

QUADRO DE SINAIS E SINTOMAS - VEDTA

Governo do Estado de Santa Catarina
Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina
Superintendência de Vigilância em Saúde
Diretoria de Vigilância Epidemiológica
Gerência de Vigilância das Doenças Imunopreveníveis, Imunização e DTHA

QUADRO DE SINAIS E SINTOMAS - VEDTA

Quadro para consulta quanto ao agente etiológico conforme período de incubação e principais manifestações
1. Sinais e Sintomas das Vias Digestivas Superiores (náusea, vômito) que aparecem primeiro ou predominam.

1.1 Período de incubação, em geral, menor que 1 hora.

Agente etiológico	Sinais e sintomas	Período de incubação	Alimentos incrimináveis	Fatores contribuintes	Amostras biológicas
Agentes fúngicos*					
Possíveis substâncias resinosas de determinados fungos silvestres.	Náuseas, vômitos, diarreia, dor abdominal.	30 minutos a 2 horas	Ingestão acidental de variedades tóxicas de cogumelos em lugar de variedades comestíveis.	Variedades de fungos Silvestres.	Vômito
Agentes químicos*					
Antimônio	Vômitos, dor abdominal, diarreia.	Alguns minutos a 1 hora		Armazenamento de alimentos muito ácidos em recipientes que contêm antimônio (ferro esmaltado).	Vômito, fezes, urina
Cobre	Gosto metálico, náuseas, vômitos (verde), dor abdominal, diarreia.	Alguns minutos a 1 hora		Armazenamento de alimentos ou bebidas muito ácidas em recipientes de cobre; uso de encanamento de cobre.	Vômito, lavado gástrico, urina, sangue
Fluoreto de sódio	Gosto de sal ou de sabão, intumescimento da boca, vômitos, diarreia, dor abdominal, palidez, cianose, dilatação das pupilas, espasmos, colapso, choque.	Alguns minutos a 2 horas	Qualquer alimento contaminado acidentalmente	Armazenamento de inseticidas no mesmo lugar que os alimentos. Confusão de agrotóxicos com alimentos em pó.	Vômito, lavado gástrico

Zinco	Dores bucais e abdominais, náuseas, vômitos, tonturas.	Alguns minutos a 2 horas		Armazenamento de alimentos muito ácidos em latas galvanizadas.	Vômito, lavado gástrico, urina, sangue, fezes
Cádmio	Náuseas, vômitos, dor abdominal, diarreia, choque.	15 a 30 minutos	Confeitos e outros elementos para confeitaria (bolos e similares).	Armazenamento de alimentos muito ácidos em recipientes que contêm cádmio, ingestão de alimentos que contêm cádmio.	Vômito, fezes, urina, sangue
Estanho	Edema, náuseas, vômitos, dor abdominal, diarreia, cefaleia.	30 minutos a 2 horas		Armazenamento de alimentos muito ácidos em recipientes de estanho, sem revestimento (verniz sanitário).	Vômito, fezes, urina, sangue
Chumbo	Gosto metálico, ardência na boca, dor abdominal, vômito com aspecto leitoso, fezes negras ou sanguinolentas, falta de ar, choque.	30 minutos ou mais	Qualquer alimento contaminado acidentalmente.	Armazenamento de alimentos muito ácidos em recipientes que contêm chumbo.	Vômito, lavado gástrico, fezes, sangue, urina

* A intoxicação por monóxido de carbono pode apresentar sinais e sintomas semelhantes a algumas das doenças incluídas nesta categoria.

Os Centros de Atendimento Toxicológico (CEATOX) são serviços de referência para intoxicações e podem fornecer informações detalhadas por telefone por receber pacientes referenciados.

