



GERÊNCIA:

Gerência Executiva de Vigilância
em Saúde

GERÊNCIA OPERACIONAL:

Gerência Operacional
de Vigilância Epidemiológica

NÚCLEO:

Núcleo de Doenças e Agravos
Transmissíveis

NOTA INFORMATIVA Nº 03 - de 01 de abril de 2026

Assunto: Recomendações para prevenção de DDA/DTHA durante a Semana Santa de 2026.

1. CENÁRIO EPIDEMIOLÓGICO DAS DOENÇAS DIARREICAS AGUDAS

Por tradição, o consumo de pescados aumenta durante a Semana Santa, especialmente na Sexta-Feira da Paixão, o que requer maior atenção quanto ao acondicionamento, preparo e consumo seguro dos alimentos, a fim de prevenir agravos à saúde da população.

As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) são aquelas causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados por agentes etiológicos de diversos grupos. Existem mais de 250 tipos de DTHA no mundo e, entre elas, estão as doenças diarreicas agudas (DDA), caracterizadas por uma **síndrome** que causa diminuição da consistência das fezes e aumento da frequência (mínimo 3 episódios em 24h), geralmente autolimitadas, com duração de até 14 dias. Esta síndrome ocorre como manifestação clínica de muitas doenças gastrointestinais, classificadas como infecciosas ou não infecciosas.

No ano de 2025, até a Semana Epidemiológica (SE) 53, foram registrados 255.484 de DDA Paraíba. Já em 2026 até a SE 10 foram notificados 62.773 casos.

Destaca-se que o período chuvoso na Paraíba se inicia em janeiro e estende-se até meados de julho, período esse que propicia ambientes favoráveis a proliferação de insetos, visto que eles se adaptam bem aos ambientes e utilizam-se de locais úmidos e com material orgânico para deposição dos seus ovos. Consequentemente, esses insetos podem veicular agentes patogênicos em suas patas após pousarem em superfícies contaminadas. Ao pousarem posteriormente nos alimentos, transmitem centenas de microrganismos ao homem e aos animais — como os causadores da gastroenterite aguda —, o que faz com que o número de casos de DDA aumente consideravelmente neste período de maior vulnerabilidade.

Diante desse contexto, especialmente durante a Semana Santa, reforça-se a importância da adoção de medidas adequadas de higiene, conservação e preparo dos alimentos, como estratégia essencial para a prevenção das DTHA.

2. ASPECTOS CLÍNICOS DA DOENÇA

❖ Definição de caso de DDA

Pessoa que apresenta três ou mais evacuações, amolecidas ou aquosas, por dia (em 24 horas), com duração de até 14 dias.

❖ Definição de surto de DDA

A ocorrência de, no mínimo, dois casos de diarreia, relacionados entre si, após ingestão do mesmo alimento ou água da mesma origem. Para as doenças de transmissão hídrica e alimentar consideradas raras, como botulismo e cólera, a ocorrência de apenas um caso é considerada surto.

**GERÊNCIA:**Gerência Executiva de Vigilância
em Saúde**GERÊNCIA OPERACIONAL:**Gerência Operacional
de Vigilância Epidemiológica**NÚCLEO:**Núcleo de Doenças e Agravos
Transmissíveis❖ **Agentes etiológicos**

São de origem infecciosa são as bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas e toxinas naturais.

3. NOTIFICAÇÃO

A notificação deve ser realizada pelas Secretarias Municipais de Saúde (SMS), por meio de formulários de investigação. Quando a causa suspeita da diarreia for água e/ou alimentos contaminados, envolvendo duas ou mais pessoas, utilizar a Ficha de Investigação de Surto-DTA (doenças transmitidas por alimentos) do Sinan Net.

Os dados da ocorrência de diarreia e surtos, devem ser registrados diretamente pelos municípios, no Sistema Informatizado de Vigilância Epidemiológica - Sivep-DDA (<http://sivepdda.saude.gov.br>), semanalmente.

Recomendamos que a investigação seja realizada em conjunto com a Vigilância Sanitária, Vigilância Ambiental, Laboratório Central de Saúde Pública (Lacen) e outras áreas.

A Vigilância Epidemiológica municipal deve realizar a busca ativa de casos não notificados nas unidades de saúde.

