

## PERFIL DA INTOXICAÇÃO ALIMENTAR EM PACIENTES PEDIÁTRICOS ASSISTIDOS NO HOSPITAL MUNICIPAL DO LONGONJO DE DEZEMBRO DE 2020 A ABRIL DE 2021

Lote Miguel Manuel<sup>1</sup>  
Luísa Namalanji Tchais<sup>2</sup>  
Angelino Chitoma Domingos<sup>3</sup>  
Armindo Paixão<sup>4</sup>  
Arlindo da Costa Afonso<sup>5</sup>  
Helder Chipindo<sup>6</sup>

**RESUMO:** A intoxicação alimentar é um dos problemas de saúde causada pela ingestão de água ou alimentos contaminados por bactérias, vírus, fungos, toxinas e químicos, a contaminação pode ocorrer durante a manipulação e a conservação dos alimentos. O presente trabalho tem como objetivo de caracterizar o perfil da intoxicação alimentar em pacientes pediátricos assistidos no Hospital Municipal do Longonjo. Tratar-se de um estudo retrospectivo, descritivo, com uma abordagem quali-quantitativa. Foram analisados os processos de doentes diagnosticado com intoxicação alimentar no Hospital Municipal do Longonjo, no período de Dezembro de 2020 á Abril de 2021. O estudo identificou o perfil da intoxicação alimentar em 91 pacientes, sendo 45% por convulsões, 32% vômitos, 13% astenia, 10% por diarreia. Quanto a etária 13% eram da faixa etária de 1 a 3 anos, 19% de 4 aos 6 anos, 25% de 7 aos 10 anos e 45% de 11 aos 14 anos de idade. Em relação a zona de proveniência, 54% eram da zona rural, 34% da zona suburbana e 12% na zona urbana. Desta forma, foi observada a evolução clínica de pacientes identificados no estudo, onde 58% receberam alta após recuperação, 34% internaram e 8% faleceram. Conclui-se que as manifestações clínicas mais observadas em pacientes com intoxicação foram convulsões, vômitos, diarreia. Maioritariamente da zona rural com 54%, atendidos principalmente no período do mês de Dezembro, com 41%, com uma evolução de 58% por melhoria após o atendimento.

1919

**Palavras-chave:** Intoxicação Alimento Pacientes. Crianças de 1 aos 14 anos de Idade.

<sup>1</sup>Mestre em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina- Brasil.

<sup>2</sup> Formação acadêmica: Enfermeira especialista em Nutrição pelo Instituto Superior Politécnico da Caála-Angola.

<sup>3</sup>Mestre em Ciências da Saúde Pela UNESC- Brasil

<sup>4</sup>Doutorado em Ciências Farmacêuticas pela Universidade de Havana- Cuba.

<sup>5</sup>Doutorado em Ciências da Saúde pela UNESC- Brasil.

<sup>6</sup>Doutorado em Ciências da Saúde pela UNESC- Brasil.

**ABSTRACT:** Food poisoning is one of the health problems caused by the ingestion of water or food contaminated by bacteria, viruses, fungi, toxins and chemicals, contamination can occur during the handling and preservation of food. The present study aims to characterize the profile of food poisoning in pediatric patients assisted at the Longonjo Municipal Hospital. This is a retrospective, descriptive study with a qualitative-quantitative approach. We analyzed the processes of patients diagnosed with food poisoning at the Longonjo Municipal Hospital, from December 2020 to April 2021. The study identified the profile of food poisoning in 91 patients, 45% due to seizures, 32% vomiting, 13% asthenia, 10% diarrhea. As for age, 13% were aged 1 to 3 years, 19% from 4 to 6 years, 25% from 7 to 10 years and 45% from 11 to 14 years of age. Regarding the area of origin, 54% were from the rural area, 34% from the suburban area and 12% in the urban area. Thus, the clinical evolution of patients identified in the study was observed, where 58% were discharged after recovery, 34% were hospitalized and 8% died. It is concluded that the most observed clinical manifestations in patients with intoxication were seizures, vomiting, diarrhea. Mostly from the rural area with 54%, attended mainly in the period of the month of December, with 41%, with an evolution of 58% by improvement after the service.

