



GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Saúde
Sistema Único de Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde
Diretoria de Vigilância Epidemiológica
Diretoria de Vigilância Sanitária

Nota Informativa Conjunta nº 001/2023 - DIVE/DIVS/SES/SC

Assunto: RECOMENDA MEDIDAS DE PREVENÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO FRENTE AO AUMENTO DE CASOS E OCORRÊNCIA DE SURTOS DE DOENÇAS DIARREICAS AGUDAS.

O estado de Santa Catarina vem enfrentando um aumento significativo de casos de diarreia, comum para esta época do ano devido às altas temperaturas e ao intenso fluxo de pessoas, principalmente nas cidades litorâneas.

As causas da doença estão relacionadas a diversos patógenos, entre eles o rotavírus e o norovírus, as bactérias *Escherichia coli* (enteropatôgenicas), *Salmonella* e *Shigella* e os parasitas *Cryptosporidium*, *Cyclospora* e *Giardia*. Em geral, eles são transmitidos devido ao preparo e acondicionamento incorreto de alimentos, ao consumo de bebidas (água, sucos, gelo) de procedência duvidosa, contato com água contaminada durante prática de atividades de lazer e esporte e à ausência de cuidados com a higiene pessoal (lavagem inadequada das mãos) que facilitam a transmissão de patógenos causadores da diarreia. A principal manifestação da doença é o aumento do número de evacuações, com fezes aquosas ou de pouca consistência, podendo ser acompanhada de náusea, vômito, febre e dor abdominal. Em alguns casos, há presença de muco e sangue nas fezes.

Neste sentido, considerando um possível aumento de casos de doenças diarreicas agudas na comunidade escolar, a Secretaria Estadual de Saúde, por meio da Diretoria de Vigilância Epidemiológica (DIVE) e da Diretoria de Vigilância Sanitária (DIVS), reforça os cuidados necessários aos estabelecimentos de ensino.

Salientamos que, caso sejam identificados sintomas da doença entre os alunos ou colaboradores dos estabelecimentos de ensino, a indicação é não se automedicar e procurar uma unidade de saúde mais próxima para tratamento adequado e orientações, bem como para que a vigilância epidemiológica possa dar início à investigação, com coleta de material biológico em tempo oportuno, para que seja possível identificar a fonte de infecção e agentes etiológicos envolvidos.

Recomenda-se a padronização das rotinas dos alunos e trabalhadores dos estabelecimentos de ensino, através dos procedimentos:

- Lavagem frequente das mãos com água potável corrente e sabão;
- Higienização das mãos após a troca de fraldas;
- Adoção de medidas higiênicas durante e após o contato com secreções corpóreas;
- Intensificação da limpeza e desinfecção de superfícies e objetos, utilizando produtos saneantes regularizados junto à ANVISA, próprios para a finalidade, conforme orientações de uso contidas nos rótulos;
- Garantia das boas práticas na manipulação de alimentos, conforme RDC 216/2004 ANVISA e Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA;
- Realização de treinamento/capacitação em controle de infecção para os trabalhadores dos estabelecimentos de ensino;
- Orientação dos trabalhadores e alunos para que não compartilhem talheres ou outros objetos de uso pessoal;
- Realização do afastamento imediato dos trabalhadores e alunos que estiverem sintomáticos, por doença infecciosa, orientando procurar a unidade de saúde;
- Orientação aos pais/responsáveis para não levarem seus filhos ao estabelecimento de ensino na presença de sintomas das doenças diarreicas agudas (aumento do número de evacuações com fezes aquosas ou de pouca consistência, náusea, vômito, febre e dor abdominal);
- Orientação aos pais/responsáveis para informar ao estabelecimento de ensino, fora do período escolar, do aparecimento de sintomas das doenças diarreicas agudas.

