Descrição de surto aula 05/02/2015

No dia 04 de agosto de 2009, em uma residência da cidade de Limeira-SP, uma dona de casa preparou um almoço para sua família. Na ocasião, foram servidos 4 pratos: picanha assada, strogonoff de frango, arroz branco e salada. Na noite do mesmo dia, 5 dos 8 integrantes da família começaram a apresentar sintomas típicos de uma toxinfecção alimentar, tais como dores abdominais, diarreia, vômitos, dores de cabeça e febre. Algumas informações são apresentadas a seguir.

Todos os alimentos foram preparados pela dona de casa e por seu esposo. A dona de casa preparou uma picanha bovina no forno, a qual foi coberta com uma mistura de sal grosso e farinha de trigo.

Enquanto a carne assava, o esposo preparou o arroz e o strogonoff de frango. Em uma tábua de carnes, cortou em pequenas tiras o peito de frango, que foi refogado em uma panela com margarina; posteriormente, adicionou molho inglês, farinha de trigo, sal, champignon e creme de leite.

A salada foi preparada meia hora antes de servir; o alface e a rúcula foram lavadas em água corrente e mantidas em uma solução de hipoclorito de sódio, durante 15 minutos, e temperadas com azeite e sal.

Ao ser retirada do forno, a picanha foi mantida à temperatura ambiente por cerca de 30 minutos; a dona de casa fatiou a picanha na tábua de carnes e verificou que a mesma estava muito bem assada. Colocou-a em uma recipiente e serviu logo em seguida.

Os 5 envolvidos apresentaram os sintomas durante cerca de 4 dias, e a doença regrediu espontaneamente. Nenhum deles procurou serviço médico.

Avaliação do caso:

* Razão de ataque
* Curva epidêmica
* Período médio de incubação
* Alimento suspeito
* Agente etiológico suspeito
* Enumeração dos possíveis problemas ocorridos que poderiam ter levado à ocorrência do surto
* Enumeração das medidas que deveriam ser adotadas na tentativa de se reduzir o risco de surgimento de novos surtos