1.2. Período de incubação, em geral, de 1 a 6 horas.

Agentes bacterianos

<p>Toxina produzida por <i>Staphylococcus aureus</i></p>	<p>Náuseas, vômitos, dor abdominal, diarreia, prostração.</p> <p>Importante observar ausência de febre.</p>	<p>1 a 8 horas (em geral, 2 a 4 horas)</p>	<p>Bolos e similares com recheio e cobertura, produtos de confeitaria doces e salgados, tortas salgadas, massas salgadas com recheio e/ou cobertura, carne moída, presunto etc.</p>	<p>Refrigeração deficiente, manipulação inadequada, preparo de alimentos várias horas antes do consumo, manutenção de alimentos em temperaturas elevadas (incubação bacteriana), manipuladores com infecções purulentas.</p>	<p>Vômito, fezes</p>
<p>Toxinas produzidas pelo <i>Bacillus cereus</i> (cepa emética)</p>	<p>Náuseas e vômitos predominantemente, cólicas e diarreias ocasionalmente.</p> <p>Observar a ausência de febre.</p>	<p>2 a 4 horas</p>	<p>Produtos de cereais, arroz, molhos, almôndegas de carne, outros alimentos contaminados.</p>	<p>Refrigeração deficiente, manipulação inadequada, preparo de alimentos várias horas antes do consumo, manutenção de alimentos em temperaturas elevadas (incubação bacteriana), reaquecimento inadequado de restos de comida.</p>	<p>Vômitos</p>

Agentes químicos

<p>Nitritos</p>	<p>Náuseas, vômitos, cianose, cefaleia, tontura, fraqueza, desmaios.</p>	<p>1 a 2 horas</p>	<p>Carnes curadas, alimentos acidentalmente contaminados, água contaminada.</p>	<p>Emprego de quantidades excessivas de nitritos ou nitratos para curar alimentos ou encobrir a decomposição, confusão de nitritos com o sal comum e outros condimentos, refrigeração deficiente.</p>	<p>Sangue</p>
------------------------	--	--------------------	---	---	---------------

1.3. Período de incubação de 7 a 12 horas.

Agentes fúngicos

Ciclopeptídios e giromitrínicos presentes em fungos dos gêneros <i>Amanita</i>, <i>Galerina</i> e <i>Giromitra</i>	Dor abdominal, sensação de saciedade, vômito, diarreia prolongada, sede, câibras, pulso rápido e fraco, colapso circulatório, icterícia, dilatação das pupilas, coma, morte.	6 a 24 horas	Ingestão de certas espécies de fungo <i>Amanita</i> (<i>A. phalloides</i> , <i>A. verna</i>), <i>Galerina</i> (<i>G. autumnalis</i>) e <i>Giromitra</i> (<i>G. esculenta</i>)	Confusão de fungos tóxicos com cogumelos comestíveis.	Urina, sangue, vômito
---	--	--------------	---	---	-----------------------

2. Sinais e Sintomas Respiratórios, Manifestação de Oro-Faringe.

2.1 Período de incubação, em geral, menor que 1 hora.

Agente etiológico	Sinais e sintomas	Período de incubação	Alimentos incrimináveis	Fatores contribuintes	Amostras biológicas
Hidróxido de sódio	Ardência nos lábios, boca e garganta; vômitos, dores abdominais, diarreia.	Alguns minutos		Enxague insuficiente de garrafas lavadas com substâncias cáusticas	Vômitos

2.2. Período de incubação de 24 a 72 horas.

Agentes biológicos

<i>Streptococcus pyogenes</i> beta-hemolítico	Faringite, febre, náuseas, vômitos, coriza, erupção cutânea (esporádica).	1 a 3 dias	Leite cru, alimentos com ovos ou outros alimentos contaminados.	Manipulação inadequada de alimentos, refrigeração insuficiente, cozimento ou aquecimento inapropriado.	"Swab" de faringe, vômitos
--	---	------------	---	--	----------------------------

3 - Sinais e Sintomas das Vias Digestivas Inferiores (dores abdominais e diarreia predominantes).

3.1 Período de incubação de 7 a 12 horas em geral.

Agente etiológico	Sinais e sintomas	Período de incubação	Alimentos incrimináveis	Fatores contribuintes	Amostras biológicas
Agentes bacterianos					
Toxinas produzidas por <i>Bacillus cereus</i> (cepa diarreica)	Náuseas, dores abdominais, diarreia, vômitos (esporádicos).	8 a 16 horas	Produtos a base de cereais, arroz, molhos, almôndegas de carne, outros alimentos contaminados.	Refrigeração deficiente, manipulação inadequada, preparo de alimentos várias horas antes do consumo, manutenção de alimentos em temperaturas não adequadas (incubação bacteriana), reaquecimento inadequado de restos de comida.	Fezes, vômitos
Toxina produzida por <i>Clostridium perfringens</i>	Dores abdominais e diarreia Importante observar a ausência de febre.	8 a 22 horas (em geral 10 horas)	Carne cozida de bovino, de ave, ou de suínos, caldos, molhos e sopas.	Refrigeração deficiente, manipulação inadequada, preparo de alimentos várias horas antes do consumo, manutenção de alimentos em temperaturas não adequadas (incubação bacteriana), reaquecimento inadequado de restos de comida.	Fezes