**Keywords:** Food poisoning patients. Children from 1 to 14 years old.

## 1. INTRODUÇÃO

1920

A intoxicação alimentar é um dos problemas de saúde causada pela ingestão de água ou alimentos contaminados por bactérias e vírus por fungos, toxinas e químicos, a contaminação pode ocorrer durante a manipulação e a conservação dos alimentos. Os principais agentes causadores são: alimentos tóxicos, as bactérias como; salmonela, Escherichia coli, Staphilococcus, Clostridium e vírus (BERNARDES et al., 2018).

A intoxicação por alimentos é um problema de saúde pública devido às complicações que pode gerar no indivíduo. Essas complicações apresentam em situações facilitadoras, influenciado pelas fases de desenvolvimento da criança e interligado à escassez de medidas profiláticas (RESENDE et al., 2021). A forma como o ser humano se alimenta deve ser reavaliada, pois ela tem profundo impacto na saúde das populações e no ambiente. O ato de comer é também uma decisão ética, e a educação alimentar é decisiva para a sociedade moderna e para o futuro da humanidade ( FEITUOSA ., 2022).

Existe grande disparidade no manejo seguro de produtos químicos observados entre os países desenvolvidos e os países em desenvolvimento após a necessidade de melhorar as sinergias entre os instrumentos de controle e de redirecionar a definição de estratégias.

Neste sentido, a falta de informações adequadas sobre os produtos químicos, principalmente devido à falta de dispositivos legais que exijam a divulgação de informações relevantes continua a ser um grande obstáculo (GONÇALVES, 2016).

Segundo a Organização Mundial de Saúde os envenenamentos acidentais matam cerca de 355.000 pessoas a cada ano. Sendo que dois terços destas mortes ocorrem em países em desenvolvimento e estão fortemente associados à exposição excessiva e ao uso inadequado de produtos químicos tóxicos, incluindo pesticidas (MARINS, TANCREDI e GEMAL, 2014 ). Os pesticidas destacam-se na categoria de produtos químicos que são amplamente utilizados e que causam sérias preocupações quanto ao impacto sobre a saúde humana e o (BOCHNER; FREIRE., 2020. Há muitas décadas, os estudos científicos comprovam que os agrotóxicos, além da contaminação dos alimentos, do solo, das águas e do ar, trazem efeitos tóxicos aos seres vivos. A extensiva utilização de agrotóxicos também traz repercussão direta para a saúde pública, principalmente nos países em desenvolvimento, e em economias baseadas no agronegócio (BEZERRA e DE BRITO, 2020). Essas constatações têm levado à elaboração de regulamentações para uso de agrotóxicos em todo o mundo, além do desenvolvimento de novas formas de combate a espécies daninhas para manter ou administrar sua população em níveis inferiores aos que provocam dano econômico, garantindo a qualidade do ambiente e a proteção à saúde humana (GONÇALVES, 2016).

Nesse contexto, a constatação e a descrição das características epidemiológicas dos casos de intoxicação alimentar na infância (IAI) desempenham notória relevância para o estabelecimento da terapêutica e para a consolidação de medidas preventivas contra esses acidentes. Isso é ainda mais alarmante considerando que, enquanto se avalia o potencial toxicológico dos agrotóxicos e os efeitos da exposição à doses agudas, mesmo respeitando-se todos os requisitos de segurança exigidos para a aplicação, pouco se discute sobre os riscos que a exposição crônica aos resíduos desses poluentes traz para a população em geral, seja pelo ambiente ou pela alimentação (BERNADES et al, 2018).

Os resíduos de agrotóxicos que a maioria da população está exposta, seja pelo ambiente ou pela alimentação, compreende ampla variedade de substâncias remanescentes da aplicação dos agrotóxicos em campo, além de produtos de conversão, degradação e reação, entre outros metabólitos e impurezas que tenham importância toxicológica (MATIAS e FRANQUE, 2019).

Cabe destacar que a exposição via alimentação não é somente por meio dos alimentos *in natura* e minimamente processados de origem vegetal, como frutas e hortaliças, ou animal, como leite e carnes frescas. Os resíduos dos agrotóxicos também podem estar presentes nas preparações caseiras e nos alimentos processados e ultra processados, produzidos a partir de ingredientes contaminados (NETO *et al.*, 2022).

Ingredientes derivados do trigo, milho, açúcar e soja, por exemplo, que representam os cultivos que mais utilizam agrotóxicos em sua produção (IBGE, 2017), são amplamente utilizados nas formulações industriais dos alimentos ultra processados e os processos produtivos a que são submetidos podem favorecer a conversão ou degradação das substâncias, formando produtos que também podem apresentar potencial toxicológico (BERNARDES *et al.*, 2018).