4. DIAGNÓSTICO LABORATORIAL

Para a adequada elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), é fundamental que se colete amostras do alimento e do paciente.

- ❖ **Amostra do alimento** - Coletar ingredientes utilizados no preparo dos alimentos suspeitos consumidos pelos indivíduos afetados, utilizando recipientes estéreis ou de primeiro uso; examinar e, quando possível, coletar utensílios utilizados no preparo (ex.: panelas, conchas, colheres), desde que não tenham sido higienizados; acondicionar os materiais coletados em recipientes adequados, estéreis e devidamente identificados.

Em situações específicas, como na suspeita de Botulismo, na ausência de restos do alimento consumido, pode-se coletar a embalagem vazia, uma vez que a toxina pode permanecer aderida às suas paredes internas, possibilitando sua detecção por meio de técnicas apropriadas. Ressalta-se que outras unidades do mesmo lote podem não apresentar a toxina.

Adicionalmente, recomenda-se a coleta de água para consumo humano utilizada no local de preparo do alimento suspeito, a fim de verificar sua conformidade com os padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos na legislação vigente.

- ❖ **Amostra do paciente** - coletar amostras através do swab anal/retal e/ou fezes in natura em frasco coletor universal no início da diarreia e antes do uso de antibióticos, inserir no tubo com meio de cary blair, identificar com o nome completo do paciente, cadastrar no GAL como bactéria/cultura e enviar ao Lacen - PB no máximo em 24h.

Nota: Encaminhar, juntamente com as amostras de alimento, o Formulário 2 – Inquérito Coletivo de Surto de Doença Transmitida por Alimento, bem como o Termo de Coleta de Amostra (TCA) ou o Termo de Apreensão de Amostra (TAA).

GERÊNCIA:

Gerência Executiva de Vigilância
em Saúde

GERÊNCIA OPERACIONAL:

Gerência Operacional
de Vigilância Epidemiológica

NÚCLEO:

Núcleo de Doenças e Agravos
Transmissíveis

5. RECOMENDAÇÕES

As medidas de prevenção das DDA/DTHA incluem práticas de higiene pessoal e coletiva, manejo adequado de alimentos, ingestão de água tratada, manejo de resíduos sólidos e devem envolver, além da vigilância epidemiológica, as vigilâncias sanitária e ambiental, atenção à saúde, saneamento, órgãos de meio ambiente e de recursos hídricos.

Entre as principais ações de prevenção das DDA/DTHA, estão as medidas para evitar a contaminação de superfícies e alimentos e a transmissão entre as pessoas, a partir do contato com as mãos contaminadas, por isso a **higiene das mãos com água limpa e sabão**, por ao menos 20 segundos, é sempre a melhor ação e deve ser realizada:

- Em qualquer etapa do manuseio de alimentos, seja no preparo, acondicionamento, armazenamento e transporte antes do consumo;
- Antes de manipular e ingerir qualquer medicação;
- Após ir ao banheiro/realizar necessidades fisiológicas;
- Após utilizar transporte público ou tocar superfícies que possam estar sujas;
- Após tocar em animais;
- Sempre que retornar de alguma atividade externa;
- Antes e após amamentar e/ou trocar fraldas;
- Após tossir, espirrar e assoar o nariz.

Nota: Na falta de água limpa e sabão, utilizar álcool a 70% e lavar as mãos assim que possível.

Boas práticas de manipulação e preparo dos alimentos:

- Higienizar adequadamente vegetais (frutas, legumes e folhosos), com ênfase na esfregação mecânica, em água limpa e corrente, e desinfetar os que serão consumidos crus;
- Cozinhar bem carnes bovinas, suínas e de aves, pescados, ovos e leite cru;
- Descongelar alimentos em temperatura inferior a 5°C ou no micro-ondas.

Boas práticas durante o acondicionamento e armazenamento dos alimentos:

- Manter alimentos perecíveis e preparados cobertos e sob refrigeração 2°C a 8°C;
- Separar alimentos preparados dos crus e semi prontos para evitar contaminação cruzada;
- Manter alimentos perecíveis em temperatura ambiente apenas pelo tempo necessário à sua manipulação;
- Cobrir os alimentos prontos para consumo e manter, no máximo por 60 minutos, em temperatura ambiente;
- Higienizar utensílios usados no preparo de carnes, pescados, ovos e leite com água limpa e sabão para utilizá-los com alimentos que serão consumidos crus;
- Manter os alimentos bem acondicionados e fora do alcance de insetos, roedores, pets e outros animais.

