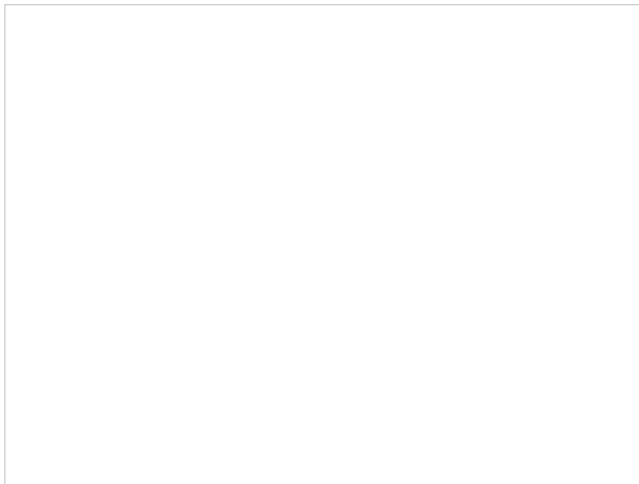




15/04/2019 15:26 - Combate à Doença de Chagas pede atenção nos cuidados básicos da população e atendimento inicial nas unidades de saúde



Em prol do combate à Doença de Chagas, a Agência Estadual de Vigilância em Saúde (Agevisa) alerta sobre a importância em identificar e notificar o paciente com a suspeita da doença em até 24 horas e motivar o consumidor de alimentos como contribuinte à fiscalização. Em dez anos, Rondônia teve apenas quatro casos confirmados da doença.

Para evitar a ampliação de relevância epidemiológica, deve-se investigar oportunamente casos suspeitos de Chagas por transmissão oral, eventuais notificações de casos suspeitos em até 24h para estabelecer a oportunidade de diagnóstico, a fim de instituir tratamento e evitar o agravamento da doença. O Estado orienta ao município, a partir de diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Saúde, como agir em casos de suspeita da Doença de Chagas, com a investigação epidemiológica e a notificação do paciente, para que o Estado atue com maior celeridade com medidas para evitar um surto

ou epidemia.

A Coordenadoria Estadual do Programa de Doença de Chagas explicou como deve ser realizado o atendimento inicial em um paciente, valorizando as orientações de atuação por parte da Agevisa. Com a identificação de uma suspeita, há dois exames que devem ser realizados, o parasitológico é imediato nas Unidades Básicas de Saúde municipais, onde se tem a visualização do parasita pela lâmina através do exame de gota espessa, para identificar o protozoário *Trypanosoma cruzi*, que circula no sangue do homem e animais contaminados.

E, em casos crônicos, a partir de suspeitas clínicas, a realização do exame sorológico IgG, solicitado ao Laboratório Central de Saúde Pública de Rondônia (Lacen). “Posso ter uma pessoa com Chagas e o exame parasitológico negativo, mas o exame sorológico positivo. A fase aguda é muito inespecífica, tangendo com outros agravos. O médico clínico precisa ter atenção maior para os sintomas que são similares a outras doenças”, explicou Aline Linhares, gerente técnica do laboratório.

A doença infecciosa pode causar febre, mal estar, falta de apetite, aumento do baço e fígado por até 12 semanas. Com o resultado positivo, o tratamento é realizado por 60 dias com o medicamento Benznidazol. Estudos demonstram um novo período para o tratamento, com duração de apenas duas semanas, resultando na cura do paciente. “Quanto mais rápido iniciar o tratamento, maiores chances do paciente não ter sequelas, por isso a importância da urgência do diagnóstico”, afirmou José Maria Silva Nobre, coordenador do Programa de Doença de Chagas.

Se não identificada no início, em fase aguda, a doença torna-se crônica, desenvolvendo diversos problemas que são identificados geralmente após 30 ou 40 anos de infecção. Em 10 anos, até 2018, apenas quatro casos agudos foram confirmados no Estado. O dia mundial, definido em 14 de abril, alerta aos profissionais de saúde e pacientes para que saibam que a Doença de Chagas não foi erradicada e a atenção deve ser maior com os cuidados básicos e o atendimento inicial nas unidades de saúde. A Organização Mundial de Saúde traz atenção aos pacientes crônicos, para o tratamento após avaliação médica, com isso as notificações de casos crônicos também devem ser realizadas.

Uma das maiores preocupações da Agevisa se dá com a contaminação por via oral, com o consumo de produto contaminado, como o açaí. Porém, a infecção vetorial também exige grande atenção, com orientações de medidas de controle e cuidados básicos pela população na presença do Barbeiro, inseto transmissor da doença. O funcionário público, Jean Carlos, consome açaí frequentemente e se preocupa com o local onde adquire o produto. “O pré-requisito principal não é somente o produto, mas com a qualidade e de que de forma ele é preparado, com a higiene, para evitar que venha nos prejudicar posteriormente”, declarou.

Por meio de alimentos, segundo a Agevisa, já foram diagnosticados no Brasil casos pelo consumo de açaí e cana-de-açúcar; em Rondônia apenas pelo açaí. Maior atenção está sobre os requisitos para a produção, pelos batedores e fornecimento pelos distribuidores do produto à população, onde a vigilância sanitária municipal fiscaliza e exige aos estabelecimentos o cadastramento e a licença por meio das boas práticas aplicadas, como a higiene do manipulador, ambiente, máquina e utensílios usados para o processo do produto final. A produção da polpa exige cuidados básicos na seleção de grãos e no processo de batidas, onde o besouro pode pousar nos grãos e o vinho do açaí, produto final, ser contaminado.

A distribuidora de açaí, que se identifica como Tatá, possui estabelecimento que atua no ramo com a venda do açaí há mais de 20 anos. “O principal do negócio é a higiene. O momento do processo, o cuidado na água quente, coar, olhar grão por grão, eu acompanho o meu fornecedor, onde compro o açaí do dia”, declarou.

O Estado deve retomar ainda no primeiro semestre de 2019 um projeto de monitoramento do produto, com a coleta de açaí dos estabelecimentos, e distribuição de folders educacionais à população. “Não tem melhor fiscal que o próprio consumidor, que precisa ter consciência do que cobrar do estabelecimento, se o manipulador está limpo, se o funcionário está com o cabelo preso, unhas limpas e cortadas, máscara protetora de boca e boa saúde, além do armazenamento correto”, reforçou Lúcia Freitas, nutricionista do Núcleo de Alimentos da Agevisa, acrescentando que o processo de armazenamento também é de responsabilidade do consumidor, para evitar a proliferação de microorganismos.

Fonte: Secom - Governo de Rondônia

Notícias RO