Desta forma, existem muitos problemas inerentes à realização de estudos em larga escala para avaliar diretamente a causa dos problemas de saúde humana associados ao consumo crônico de resíduos de agrotóxicos por via alimentação (SOUZA *et al.*, 2022). Diante do exposto o presente estudo tem como objectivo de Caracterizar o perfil de a intoxicação alimentar em pacientes pediátricos assistidos no Hospital Municipal do Longonjo de Dezembro de 2020 a Abril de 2021.

### 3. MATERIAL E MÉTODOS

#### 3.1 Tipo de estudo

Tratou-se de um estudo documental, retrospectivo, descritivo, com uma abordagem quali-quantitativa. Foram analisados os processos de doentes pediátricos diagnosticado com intoxicação alimentar na Pediatria do Hospital Municipal do Longonjo, no período de Dezembro de 2020 a Abril de 2021.

#### 3.2 Caracterização do local de estudo

Longonjo é uma cidade e município da província do Huambo, em Angola. Tem 2 915 km<sup>2</sup> e cerca de 91 mil habitantes. É limitado a norte pelo município do Ecunha, a leste pelo município de Caála, a sul pelo município de Caconda, e a oeste pelos municípios de Ganda e Ucuma. O município é constituído pela comuna-sede, correspondente à cidade de Longonjo, e pelas comunas de Lépi, Catabola e Chilata.

O Hospital Municipal do Longonjo, funciona sob 24 horas por dia com os serviços de Banco de Urgências de Medicina, Pediatria, Maternidade, consultas externas de medicina, pediatria, obstetrícia, serviços de PAV, Pequena Cirurgia, Laboratório Clínico, Farmácia, Planejamento Familiar, área de internamento de medicina com 28 camas, pediatria com 36 camas e maternidade com 18 camas.

### **3.3 População e amostra**

Foi constituída por um universo de 2356 crianças, amostra foi constituída por 91 doentes pediátricos, com o diagnóstico de Intoxicação alimentar, atendidos no período de Dezembro de 2020 à Abril de 2021. Amostragem foi por conveniência.

### **3.4 Critérios de inclusão e exclusão**

Foram incluídos os processos de doentes pediátricos, com o diagnóstico de Intoxicação alimentar, internadas no período de Dezembro de 2020 á Abril de 2021, e excluídos os processos de doentes pediátricos que não foram diagnosticados com intoxicação alimentar.

### **3.5 Instrumentos de recolha de dados**

Os dados foram recolhidos nos processos de internamento de doentes pediátricos diagnosticados com intoxicação alimentar, por meio de um formulário preenchido pela pesquisadora com perguntas que serviram como orientação de recolha de dados.

### **3.6 Caracterização das variáveis**

Para este estudo foram incluídas as seguintes variáveis clínicas apresentadas pelos pacientes que constituem objeto deste estudo: Convulsões, vômitos, astenia e diarreia. As variáveis sociodemográficas relacionadas o objeto deste estudo são a idade, a zona de residência tendo sido caracterizada em zona rural, suburbana e urbana. O período de atendimento foi também outra variável explorada por este estudo, tendo sido feito um corte que correspondeu ao período de Dezembro de 2020 á Abril de 2021.

Também constituíram variáveis deste estudo, aspectos relacionados ao quadro evolutivo dos pacientes durante o período de tratamento, nomeadamente a alta após recuperação, o internamento e falecimento.