3.2. Período de incubação de 12 a 72 horas em geral.

Agentes bacterianos

<i>Campylobacter spp</i> (<i>C. jejuni</i> e <i>C. coli</i>)	Diarreia, dores abdominais, mal-estar, febre, náuseas, vômitos.	1 a 5 horas	Carnes de aves e de suínos, leite cru, água contaminada.		Fezes
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calafrios, cefaleia.	2 a 48 horas (em geral, 12 horas)	Alimentos marinhos crus.	Refrigeração insuficiente, armazenamento inadequado de alimentos, cocção inapropriada, contaminação cruzada, uso de água do mar para preparo de alimentos.	Fezes

<p><i>Escherichia coli</i></p> <p>1.<i>Enterotoxigênica</i> 2.<i>Enteroinvasiva</i></p>	Dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calafrios, cefaleia, mialgia.	12 a 36h 16 a 48h		Cocção inadequada dos alimentos, manipulação de alimentos por pessoas infectadas, emprego de água contaminada para lavagem, preparo ou refrescagem dos alimentos, refrigeração insuficiente.	Fezes, sangue
<p><i>Vibrio vulnificus</i></p>	Febre, diarreia, septicemia em portadores de hepatopatas alcoólicas ou imunodeprimidos, hipotensão, lesões bolhosas de pele.	12 a 72 horas	Mariscos, ostras, pescados capturados na costa marítima e consumidos crus.		Fezes, "swab" retal
<p><i>Salmonella spp</i></p> <p>(<i>S. enteritidis</i>, <i>S.tiphymurium</i>)</p>	Dores abdominais, diarreia, calafrios, febre, náuseas, vômitos, mal-estar.	6 a 72 horas (em geral, 18 a 36h)	Carne bovina, suína, aves e seus produtos; produtos a base de ovos crus, outros alimentos contaminados.	Refrigeração insuficiente, armazenamento de alimentos a temperaturas elevadas (incubação bacteriana), cocção e reaquecimento inapropriados, preparo de alimentos várias horas antes de servi-los. Contaminação cruzada, falta de higiene no preparo, trabalhadores infectados que manipulam alimentos cozidos, alimentos de fontes contaminadas.	Fezes, "swab" retal
<p><i>Aeromonas hidrophila</i></p>	Diarreia aquosa, dores abdominais, cólicas. Em alguns casos, a infecção é caracterizada por fezes com muco e sanguinolentas. Septicemia e meningite em pessoas imunodeprimidas.	24 a 72 horas	Água contaminada, carne bovina, aves, pescado, mariscos, leite, hortaliças.		Fezes, "swab" retal

Toxina produzida por <i>Vibrio cholerae</i>	Diarreia aquosa e profusa, vômitos, desidratação, sede, colapso, choque, redução da elasticidade da pele, câibras. Febre é rara.	Algumas horas a 5 dias (em geral 2 a 3 dias)	Pescado e mariscos crus de água contaminada, verduras irrigadas/ refrescadas com água contaminada.	Higiene pessoal deficiente, manipulação de alimentos por pessoas infectadas, cocção inadequada de alimentos, emprego de água contaminada para lavagem, preparo ou refrescagem de alimentos, destino inadequado dos dejetos e águas residuais.	Fezes, "swab" retal
<i>Shigella spp</i> (<i>Shigella flexneri</i> , <i>S. dysenteriae</i> , <i>S. sonnei</i> , <i>S. boydii</i>)	Dores abdominais, diarreia, fezes sanguinolentas com muco, febre.	24 a 72 horas	Qualquer alimento contaminado, principalmente saladas, água e mariscos.	Refrigeração insuficiente, cocção e reaquecimento inapropriados, preparo de alimentos várias horas antes de servi-los. Manipuladores infectados.	Fezes, "swab" retal
<i>Plesiomonas shigelloides</i>	Diarreia, dores abdominais, náuseas, vômito, dores de cabeça, calafrios, desidratação.	48 horas	Pescado, mariscos, água contaminada.		Fezes, "swab" retal

