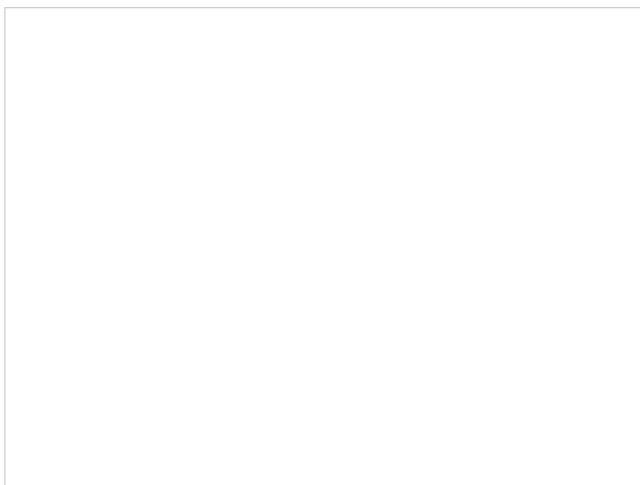




07/02/2019 11:40 - Vigilância Sanitária em Porto Velho alerta para cuidados ao comprar e consumir açaí



A Secretaria Municipal de Saúde (Semusa), através da Divisão de Vigilância Sanitária, faz um alerta quanto aos cuidados na compra e consumo do açaí. O cuidado deve-se ao registro de casos de contaminação do produto com fragmentos do Trypanossoma Cruzi, mais conhecido como barbeiro, causador da Doença de Chagas, nos estados do Amazonas e Acre.

Recentemente, foi confirmado um caso de doença de chagas na fase aguda, em Porto Velho. Mas, segundo a investigação do departamento de Vigilância em Saúde da Semusa, a contaminação ocorreu fora da capital.

“Foi feita a investigação entomológica na casa do paciente, um rapaz de 16 anos, e não foi encontrado vestígios do barbeiro, tudo indica que a contaminação ocorreu em Guajará-Mirim, onde ele nos informou que comeu carne de caça e tomou açaí”, explicou a

coordenadora de prevenção a Doença de Chagas, Rosenete Nogueira da Paz.

O chefe da Vigilância e Licença Sanitária, Ronald Gabriel Passos, explica que o consumidor deve observar se o estabelecimento que vende açaí tem a licença da Vigilância para comercialização do produto. “Os batedores de açaí devem seguir as orientações da Vigilância Sanitária, quanto a higienização do ambiente e equipamentos, em todas as etapas do processamento. Agora, estamos intensificando a fiscalização nesses locais”, informou.

Manipulação - colheita a preparação

Na colheita, o produtor deve evitar colocar o fruto direto no chão, transportando-o utilizando ‘basquetas’ (caixas plásticas vazadas).

No local de armazenamento, evitar acúmulo de material que não está sendo usado para não se criar abrigos de pragas como: barbeiros, ratos e baratas. O transporte do fruto deve ser realizado em local limpo e arejado, de preferência em ‘basquetas’ cobertas.

O local de produção deve ser construído com material de fácil limpeza, com tela, forro e não deve ter frestas e aberturas. As luminárias devem estar longe da máquina de moer ou bater (pois os insetos são atraídos pela luz).

Etapas do Processamento

A primeira etapa do processamento é o peneiramento, que tem como finalidade eliminar sujeiras que estão no fruto. Durante essa etapa fique atento e observe se existem insetos que não foram eliminados através do peneiramento.

Lavagem do Fruto

1ª etapa: apenas com água corrente.

2ª etapa: deixar o fruto de molho por 20 minutos em uma mistura de 20 litros de água com 150 ml de hipoclorito de sódio a 2,5% ou água sanitária (que tenha indicação para uso em alimentos).

3ª etapa: lavar com água limpa.