### 3.7 Manipulação de dados

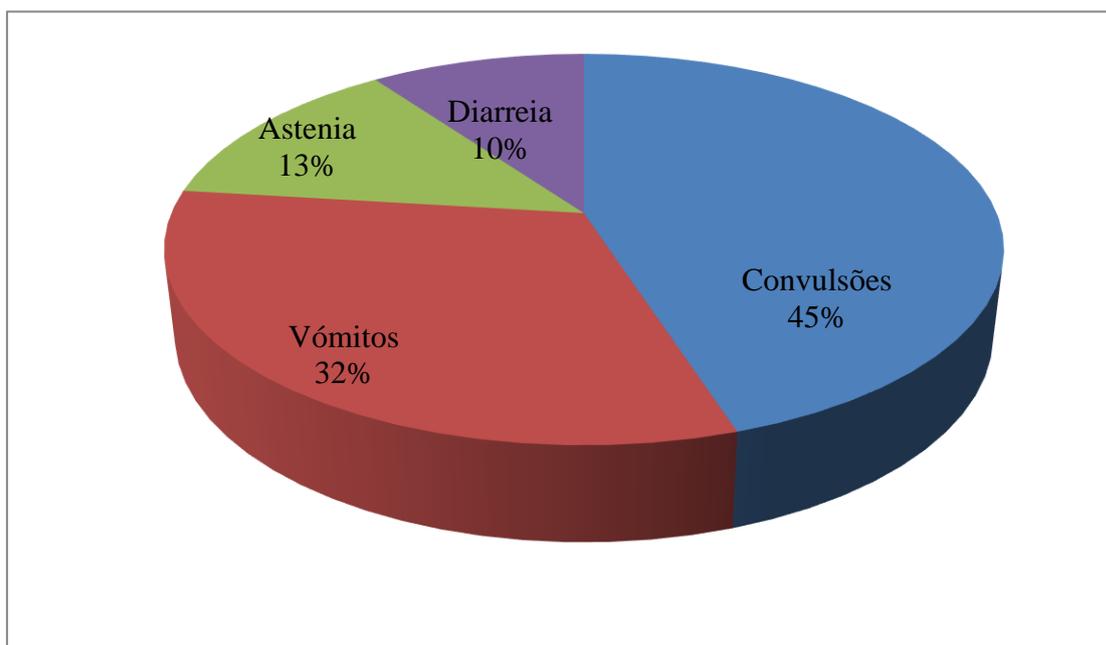
Os dados obtidos foram tabulados, organizados em folhas do programa Excel 2010, para a formação de tabelas e gráficos e percentagem para as variáveis quantitativas.

### 3.8 Aspectos Éticos e Bióticos

Após a provação pelo Comité de Ética do Instituto Superior Politécnico da Caála, no Programa de Pós-graduação sob o nº 401/2022-2, foram observados o cumprimento dos princípios éticos e bioéticos estabelecidos pelo Programa de estudo. Foi salvaguardada a confidencialidade de identificação pessoal dos pacientes. Para a obtenção de dados foi solicitada a respectiva autorização, à Direcção do Hospital Municipal do Longonjo. Declara-se que a pesquisa não apresenta conflitos de interesse.

## 4. RESULTADOS

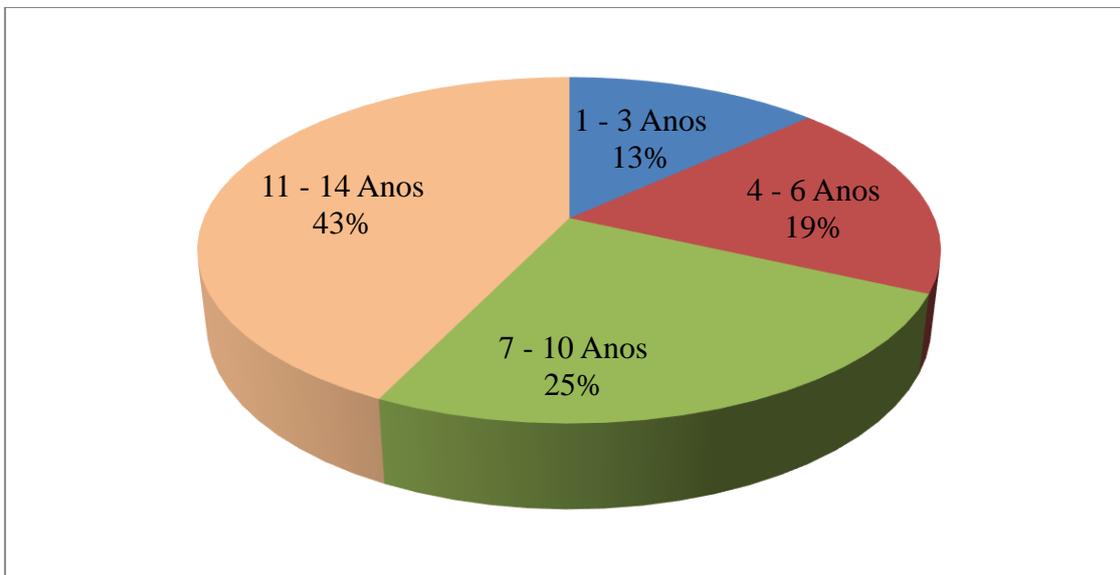
Gráfico 1 – Principais manifestações clínicas apresentadas pelos pacientes. (n = 91)



Fonte: Processos de internamento do H.M.L. (2022).

