



- ✔ O cuidado no preparo de alimentos e a limpeza ambiental são questões que não podem ser descuidadas, tendo em vista a sobrevivência do vírus em superfícies inertes.
- ✔ Os vegetais, frutas e legumes devem ser lavados de forma adequada com água e sabão, sendo deixados por 30 minutos de molho no hipoclorito de sódio 2,5% (1 litro de água, 2 gotas).
- ✔ Manter os alimentos em temperatura segura.
- ✔ Manter cuidados especiais no armazenamento e preparação dos alimentos.
- ✔ Usar apenas água potável.
- ✔ Evitar ingerir alimentos crus, sobretudo vegetais e produtos de origem animal.
- ✔ Ingerir de preferência alimentos cozidos.
- ✔ Observar e/ou certificar-se de que o alimento foi feito de maneira adequada.
- ✔ Evitar comer nas ruas, feiras e em locais onde geralmente não se tem segurança quanto à qualidade do preparo.

Fique de olho!

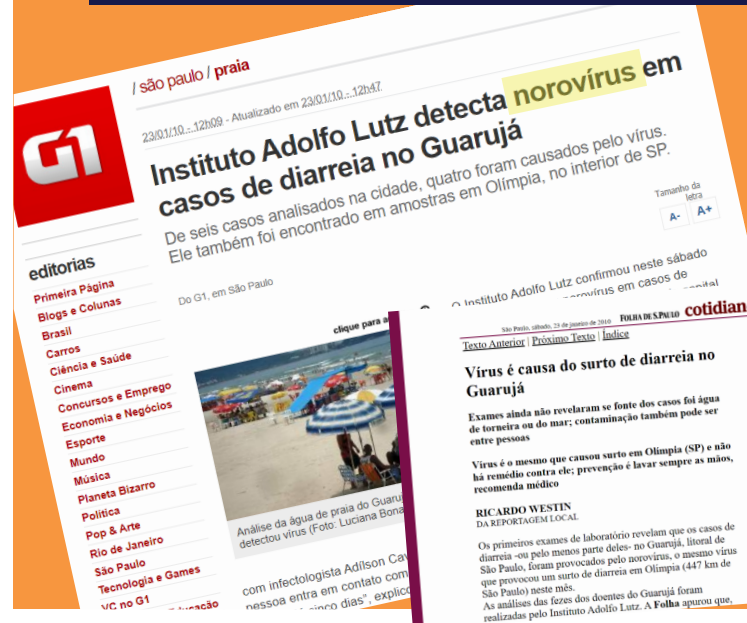
No Guarujá houve um surto onde em um único dia 1.774 pessoas foram atendidas em hospitais e postos de saúde municipais com sintomas como diarreia e vômito. Posteriormente, confirmou-se a presença de norovírus nas amostras estudadas.

Andrea Vieira Gonçalves USP 5736834
Valdemir Almeida Santos USP 7294961

IMT2001 - Organismos Patogênicos de Importância em Saúde Pública



Norovírus



Você já ouviu falar do

Norovírus?

Os Norovírus (NoV) são a maior causa de gastroenterite humana aguda não bacteriana de transmissão alimentar, ou transmissão pessoa a pessoa via fecal-oral, acometendo adultos e crianças em todo o mundo.

Sintomas da infecção por Norovírus

Os sintomas normalmente começam entre 24 e 72 horas depois da infecção inicial, embora possam começar após 12 horas. O primeiro sintoma é geralmente um aparecimento repentino de náuseas, seguido de vômitos em projétil e diarreia forte. Outros sintomas podem incluir febre, dor de cabeça, câimbras no estômago e dores nos membros.



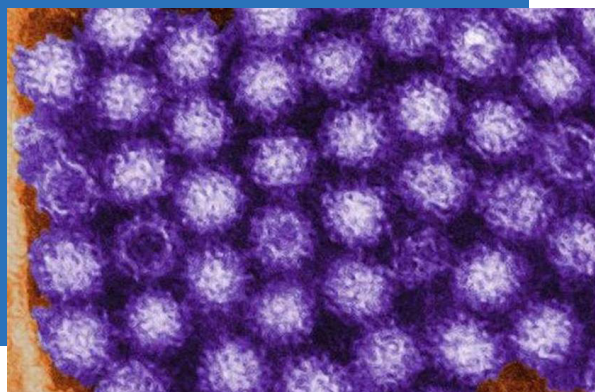
Eliminação do vírus em hospedeiro normal: até duas semanas.

Incubação: 24 a 48 horas.
Durações dos sintomas: 12h até 60h.

Doença grave é rara e, embora as pessoas sejam frequentemente tratadas no serviço de urgência, raramente são hospitalizadas.

Podem, eventualmente, evoluir para óbito (sendo mais frequente em pessoas idosas).

30% dos casos são assintomáticos e podem transmitir o vírus.



Norovírus (NoV)

Norovírus é um vírus que causa gastroenterite (inflamação do estômago e intestino), que leva a diarreia, vômito e dor de estômago. Tem grande potencial de infecção por ter baixa dose infectante - 20 partículas virais são suficientes para infectar 1000 pessoa - e alto nível de excreção viral.

Transmissão

Sua transmissão é pela via fecal oral e propaga-se através do contato com a pessoa infectada, pela ingestão de alimentos ou de água contaminada, além de contato com superfícies contaminadas - as fômites.

Fômite é qualquer objeto inanimado ou substância capaz de absorver, reter e transportar organismos infecciosos (vírus e parasitas), de um indivíduo a outro.



A eliminação do vírus pode ocorrer na fase pré-sintomática, mas usualmente, começa logo no início dos sintomas e pode se estender por até duas semanas após a recuperação do indivíduo e seu potencial de infectividade permanece após 72 horas da cessação dos sintomas.

Existem vários tipos de norovírus, sendo possível a recidiva da infecção, pois quando se contrai a doença, a imunidade ao vírus dura apenas 14 semanas.

Tratamento

Não existe tratamento específico para o norovírus, seu tratamento é paliativo e consiste na hidratação e reposição de eletrólitos, por meio de sais orais ou soro caseiro e hidratação endovenosa nos casos mais graves. É uma patologia não imunoprevenível, ou seja, não pode ser evitada de forma eficaz por meio de vacinas.

Recomendações para prevenção e controle

- ✓ A interrupção da transmissão é a primeira estratégia para a prevenção, especialmente em hospitais e creches.
- ✓ Para cuidar de um paciente diagnosticado com gastroenterite aguda por NoV é preciso tomar algumas precauções, como lavar as mãos com água e sabão antes e depois de ter contato com o paciente ou com os objetos usados por ele.
- ✓ Limpar todas as superfícies com hipoclorito a 2%, pois os NoV persistem em superfícies inanimadas secas de 8 horas a 7 dias.
- ✓ Para evitar transmissões secundárias, é necessária a prevenção de contaminação alimentar que ocorre durante o preparo dos alimentos, lavando as mãos continuamente. Os manipuladores de alimentos devem usar luvas plásticas para o preparo de alimentos crus.