3.3. Período de incubação superior a 72 horas.

Agentes virais

Vírus entéricos: ECHO, Norwalk, Coxsackie, Polio, Adenovírus, Reovírus, Rotavírus, etc.	Diarreia, febre, dor abdominal, às vezes sintomas respiratórios e vômitos.	3 a 5 dias	Água e alimentos contaminados	Falta de higiene pessoal	Fezes
--	--	------------	-------------------------------	--------------------------	-------

Agentes bacterianos

<i>Yersinia enterocolitica</i>	Diarreia, febre, enterocolite, linfadenite	3 a 7 dias	Carne de suínos e seus produtos, leite, água contaminada.		Fezes, sangue
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calafrios, cefaleia, mialgia. No caso da <i>E. coli</i> enterohemorrágica, as fezes podem se apresentar sanguinolentas com posterior aparecimento da síndrome hemolítico-urêmica e púrpura trombocitopênica trombótica.	4 a 8 dias	Carne bovina mal cozida, leite cru.	Cocção inadequada dos alimentos, manipulação de alimentos por pessoas infectadas, emprego de água contaminada para lavagem, preparo ou refrescagem dos alimentos, refrigeração insuficiente.	Fezes, "swab" retal

Agentes parasitários

<i>Entamoeba histolytica</i>	Dor abdominal, diarreia com sangue e muco.	5 dias a vários meses (em geral 3 a 4 semanas)	Hortaliças, frutas ou água contaminada.	Falta de higiene pessoal, manipuladores infectados, cocção e reaquecimento inapropriados.	Fezes
-------------------------------------	--	--	---	---	-------

<i>Giardia intestinalis</i>	Dor abdominal, diarreia com muco, fezes gordurosas.	1 a 6 semanas	Hortaliças cruas, frutas ou água contaminada.	Falta de higiene pessoal, manipuladores infectados, cocção inapropriada, destino inadequado de águas residuais.	Fezes
<i>Taenia solium</i> 1. Teníase 2. Cisticercose	Mal-estar indefinido, fome, perda de peso. A neurocisticercose pode ser assintomática ou apresentar sintomas compatíveis com processo inflamatório agudo do parênquima cerebral com vômitos e convulsões.	3 a 6 semanas 1 a 5 anos (podendo ser menor)	Verduras adubadas com fezes de suínos. Carne suína crua ou pouco cozida	Falta de inspeção da carne. Destino inadequado de águas residuais, pastos contaminados por águas de fossas.	Fezes, Sangue ou líquido céfalo raquidiano (LCR)
<i>Diphyllobothrium latum</i>	Mal-estar gastrointestinal, pode ocorrer anemia.	5 a 6 semanas	Pescado cru ou pouco cozido.	Cocção inadequada, destino inadequado de águas residuais, lagos contaminados por águas de fossas.	Fezes
<i>Taenia saginata</i>	Mal-estar indefinido, fome, perda de peso, dor abdominal.	3 a 6 meses	Carne bovina crua ou pouco cozida.	Falta de inspeção da carne, cocção inadequada, destino inadequado de águas residuais, pastos contaminados por águas de fossas.	Fezes

<p>Outras parasitoses intestinais: <i>Ascaris lumbricoides</i> <i>Enterobius vermicularis</i> <i>Trichuris trichiura</i></p>	<p>Dor abdominal, náuseas, vômitos, diarreia e cólicas podem ser comuns a todos, exceto <i>Enterobius</i> que causa prurido anal e tenesmo. <i>Ascaris</i> pode ser causa de obstrução intestinal e síndrome de Löeffler. <i>Trichuris</i> pode ser causa de disenteria e prolapso retal.</p>	<p>5 a 7 dias (podendo ser maior)</p>	<p>Água e alimentos, especialmente hortaliças contaminadas.</p>	<p>Falta de higiene pessoal, manipulação inadequada de alimentos.</p>	<p>Fezes</p>
---	---	---------------------------------------	---	---	--------------