No gráfico 1; observa-se as manifestações clínicas apresentadas pelos pacientes diagnosticados com intoxicação alimentar, sendo 45% identificados com convulsões, 32% apresentaram vômitos, 13% astenia enquanto 10% destes pacientes apresentaram diarreia.

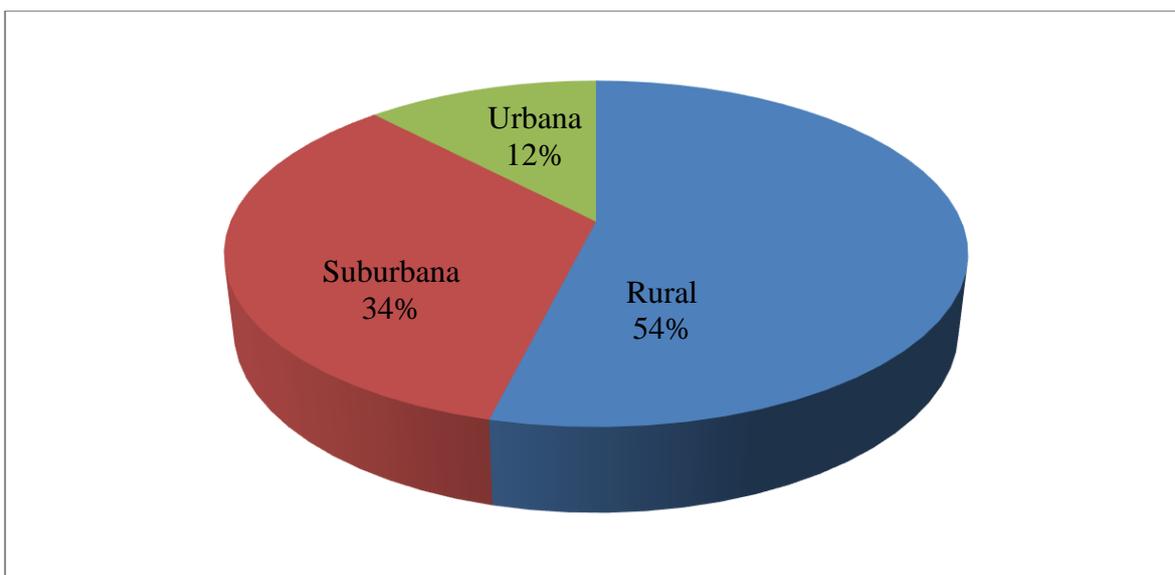
**Gráfico 2 – Faixa etária de pacientes atendidos com intoxicação alimentar (n = 91)**



**Fonte:** Processos de internamento do H.M.L. (2022).

No gráfico 2; observa-se a faixa etária dos pacientes com intoxicação alimentar, sendo 43% são da faixa etária de 11 aos 14 anos de idade, 25% de 7 aos 10 anos de idade, 19% de 4 aos 6 anos de idade, enquanto 13% são da faixa etária de 1 aos 3 anos de idade.

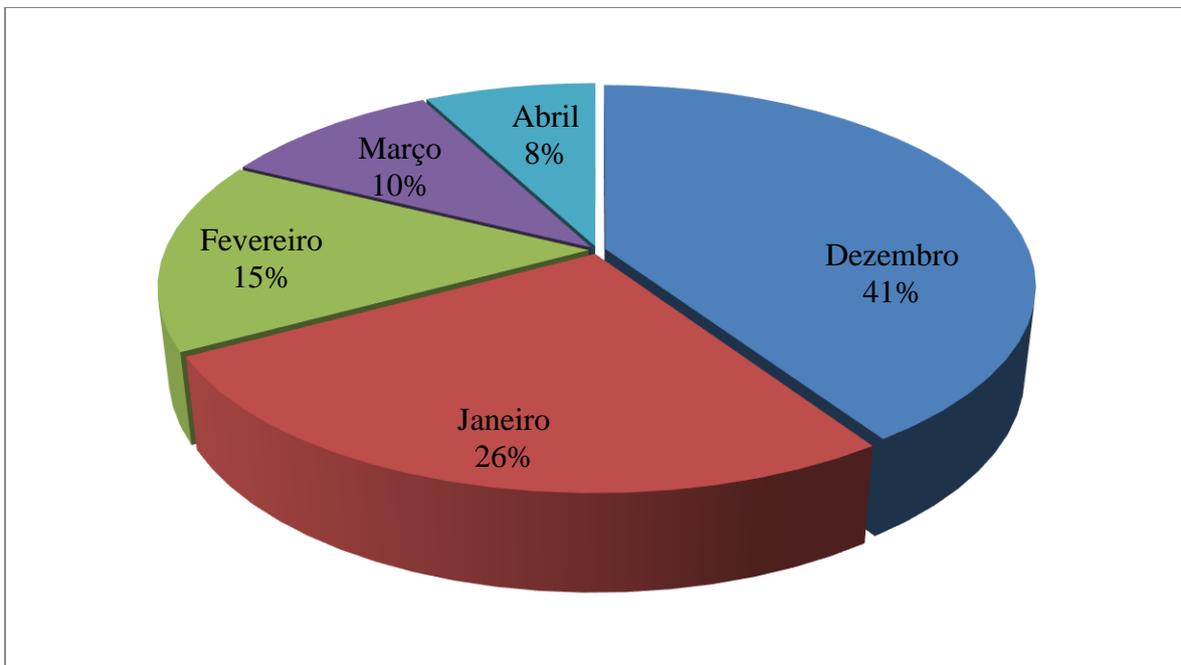
**Gráfico 3 - Zona de residência de pacientes com intoxicação alimentar (n = 91)**



