



Public Health
England

Microbiologia de Alimentos

ENVIO DE AMOSTRAS: 29 de julho de 2019

ENVIO DE RESULTADOS: até **22 de agosto de 2019**

Os resultados podem ser enviados por fax, correio ou e-mail

NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO

ENVIRONMENTAL SWAB SCHEME – Formulário de Resultados

DISTRIBUIÇÃO Nº ES16	Amostras ES0031 e ES0032
Protocolo de Instruções de reconstituição das amostras	http://www.insa.min-saude.pt/microbiologia-dos-alimentos/ "Environmental Swab Scheme"
Ficha de segurança	http://www.insa.min-saude.pt/microbiologia-dos-alimentos/ "Documentos para Download"

SE NÃO PUDER PROCEDER À ANÁLISE DESTAS AMOSTRAS, FAÇA UM X NO QUADRADO E DEVOLVA ESTE FORMULÁRIO

AMOSTRAS	<p>ES0031 - Esfregaço efetuado em área aleatória do interior de uma embalagem para profiteroles, vazia e descartada.</p> <p>ES0032 - Esfregaço efetuado em área aleatória de um cortador de carne utilizado para fatiar carne.</p>
-----------------	--

EXAMES PEDIDOS	Examine as amostras de acordo com o protocolo de rotina do seu laboratório para análise de patogénicos , com base nos respetivos cenários dos surtos descritos.
-----------------------	--

DESCRIÇÃO DO SURTO PARA A AMOSTRA ES0031	Na segunda-feira 29 de julho de 2019, a Autoridade de Saúde local tomou conhecimento que 55 pessoas tinham reportado febre, arrepios e diarreia. Entrevistas posteriores com as pessoas afetadas, com idades compreendidas entre os 2 e os 88 anos, indicaram que todos tinham comido profiteroles e mini éclairs, congelados, produzidos por um fabricante nacional. Dezanove foram hospitalizadas, ocorrendo pelo menos 2 mortes entre os pacientes idosos no período de 24/48 horas após o consumo.
---	--

RESULTADOS:

Amostra ES0031

PATOGÉNICOS (até quatro ensaios)	RESULTADOS - PESQUISAS	RESULTADOS - CONTAGENS (*ufc / esfregaço)

Conserve as Lenticulas a $-20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$

ENVIO DE AMOSTRAS: 30 de julho de 2018

ENVIO DE RESULTADOS: até 22 de agosto de 2018

Os resultados podem ser enviados por fax, correio ou e-mail

NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO	
--	--

DESCRIÇÃO DO SURTO PARA A AMOSTRA ES0032

Um total de oito indivíduos, com idades compreendidas entre 26 e 82 anos, incluindo um paciente idoso hospitalizado, reportaram terem ficado doentes na sequência do consumo de carne proveniente de um *deli counter* específico, local. As pessoas apresentaram queixas de diarreia, sintomas gripais, fadiga e dores musculares.

RESULTADOS:

Amostra ES0032

PATOGÉNICOS (até quatro ensaios)	RESULTADOS - PESQUISAS	RESULTADOS - CONTAGENS (*ufc / esfregaço)

Comentários:

Validado por:

Data do relatório:

Conserve as Lenticulas a -20 °C ± 5 °C