4. Manifestações de sinais e sintomas neurológicos (transtornos visuais, formigamento e paralisia).

4.1 Período de incubação em geral inferior a 1 hora.

Agente etiológico	Sinais e sintomas	Período de incubação	Alimentos incrimináveis	Fatores contribuintes	Amostras biológicas
Agentes fúngicos					
<p>Ácido ibotênico e muscinol produzidos por <i>Amanita muscaria</i> e espécies afins de fungos</p>	<p>Sonolência e estado de intoxicação, confusão, espasmos musculares, delírios e transtornos visuais, alucinações, síndrome anticolinérgica.</p>	<p>De 30 a 60 minutos</p>	<p>Ingestão de certas espécies de fungo <i>Amanita</i> (<i>A. muscaria</i>, <i>A. pantherina</i>) e espécies afins de fungo. Confusão de fungos tóxicos com cogumelos comestíveis.</p>		<p>Não especificadas</p>

4.2 Período de incubação de 1 a 6 horas.

Agentes químicos

<p>Hidrocarbonetos clorados</p>	<p>Convulsão, náuseas, vômitos, parestesias, tonturas, debilidade muscular, anorexia, perda de peso e confusão mental.</p>	<p>30 minutos a 6 horas</p>	<p>Qualquer alimento contaminado acidentalmente.</p>	<p>Armazenamento de inseticidas no mesmo lugar que os alimentos, confusão de agrotóxicos com alimentos em pó.</p>	<p>Sangue, urina e lavado gástrico</p>
--	--	-----------------------------	--	---	--

Carbamatos	Náuseas, vômitos, tonturas.	30 minutos a 6 horas	Qualquer alimento acidentalmente contaminado.	Armazenamento de inseticidas no mesmo lugar que os alimentos, confusão de praguicidas com alimentos em pó.	Sangue, urina e lavado gástrico
Mandioca "brava" (<i>Manihot esculenta</i>) Cianeto	Distúrbios gastrointestinais, náuseas, vômitos, cefaleia, tonturas, distúrbios respiratórios e convulsões tônico-asfíxicas com opistótono e contratura dos maxilares.	6 horas ou menos	Ingestão de mandioca crua ou mal cozida ou farinha mal processada		Não especificada

Toxinas biológicas

Cicutoxina de cicuta aquática	Salivação excessiva e espumosa, náuseas, vômitos, dores estomacais, respiração irregular, convulsões, paralisia respiratória.	15 a 60 minutos	Ingestão de cicuta aquática (<i>Cicuta virosa</i> e <i>C. masculata</i>). Confusão da raiz da cicuta com batata ou cenoura.		Urina
Fungos com muscarina (<i>Clitocybe dealbata</i>, <i>C. rivulosa</i>, <i>Inocybe</i> e <i>Boletus</i>)	Salivação excessiva, sudorese, lacrimejamento, diminuição da pressão sanguínea, pulso irregular, miose, visão turva, respiração difícil.	15 minutos a 2 horas	Ingestão de certas espécies de fungo que contêm muscarina (<i>Clitocybe dealbata</i> , <i>C. rivulosa</i> e espécies de fungos <i>Inocybe</i> e <i>Boletus</i>).	Confusão de fungos tóxicos com cogumelos comestíveis.	Vômito
Ciguatoxina dos intestinos, ovas, gônadas e carne de peixe marinho tropical	Formigamento e intumescimento da boca, sabor de metal, secura de boca, sintomas gastrointestinais, fezes aquosas, mialgias, tonturas, midríase, visão turva, prostração, paralisia.	3 a 5 horas (às vezes mais)	Ingestão de fígado, intestinos, ovas, gônadas ou carne de peixe de arrecife tropical. Geralmente os peixes grandes de arrecifes são mais tóxicos.		Não especificado
Alcaloides de erva de feiticeiros, saia branca, etc (<i>Datura</i>)	Sede anormal, fotofobia, visão deformada, dificuldade para falar, enrijecimento facial, delírio, coma, pulso acelerado.	Menor que 1 hora	Ingestão de qualquer parte da erva de feiticeiros ou de tomates de tomateiros enxertados no tronco daquela erva.		Urina