**Fonte:** Processos de internamento do H.M.L. (2022).

No gráfico 3; observa-se a zona de residência dos pacientes atendidos com intoxicação alimentar, sendo 54% vivem na zona rural, 34% na zona suburbana, enquanto 12% residem na zona urbana.

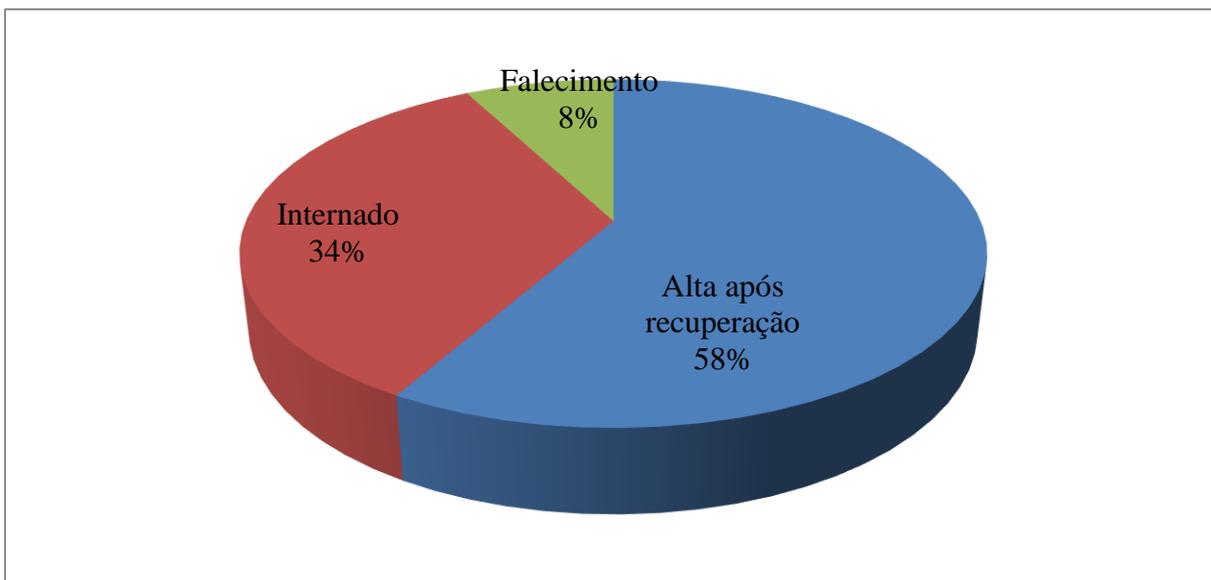
**Gráfico 4** – Período de atendimento de pacientes com intoxicação alimentar (n = 91)



**Fonte:** Processos de internamento do H.M.L. (2022).

No gráfico 4; observa-se o período de atendimento dos doentes diagnosticados com intoxicação alimentar, sendo 41% foram atendidos no mês de Dezembro, 26% em Janeiro, 15% em Fevereiro, 10% em Março, enquanto 8% foram diagnosticados em Abril.