Boas práticas durante o transporte adequado dos alimentos:

- Transportar apenas em recipientes cobertos;
- Transportar alimentos cozidos quentes à temperatura de 60°C ou mais por, no máximo, 6 horas;



GERÊNCIA:

Gerência Executiva de Vigilância
em Saúde

GERÊNCIA OPERACIONAL:

Gerência Operacional
de Vigilância Epidemiológica

NÚCLEO:

Núcleo de Doenças e Agravos
Transmissíveis

- Alimentos cozidos frios – transportar refrigerados à temperatura inferior a 5°C por no máximo 5 (cinco) dias;
- Alimentos congelados – transportar à temperatura abaixo de 0°C.

A **ingestão de água tratada** é essencial para prevenir as DDA/DTHA, dessa forma, caso a água não seja tratada, é imprescindível realizar seu tratamento intradomiciliar a partir da filtração e desinfecção:

Opção 1: filtrar e utilizar duas gotas de solução de hipoclorito de sódio a 2,5% em 1 litro de água e aguardar 30 minutos antes de consumir;

Opção 2: filtrar e ferver a água por 5 minutos (após a fervura), após esfriar, sacudir/chacoalhar para melhorar sabor, como alternativa à falta do hipoclorito de sódio a 2,5%.

Nota: Consumir a água tratada em até 24h e armazenar a água tratada em recipientes higienizados e tampados.

Ações relacionadas ao **manejo adequado do lixo e das fezes** a fim de prevenir a contaminação do ambiente e de animais, além da proliferação de insetos que possam contaminar água e alimentos como:

- Usar sempre o vaso sanitário, mas caso não seja possível, enterrar as fezes (bem cobertas) sempre longe dos cursos de água;
- Eliminar fezes de felinos e de cães em lixo seguro e cobertos;
- Manter o armazenamento do lixo coberto;
- Instalar telas em portas e janelas de locais com grande quantidade de moscas.

Em situações de surtos de DDA/DTHA ou de contato com pessoas doentes:

- Lavar as mãos com mais frequência ao ajudar/atender pessoas com diarreia ou vômito;
- Recolher rapidamente as fraldas com fezes e armazenar em sacos fechados até seu recolhimento;
- Evitar apertar as mãos e contatos próximos durante os surtos;
- Higienizar com água e sabão e desinfetar os objetos, superfícies e ambientes (ex.: brinquedos, maçanetas, banheiros, salas de aula, creche, asilo etc.) utilizando luvas de proteção individual;
- Utilizar máscaras de proteção individual, especialmente em ambientes fechados e com contatos próximos, pode ser uma medida que auxilie no controle de surtos com disseminação generalizada de agentes etiológicos com transmissão por aerossóis.



GERÊNCIA:

Gerência Executiva de Vigilância
em Saúde

GERÊNCIA OPERACIONAL:

Gerência Operacional
de Vigilância Epidemiológica

NÚCLEO:

Núcleo de Doenças e Agravos
Transmissíveis

EXPEDIENTE

Arimatheus Silva Reis

Secretário de Estado da Saúde

Patrick Áureo Lacerda de Almeida Pinto

Secretário Executivo de Gestão de Rede de Unidade
de Saúde

Talita Tavares Alves de Almeida

Gerente Executiva de Vigilância em Saúde

Talitha Emanuelle B. G. de Lira Santos

Gerente Operacional de Vigilância Epidemiológica

Fernanda Carolina Rodrigues Vieira

Chefe do Núcleo de Doenças e Agravos Transmissíveis

Maria da Glória de Sousa Sobreira

Técnica Responsável pela Vigilância Epidemiológica
das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar

Aldenair Silva Torres

Diretora Técnica do Lacen - PB

Haline Barroso

Gerente de Biologia Médica no Lacen - PB

Emanuel Pereira Felinto

Gerente do Núcleo de Produtos e Meio Ambiente no Lacen - PB