

CLIPPING

25 de Agosto de 2018
O Liberal – Atualidades,08

Médica faz alerta sobre o mal de Chagas

ORIENTAÇÃO

Falta de higienização de alimentos pode aumentar os riscos de transmissão

Da Redação

A doença de Chagas preocupa a população paraense. Isso porque de janeiro deste ano até agora, cinco surtos da doença: dois no município do Acará e os outros três nas cidades de Barcarena, Abaetetuba e Tucuruí. Ao todo, segundo dados oficiais da Coordenação Estadual de Controle da Doença de Chagas, 100 pessoas já foram infectadas com a doença esse ano. Em 2017, 258 casos foram registrados.

De acordo com a cardiologista e coordenadora do programa interdisciplinar de Doença de Chagas do Hospital Barros Barreto, Dilma Souza, a principal forma de transmissão da doença no Pará, que se dá pelo contato com as fezes do inseto barbeiro, é por via



Médica **Dilma Souza**, do "Barros Barreto": açaí contaminado não é o único vilão

oral e, em muitos casos, pela ingestão do açaí, mas alerta: "esse não é o único modo de transmissão".

"Todos os alimentos, de forma geral, podem transmitir a doença. Além da via oral, ela também pode ser transmiti-

da aos humanos pela picada do inseto - que, ao coçarem, levam as fezes do inseto para dentro do ferimento; pelo transplante de órgãos de uma pessoa infectada; por acidente de laboratório ao manipular o sangue e por transmissão

vertical - doenças passadas de mãe para o filho durante a gestação", esclarece, afirmando que, no caso do açaí, "o problema não é o fruto em si, mas a higienização".

"Todos os alimentos, como frutos, sopas, caldos, sucos, se

“Frutos, sopas e sucos com fezes do barbeiro vão se tornar infectantes”

tiverem com fezes do barbeiro, obviamente vão se tornar infectantes. A preocupação necessária é a higiene desses alimentos. Aqui, por exemplo, eu vejo muita gente pegar a farinha da feira com a mão, sem higienizar, e jogar na boca. Aquela farinha está exposta, então pode estar contaminada”, alerta.

A especialista, que também é docente da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Pará (UFPA), diz ainda que, por conta das condições climáticas da nossa região, “temos um ambiente propício para que as fezes do inseto sejam infectantes até 24 horas depois de estar fora do organismo do barbeiro”.

“O maior cuidado com o açaí é porque fica exposto e é muito consumido pelos paraenses, então há uma probabilidade maior de infecção.

Por isso, é importante que as pessoas tenham cuidado com a procedência desse açaí, verificar quem está vendendo, se essa pessoa tem os cuidados necessários com a higiene, se faz o branqueamento, que consiste no choque térmico ao ferver uma água a 80 graus e jogar no açaí e, posteriormente, jogar uma água gelada por cima, entre outras coisas”, detalha. Dilma também pontua que, antes desse procedimento, “o açaí precisa estar limpo, sem folhagem ou graveto e ter sido mergulhado em água com hipoclorito de sódio por 20 a 30 minutos”. “Dessa forma, você diminui bastante o risco de ter fezes do barbeiro infectante no açaí. Nos outros alimentos, a higiene adequada também traz essa segurança”, garante.

Ela ainda orienta que, para os consumidores de açaí, uma atenção especial ao selo “Açaí Bom” pode ajudar na verificação de procedência do produto. “Se o estabelecimento possui esse selo, ele tem que estar atendendo às normas higiênicas e sanitárias”, pontua.