

## **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA**

Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 730, - Bairro Centro, CEP: CEP 59012-240, Natal-RN.

### **NOTA INFORMATIVA SESAP/RN Nº 1/2019 – 21 DE OUTUBRO DE 2019**

**Assunto: Recomendações gerais quanto ao derramamento de petróleo na costa do**

Acerca do derramamento de petróleo na costa brasileira, a Secretaria de Estado de Saúde Pública do Rio Grande do Norte (SESAP/RN), vem através desta nota, por meio da Coordenadoria de Promoção à Saúde (CPS) e suas Subcoordenadorias - Subcoordenadoria de Vigilância Ambiental (SUVAM), Subcoordenadoria de Vigilância Epidemiológica (SUVIGE), Subcoordenadoria de Vigilância Sanitária (SUVISA), Subcoordenadoria de Ações de Saúde (SUAS), Subcoordenadoria de Informação, Educação e Comunicação (SIEC) e Centro Estadual de Referência a Saúde do Trabalhador (CEREST), orientar quanto às medidas e cuidados que devem ser adotados para lidar com o derramamento de óleo na costa do RN.

Segundo informe do Ministério da Saúde, os efeitos à saúde decorrentes da exposição aos derivados de petróleo podem se dar de forma aguda ou crônica, demandando atenção especialmente aos grupos em vulnerabilidade (crianças e gestantes). Sendo os principais sintomas da exposição a curto prazo: dificuldade de respirar, dor de cabeça, náuseas, confusão mental e pneumonite química, além de irritações na pele, rash cutâneo, queimação e inchaço. A ingestão do óleo pode causar dor abdominal, diarreia e vômito; e a exposição a longo prazo, pode causar danos sistêmicos incluindo infertilidade e câncer.

A SESAP/RN recomenda através desta nota:

#### **À população em geral:**

- Não entrar em contato direto com a substância, especialmente crianças e gestantes;

- Evitar contato com a água e solo nas regiões atingidas;
- Seguir orientações dos órgãos de meio ambiente sobre atividades recreacionais e de pesca nas regiões afetadas, disponíveis em [www.idema.rn.gov.br](http://www.idema.rn.gov.br);
- Buscar atendimento médico na unidade de saúde mais próxima no caso de exposição ao produto, mesmo que não haja sintomas;
- Contatar o **Centro de Assistência Toxicológica do RN – CEATOX** por meio dos telefones: **0800 281 7005** (07 às 18h); **(84) 98125-1247 e 98803 4140 (whatsapp)** (24h), em caso de exposição ou aparecimento de sintomas.

#### **Aos profissionais de saúde:**

- Devem estar alerta aos sinais e sintomas característicos de intoxicação exógena;
- Devem notificar os casos suspeitos e confirmados de intoxicação exógena na respectiva ficha do Sistema Nacional de Agravos de Notificação (SINAN). Para o preenchimento dessa ficha, orienta-se que, no campo 49 - grupo do agente tóxico/classificação geral, seja selecionado o item **14 – outros (especificar petróleo cru)**. No campo 55 – circunstância da exposição/contaminação, marcar o item **03 – ambiental**;
- Em caso de adoecimento entre trabalhadores, referir que a exposição foi decorrente do trabalho/ocupação (registrar no campo específico da ficha do SINAN);
- O Centro de Assistência Toxicológica do RN – CEATOX é o serviço de referência para suporte no atendimento ao paciente intoxicado, através dos telefones: 0800 281 7005 (07 às 18hrs); (84) 98125-1247 e 98803 4140 (whatsapp) (24h);
- Em caso de surto alimentar entrar em contato com o Centro de Informação Estratégica em Vigilância em Saúde (CIEVS), através dos telefones: 0800 281 2801 (07 às 17h); (84) 99652-8528 (24h).

#### **Aos voluntários e trabalhadores da pesca:**

- Utilizar instrumentos que evitem contato direto com a substância: Botas ou calçados impermeáveis, luvas de PVC, óculos de proteção, chapéu ou boné, roupa com proteção UVA/UVB e máscaras descartáveis para vapores orgânicos;
- Realizar reposição hídrica (ingestão de água);
- Não fumar próximo ao local das manchas de óleo;
- Em caso de sinais e sintomas procurar uma Unidade de Saúde.

**Quanto ao consumo de pescados:**

- Avaliar os pescados oriundos das áreas atingidas, considerando a legislação sanitária vigente no tocante às Boas Práticas de Comércio de Alimentos (RDC/ANVISA nº. 216/042 e Portaria nº. 326/973);
- Observar a presença de manchas, furos ou cortes nas superfícies, sabor e cheiro dos peixes e crustáceos;
- Ao escolher peixes, caso tenham escamas, observar se estão brilhantes, além de estar unidas e presas à pele. Os olhos também devem ser brilhantes e salientes. As brânquias (guelras) podem variar da cor rosa à vermelha intensa, mas devem ser brilhantes e sem viscosidade;
- Em casos de dúvidas sobre a qualidade do pescado, não consumir.

**Cipriano Maia de Vasconcelos**  
**Secretário de Estado de Saúde Pública**