.

3. ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS

- As amostras devem ser acondicionadas individualmente em sacos plásticos de primeiro uso ou em bolsa plástica estéril para coleta/armazenamento de alimentos.

- As amostras devem ser identificadas com a denominação e a data de preparação/ manipulação/ fracionamento. Quando coletadas amostras de mesma data de preparação, mas de refeições suspeitas distintas (ex. almoço e jantar) incluir o horário da preparação. Além disso, também poderá ser incluído o número do surto junto com a denominação e data de preparação/ manipulação/ fracionamento da amostra.

4. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

- As amostras perecíveis (alimentos sólidos pronto para o consumo e líquidos) devem ser acondicionadas em caixa isotérmica com gelo reciclável suficiente para manter a temperatura entre 2 °C a 8 °C durante o transporte. As amostras não devem ser congeladas (QUADRO 1).
- Amostras congeladas em sua origem (ingredientes ou matéria prima) devem ser mantidas congeladas durante o transporte (QUADRO 1).

5. DOCUMENTAÇÃO

- As amostras devem ser acompanhadas da primeira aba (notificação) da planilha de investigação de surto (Formulário de Notificação de surto DTHA DVE/LACEN). Todas as informações da aba notificação devem ser preenchidas de forma legível.

6. ENTREGA DAS AMOSTRAS

- As amostras devem ser entregues no Recebimento de Amostras Ambientais e de Produtos (RECEP) acompanhadas da notificação da planilha de investigação de surto (Formulário de Notificação de surto DTHA). Todas as informações da aba notificação devem ser preenchidas de forma legível para cadastro no sistema HARPYA pelo LACEN.
- O RECEP funciona de segunda - feira a sexta-feira, das 07h00min às 18h00min.
- Para recebimento de amostras de alimentos em dias ou horários diferentes do estabelecido, entrar em contato previamente com o Laboratório de Microbiologia de Águas e Alimentos ou pelo telefone institucional do LACEN (51) 98593-0113.

7. ACESSO E ENVIO DE LAUDOS DE ANÁLISE

- O laudo de Análise é emitido pelo sistema HARPYA sendo enviado pelo RECEP, através do e-mail laudos-lacen@saude.rs.gov.br, para a Coordenadoria Regional de Saúde (CRS). Nesse caso, a CRS fica responsável pelo envio do laudo após seu recebimento ao município se este foi o responsável pelo o envio da amostra.
- A versão atual do sistema HARPYA permite que a VISA municipal ou a CRS acesse o painel de apoio para verificar o status da amostras e acesso aos laudos emitidos. Para tanto é necessário o cadastro de usuários da VISA pelo LACEN.
- Para acesso da VISA municipal e/ ou da CRS ao sistema HARPYA, deve ser solicitado o cadastro de usuário por e-mail para maria-quiteria@saude.rs.gov.br ou mari-albugeri@saude.rs.gov.br.

8. ORIENTAÇÕES PARA COLETA DE ALIMENTOS SUSPEITOS DE BOTULISMO

- Coletar todas as sobras do alimento suspeito efetivamente consumido.
- Evitar a transferência para outro recipiente, mesmo que se encontre em condições precárias de integridade física ou de presença de sujidades.
- Na ausência de sobras, coletar a embalagem vazia ou coletar outras do mesmo lote (amostras industrializadas) ou produzidas no mesmo local e data e pela mesma pessoa ou grupo de pessoas (amostras artesanais ou domésticas).
- Acondicionar em recipiente limpo, de preferência fechado hermeticamente.
- Caso a amostra seja contida em uma embalagem, não transferir para outro recipiente, coletar todo o conjunto.
- Acondicionar em caixa isotérmica com gelo reciclável o suficiente para manter durante o transporte a temperatura entre 2 °C a 8 °C.

9. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO DE AMOSTRAS

Não são analisadas as amostras de alimentos que:

- Apresentam embalagem danificada, com ruptura e/ ou indício de vazamento.
- Com sinais de alterações e/ ou deterioração, exceto na suspeita de botulismo.
- Não apresentem a quantidade necessária para realização dos ensaios.
- Apresentem sinais de conservação inadequada (ex. amostras que tenham sido congeladas).
- Com risco relativo $< 1,0$.
- Não descritas no cardápio ou sem relato do consumo pelos envolvidos.
- Apresentem características intrínsecas da amostra (ex. pH, atividade de água) que não subsidiam a análise.

10. REFERÊNCIAS

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.: il. – (Serie A. Normas e Manuais Técnicos).

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância epidemiológica do botulismo / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2006. 88 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia nº19/2019 versão 3, de 06 de junho de 2022. Dispõe sobre coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.