Confira as medidas que devem ser tomadas para evitar os fatores de risco da doença diarreica aguda:

- Aumentar a ingestão de líquido, cuidando com a procedência e qualidade da água, devendo ser potável ou, na ausência dessa, ser fervida ou mineral;
- Não consumir alimentos sem procedência;
- Não consumir alimentos que estejam fora do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, mesmo que sua aparência seja normal;
- Mesmo dentro do prazo de validade, não consuma alimentos que pareçam deteriorados, com aroma, cor ou sabor alterados;
- Não consumir alimentos cujas embalagens estejam rasgadas ou danificadas;

- Não consumir alimentos em conserva cujas embalagens estejam estufadas ou amassadas;
- Evitar comer carne crua e mal passada, qualquer que seja sua procedência;
- Consumir leite com procedência (pasteurizado, UHT);
- Embalar adequadamente os alimentos antes de colocá-los na geladeira;
- Higienizar frutas, legumes e verduras com solução de hipoclorito a 2,5% (diluir uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água deixando de molho por 30 minutos, lavando em água corrente em seguida para retirar resíduos);
- Lavar e desinfetar as superfícies, utensílios e equipamentos usados na preparação de alimentos, proteger contra animais, pragas e outros vetores;
- Lavar sempre as mãos antes e depois de utilizar o banheiro, trocar fraldas, ao manipular e preparar os alimentos, amamentar e tocar em animais;
- Lavar e desinfetar superfícies que tenham sido contaminadas com vômito e fezes de pessoas doentes, usando água e sabão e desinfecção com água sanitária.

As recomendações para os profissionais de saúde são:

- Realizar educação em saúde, particularmente nas áreas de elevada incidência de diarreia;
- Orientar as medidas de higiene e manipulação de água e alimentos, assim como a utilização do hipoclorito de sódio a 2,5% para os locais que não possuem água tratada; e, caso seja possível, fazer uso de filtro doméstico (preferencialmente com carvão ativado) ou uso de coador de papel antes de adicionar o hipoclorito de sódio 2,5 %;

Volume de água	Hipoclorito de sódio a 2,5%		Tempo de contato
	Dosagem	Média Prática	
1.000 litros	100ml	2 copinhos de café (descartáveis)	30 minutos
200 litros	15ml	1 colher de sopa	30 minutos
20 litros	2ml	1 colher de chá	30 minutos
1 litro	0,045ml	2 gotas	30 minutos

Fonte: MDDA/MS - Manual do Monitor - Brasília - DF/2010.

- Na ausência ou impossibilidade do uso do hipoclorito de sódio 2,5%, o Ministério da Saúde recomenda ferver a água durante cinco minutos e filtrar antes do consumo;

- Orientar que os surtos devem ser informados tão logo aconteçam, para que possa ser realizada a vigilância, com investigação e coleta de materiais em tempo oportuno, bem como todas as ações de controle como o afastamento dos doentes;
- A investigação dos casos deve ser realizada em parceria entre a vigilância epidemiológica e a sanitária, que tem a função de fiscalizar e orientar os processos de desinfecção dos ambientes;
- Utilizar os meios oficiais de comunicação para alertar a população.

Florianópolis, 13 de fevereiro de 2023.

Diretoria de Vigilância Epidemiológica
DIVE/SUV/SES/SC

Diretoria de Vigilância Sanitária
DIVS/SUV/SES/SC



Assinaturas do documento



Código para verificação: **OS0I511E**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **LUCÉLIA SCARAMUSSA RIBAS KRYCKYJ** (CPF: 028.XXX.439-XX) em 13/02/2023 às 19:02:40
Emitido por: "SGP-e", emitido em 27/02/2020 - 10:56:16 e válido até 27/02/2120 - 10:56:16.
(Assinatura do sistema)

✓ **ALINE PIACESKI ARCENO** (CPF: 048.XXX.699-XX) em 13/02/2023 às 19:30:48
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:14:54 e válido até 13/07/2118 - 13:14:54.
(Assinatura do sistema)

✓ **FÁBIO GAUDENZI DE FARIA** (CPF: 912.XXX.099-XX) em 14/02/2023 às 12:01:36
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/05/2019 - 17:29:32 e válido até 13/05/2119 - 17:29:32.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VTXzcwNTIfMDAwMzE2NTBfMzE5NzhfMjAyM19PUzBJNTEeRQ==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00031650/2023** e o código **OS0I511E** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.