**Gráfico 5** – Quadro evolutivo dos pacientes durante o período de atendimento (n = 91)



**Fonte:** Processos de internamento do H.M.L. (2022).

No gráfico 4; observa-se o quadro evolutivo de pacientes diagnosticados com intoxicação alimentar, sendo que 58% tiveram alta após sua recuperação, 34% tiveram um internamento após o diagnóstico, enquanto 8% dos pacientes evoluíram para óbito.

Em relação aos tipos de alimentos a presente pesquisa evidenciou que os principais alimentos que contribuíram para a intoxicação foram o cogumelo e as folhas da mandioca (kizaca).

## 5. DISCUSSÃO

No presente estudo observou-se que as manifestações clínicas apresentadas pelos pacientes diagnosticados com intoxicação alimentar foram convulsões, vômitos, astenia e diarreia. Os nossos resultados estão de acordo com de Lima *et al.*, (2022), que observou em seu estudo os mesmos sintomas de intoxicação evidenciados no presente estudo. Porém os resultados desta pesquisa divergem com o de Bezerra e de Brito, (2020), que não relataram nenhum problema de intoxicação por consumo de alimentos intoxicados.

Outra pesquisa feita por Campos, *et al.*, (2016), identificou que intoxicação aguda pode causar dor de cabeça, náuseas, agitação, desmaios, vômitos, diarreia, confusão e incontinência urinária. Casos mais graves, quando a quantidade ingerida é muito grande, o indivíduo pode entrar em estado de coma e consequentemente morrer devido à falência cardiorrespiratória, nos casos mais graves de intoxicações alimentar.

Nesta pesquisa observa-se a maior ocorrência de intoxicação alimentar na faixa etária de 11 aos 14 anos de idade, com 43%, isto por ser uma faixa etária em que a criança é mais independente dos pais e que além da alimentação familiar busca outros mantimentos fora de casa, enquanto que o segundo grupo mais afetado foi o da faixa etária dos 7 aos 10 anos de idade, com 25% dos casos. 19% dos casos ocorreram em crianças na faixa dos 4 aos 6 anos de idade e 13% na faixa etária de 1 aos 3 anos de idade. Nossos resultados estão de acordo com, Bochner *et al.*, (2020), que identificaram a ocorrência de intoxicação alimentar em crianças na faixa etária de 11 aos 14 anos de idade, após o consumo de mandioca (BOCHNER e FREIRE, 2020).

Em relação a zona de residência dos pacientes atendidos com intoxicação alimentar, identificou-se que 54% de pacientes viviam na zona rural, acredita-se que a má preparação de alguns produtos com potencial tóxico como é o caso das folhas de mandioca e seu

tubérculo, aliado a pouca informação sobre a toxicidade dos mesmos em populações residentes em zonas rurais, contribua para o aumento de casos de intoxicação alimentar nestas populações. Também pode-se associar estas ocorrências ao uso de agrotóxicos como fertilizantes e conservantes de sementes de milho que possam contribuir para a elevação dos casos de intoxicação alimentar na comunidade em estudo.

O menor registo observou-se na zona suburbana com 34% e na zona urbana com 12%, pensa-se que estas comunidades estejam mais informadas e por esta via tem maior cuidado na preparação dos alimentos com potencial tóxico para o seu consumo. Os resultados desta pesquisa corroboram com os achados de Júnior, *et al.*, (2020), ao observar a maior ocorrência de casos de intoxicação alimentar na zona rural.

Quanto ao período de atendimento maior parte dos doentes diagnosticados com intoxicação alimentar foi no mês de Dezembro com 41%, possivelmente por ser um período em que registou-se escassez de chuvas a nível desta região, que resultou numa baixa produção de alimentos, as pessoas tiveram que consumir a mandioca e seus derivados com mais frequência pela sua disponibilidade, e que o efeito cumulativo do residual de ácido cianídrico pode ter se elevado no organismo a ponto de desencadear um intoxicação alimentar. Os meses de Janeiro, Fevereiro, Março e Abril registaram menor número de casos respectivamente. Contudo, este estudo não foram identificados artigos publicados com registo do período de atendimento de doentes com intoxicação alimentar.