Agentes químicos

Saxitoxinas e toxinas semelhantes produzidas por plâncton (<i>Gonyaulax</i>) e ingeridas por marisco	Formigamento, ardência e intumescimento ao redor dos lábios e das pontas dos dedos. Fala incoerente, paralisia respiratória.	Alguns minutos a 30 minutos	Pesca de mariscos em águas com elevada concentração de <i>Gonyaulax</i> .		Não especificado
Organofosforados	Náuseas, vômitos, dores abdominais, diarreia, cefaleia, nervosismo, visão turva, dores torácicas, cianoses, confusão, contrações espasmódicas, convulsões.	Alguns minutos a algumas horas	Qualquer alimento contaminado acidentalmente	Borrifação de alimentos imediatamente antes da colheita, armazenamento de inseticidas no mesmo lugar de alimentos, confusão de praguicidas com alimentos em pó.	Sangue, urina, biópsia de tecido adiposo
Tetrodoxinas dos intestinos e gônadas de peixe tipo baiacú	Sensação de formigamento das extremidades, palidez, intumescimento da boca e das extremidades, sintomas gastrointestinais, hemorragia e descamação cutâneas, contração espasmódica, paralisia, cianose.	10 minutos a 3 horas	Ingestão de pescado do tipo peixe baiacu, consumo deste pescado sem extrair-lhe os intestinos e as gônadas.		Não especificado

4.3 Período de incubação de 12 a 72 horas.

Toxina biológica

<p>Toxina botulínica produzida por <i>Clostridium botulinum</i></p>	<p>Vertigem, visão dupla ou turva, secura de boca, dificuldade para deglutir, falar e respirar; debilidade muscular descendente, tremores, dilatação ou fixação das pupilas, paralisia respiratória. Sintomas gastrointestinais podem preceder os neurológicos. Com frequência é letal.</p>	<p>2 horas a 8 dias (em geral 18 a 36 horas)</p>	<p>Conservas caseiras pouco ácidas, pescados empacotados a vácuo, ovos de pescado fermentados, peixes e mamíferos marinhos.</p>	<p>Elaboração inapropriada de alimentos enlatados e pescados defumados, fermentações não controladas.</p>	<p>Sangue, fezes</p>
--	---	--	---	---	----------------------

4.4 Período de incubação superior a 72 horas.

Agente químico

<p>Fosfato de triortocresil (organofosforado)</p>	<p>Sintomas gastrointestinais, dores nas pernas, alteração da marcha, pés e mãos "moles" (neuropatia periférica).</p>	<p>5 a 21 dias (em geral 10 dias)</p>	<p>Azeites e óleos de cozinha, extratos e outros alimentos contaminados com fosfato de triortocresil (líquido viscoso sem cor ou cheiro).</p>	<p>Emprego do composto como substituto do azeite de cozinha.</p>	<p>Não especificado</p>
<p>Mercúrio</p>	<p>Intumescimento e debilidade das pernas, paralisia espástica, alteração da visão, cegueira, coma.</p>	<p>1 semana ou mais</p>	<p>Pescados e mariscos expostos a compostos de mercúrio.</p>	<p>Correntes de água contaminadas por compostos de mercúrio, consumo da carne de animais alimentados com grãos, tubérculos tratados com fungicidas de mercúrio, ingestão de mercúrio, ingestão de grãos ou sementes para plantio usadas para alimentação, tratados com mercúrio.</p>	<p>Urina, sangue, cabelo</p>

5. Sinais e sintomas sistêmicos (febre, calafrios, mal-estar, dores)

5.1 Período de incubação em geral inferior a 1 hora.

Agente etiológico	Sinais e sintomas	Período de incubação	Alimentos incrimináveis	Fatores contribuintes	Amostras biológicas
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------------	-----------------------	---------------------

Agentes biológicos

Aminas biogênicas (histamina, tiramina)	Cefaleia, tontura, náusea, vômito, gosto apimentado, ardência na garganta, tumefação e vermelhidão facial, dor de estômago, prurido cutâneo.	Alguns minutos a 1 hora	Peixes com teores significativos de histidina (atum, cavala marinha e espécies afins), queijos maturados.	Refrigeração insuficiente de pescados escombróides.	Vômito
Glutamato monossódico (Síndrome do restaurante chinês)	Sensação de ardência na nuca, antebraço e tórax, formigamento, vermelhidão facial, tontura, cefaleia, náusea.	Alguns minutos a 1 hora	Comida chinesa.	Emprego de quantidades excessivas de glutamato monossódico para intensificar o sabor.	Não definido

