

SURTO DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR POR INGESTÃO DE HISTAMINA EM PEIXES DE FERNANDO DE NORONHA

Carlos Diógenes Ferreira de Lima Filho¹, Fernando Jorge Rodrigues Magalhães¹,
Eduardo Guelfer Ferrer de Moraes²

1. Unidade de Vigilância em Saúde – Autarquia Territorial Distrito Estadual de Fernando de Noronha
Palácio São Miguel, s/n, Vila dos Remédios – CEP: 53990-000 – Fernando de Noronha /PE
e-mail: carlos.filho@noronha.pe.gov.br
2. Coordenação de Saúde Ambiental – Autarquia Territorial Distrito Estadual de Fernando de Noronha
Palácio São Miguel, s/n, Vila dos Remédios – CEP: 53990-000 – Fernando de Noronha /PE
e-mail: carlos.filho@noronha.pe.gov.br

Uma das causas mais frequentes de intoxicação alimentar por peixe é a que resulta da ingestão de peixes ricos em carne escura, da família Scombridae, como o atum, a cavala, o bonito, o albacora e o peixe-serra com altos níveis de histamina, uma diamina biogênica primária e heterocíclica, não volátil, termoestável, originada pela descarboxilação da L-histidina, quando as condições de manuseio e estocagem são inadequadas, favorecendo a multiplicação da microbiota natural do pescado. Este trabalho teve início após constatada pela Vigilância em Saúde de Fernando de Noronha a ocorrência de um surto de reação alérgica exacerbada, envolvendo quatro pessoas, todas turistas (São Paulo e Rio de Janeiro). A investigação epidemiológica do caso, foi realizada utilizando-se quatro estratégias: entrevistas de profissionais de saúde, busca retrospectiva de casos em âmbito hospitalar, busca ativa de casos novos e acompanhamento dos processos de pesca no Arquipélago. Na busca retrospectiva foram realizadas análises de todos os boletins de ocorrência do Hospital São Lucas (HSL), referentes ao período entre 01/12/2015 e 31/03/2016. Durante a busca retrospectiva foram selecionados todos os boletins de pacientes, independentemente da idade e do local de residência, com descrição clínica e/ou hipótese diagnóstica de reação alérgica ou intoxicação alimentar. Foram analisados 5.189 boletins de atendimentos e a partir desses foram identificados 49 casos para investigação. Após essa constatação, procurou-se realizar coletas dos peixes suspeitos e encaminhá-los para análise microbiológica e toxicológica no LACEN-PE. Avaliando os resultados laboratoriais encontrados nas análises, ou seja, níveis de histamina variando entre 3.120 a 13.411 mg/kg de peixe, chegou-se às seguintes constatações: Ocorreu um surto por intoxicação histamínica veiculada por peixe consumido no Arquipélago de Fernando de Noronha, no período entre dezembro de 2015 e maio de 2016, com registro de 37 casos com oito agregados de casos, dos quais 64,9% eram turistas, 24,3% moradores da ilha e os demais não apresentaram endereço definido. A idade mediana dos casos foi de 25 anos, com mínima de 1 ano e máxima de 59 anos, sendo que as mulheres foram as mais atingidas (51,4%). Os níveis de histamina encontrados foram muito altos, visto que a Portaria MAPA 185/97 preconiza como nível aceitável no máximo 100 mg de histamina por kg de peixe. Após diagnóstico da vulnerabilidade alimentar no tocante aos peixes do Arquipélago de Fernando de Noronha, foi recomendada a adoção de medidas de controle sanitário e boas práticas em toda a cadeia do setor pesqueiro, tais como: implantação do uso de gelo durante todo o processo de pesca e transporte dos peixes; evisceração imediatamente após a morte do animal; higienização rotineira e diária das facas utilizadas na evisceração e desinfecção periódica das urnas de armazenamento do pescado.

Palavras-chave: histamina, intoxicação, Fernando de Noronha, peixe