Sobre o quadro evolutivo de pacientes diagnosticados com intoxicação alimentar neste estudo, observou-se que 58% tiveram alta após sua recuperação, enquanto que 34% tiveram um internamento após o diagnóstico e 8% dos pacientes evoluíram para óbito. Os resultados da nossa pesquisa estão de acordo com o estudo de Bochner e Freire (2020), que observaram a melhoria de pacientes após o consumo de alimentos intoxicados. No presente estudo observou-se que 8% dos pacientes com intoxicação culminaram em óbito, este desfecho pode estar associado possivelmente pela dificuldade de acessos aos serviços de saúde, os serviços de saúde por estarem distantes das populações e o atendimento tardio as comunidades. No nosso contexto ainda existe dificuldade no acesso aos serviços pelo facto de algumas unidades sanitárias estão muito distantes das populações que dificulta de certo modo na qualidade de assistência dos pacientes.

## CONCLUSÃO

A intoxicação alimentar representa um problema de saúde pública tendo em conta as suas consequências. As manifestações clínicas mais observadas em pacientes com intoxicação foram convulsões, vômitos, diarreia. Adicionalmente, a faixa etária mais afetada foi de 11 aos 14 anos de idade (43%), em relação a zona de proveniência maioritariamente foram da zona rural com 54%, principalmente no período do mês de Dezembro. Por outro lado, em relação ao quadro evolutivo 58% tiveram melhoria após o atendimento. Diante dos resultados apresentados acima mais estudos são necessários para gerar mais evidências sobre o assunto pesquisado.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERNARDES, N. B. et al. Intoxicação Alimentar um Problema de Saúde Pública. Id on Line Rev. Mult. Psic., v. 12, n. 42, p. 894-906, Outubro 2018. ISSN 1981 -1179.

BEZERRA, J. A.; DE BRITO, M. M. Potencial nutricional e antioxidantes das Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e o uso na alimentação: Revisão. Research, Society and Development, v. 9, n. 9, p. 1 - 11, Agosto 2020. ISSN 2525-3409.

BOCHNER, R.; FREIRE, M. M. Análise dos óbitos decorrentes de intoxicação ocorridos no Brasil de 2010 a 2015 com base no Sistema de Informação sobre Mortalidade (SIM). Ciência & Saúde Coletiva, v. 25, n. 2, p. 761-772, 2020. ISSN 1413-8123.

CAMPOS, S. C. et al. Toxicidade de espécies vegetais. Rev. Bras. Pl. Med., Campinas, v. 18, n. 1, p. 373-382, Janeiro 2016. ISSN 1983 - 084X.

FEITOSA, J. G.; ANDRADE, P. L. Segurança dos alimentos e ferramentas da qualidade. Enciclopédia biosfera, Centro Científico Conhecer, Jandaia-GO, v. 19, n. 39, p. 5 - 19, Março 2022.

GONÇALVES, M. D. S. Uso de sustentável de pesticidas. Análise comparativa entre a União Europeia e o Brasil. Universidade de Lisboa, 2016.

HELBIG, E.; BUCHWEITZ, M. R.; GIGANTE, D. P. Análise dos teores de ácidos cianídrico e fítico em suplemento alimentar: multimistura. Rev. Nutr., Campinas, v. 21, n. 3, p. 323-328, Junho 2008.

LEITE, M. S. et al. Intoxicação exógena na faixa etária pediátrica de zero até os 19 anos de idade no Brasil, durante os anos de 2007 a 2017. Brazilian Journal of Surgery and Clinical Research – BJSCR, v. 30, n. 3, p. 30-34, Maio 2020. ISSN 2317-4404.

MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C.; GEMAL, A. L. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2014. ISSN 978-85-98768-75-5.

MATIAS, G. D. N.; FRANQUE, M. P. Intoxicação alimentar por histamina associada ao consumo de peixe no Brasil: Revisão de literatura. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, GARANHUNS- PE, 2019.

NETO, A. G. et al. Alimentos, drogas e venenos - qual a relação? Research, Society and Development, v. 11, n. 5, p. 1 - 10, Março 2022. ISSN 2525-3409.

REZENDE, A. F. et al. Perfil epidemiológico das intoxicações por alimentos e bebidas em crianças de 0 a 14 anos no Brasil entre 2010 e 2020. Congresso Brasileiro Digital de Atualização em Pediatria, 1ª edição, n. 1, 2021. ISSN 978-65-89908-93-7.

SOUZA, A. A. et al. Produção agrícola, ecossistemas e saúde do trabalhador uma abordagem multidisciplinar dos impactos dos agrotóxicos. Fórum mineiro de combate aos agrotóxicos, Belo Horizonte, 2022. ISSN 978-65-5509-089-5.