5.2 Período de incubação maior que 1 hora.

Vitamina A	Cefaleia, diarreia, dores abdominais, tontura, colapso, convulsão, insônia, descamação cutânea, pseudo-tumor cerebral (sinais de hipertensão intracraniana: diplopia, tontura nistagmo), coagulopatia, prurido.	1 a 6 horas	Ingestão de fígado e rins de animais de regiões frias, ingestão excessiva de vitamina A.		Sangue
-------------------	---	-------------	--	--	--------

5.3. Período de incubação em geral superior a 72 horas.

Agentes bacterianos

<p><i>Brucella spp (B. abortus, B. melitensis, B. suis)</i></p>	<p>Febre, calafrios, sudorese debilidade, mal-estar, cefaleia, mialgia, artralgia, perda de peso. Pode causar endocardite</p>	<p>7 a 21 dias</p>	<p>Leite cru e queijo não pasteurizado provenientes de gado infectado por <i>Brucella spp</i>. Carne mal cozida de bovinos, suínos e caprinos, animais de caça.</p>		<p>Sangue e aspirado medular</p>
<p><i>Salmonella typhi</i></p>	<p>Mal-estar, cefaleia, febre, náusea, vômito, dor abdominal, fezes sanguinolentas.</p>	<p>7 a 28 dias (em geral 14 dias)</p>	<p>Alimentos e água contaminados. Ostras e mariscos, verduras cruas, leite cru, queijo, manteiga.</p>	<p>Refrigeração insuficiente, cocção e reaquecimento inadequado, preparo de alimentos várias horas antes de servi-los. Contaminação cruzada, falta de higiene, trabalhadores infectados que manipulam alimentos cozidos, alimentos de fontes contaminadas. Consumo de mariscos provenientes de águas contaminadas por fossas.</p>	<p>Fezes, "swab" retal, sangue</p>
<p><i>Coxiella burnetti (febre Q)</i></p>	<p>Calafrios, cefaleia, mal-estar, fraqueza, sudorese, febre, tosse, dor torácica.</p>	<p>14 a 26 dias (em geral 20 dias)</p>	<p>Ingestão de leite cru contaminado não pasteurizado. Carne mal cozida de animais infectados.</p>		<p>Sangue</p>

Agentes virais

Vírus das hepatites A e E	Febre, mal-estar, anorexia, náuseas, dores abdominais, icterícia, colúria, hepatomegalia, acolia fecal.	Hepatite A: 10 a 50 dias (em geral 25 dias) Hepatite E: 15 a 60 dias	Alimentos e água contaminados por fezes humanas de doentes. Alimentos crus ou mal cozidos (ostras, mariscos, verduras cruas etc.).	Preparo de alimentos por manipuladores infectados, higiene pessoal deficiente, cocção inadequada dos alimentos, consumo de mariscos provenientes de água contaminada, destino inadequado dos dejetos.	Urina, sangue
----------------------------------	---	---	--	---	---------------

Agentes parasitários

<i>Trichinella spiralis</i> (Triquinose)	Gastroenterite, febre, edema ao redor dos olhos, mialgia, calafrios, prostração, respiração difícil.	4 a 28 dias	Ingestão de carne de porco e caça insuficientemente cozidos.	Alimentação de porcos com restos mal cozidos.	Biópsia muscular
<i>Toxoplasma gondii</i>	Febre, cefaleia, mialgia, erupções cutâneas, adenomegalia.	10 a 13 dias	Carne de ovinos, suínos e bovinos. Consumo de alimentos expostos à água contaminada ou à fezes de felinos infectados.	Cocção inadequada. Manipulação de alimentos após contaminação das mãos com fezes de felinos contaminados.	Biópsia de gânglios linfáticos, sangue

<i>Angiostrongylus cantonensis</i>	Gastroenterite, cefaleia, rigidez de nuca, febre baixa.	14 a 16 dias	Vegetais contaminados, caranguejos, camarões, <i>escargot</i> crus ou mal cozidos.	Cocção inadequada dos alimentos.	Sangue
<i>Mycobacterium tuberculosis</i>	Doença extrapulmonar (mais comum): intestinal, adenite, genito-urinária, óssea, articular, meningite). Doença pulmonar.	Variável (dias a semanas)	Consumo de leite cru e/ou derivados de leite cru de animais contaminados		Material para biópsia, escarro.

Fonte: Guia VETA 1993 (modificada)

