

25/04/2019 16:47 - Agevisa recomenda reforço nas boas práticas de manipulação e conservação de alimentos para evitar contaminações



No dia 10 de fevereiro um churrasco em família em São Miguel do Guaporé terminou de forma inesperada e grave. Segundo a gerente técnica da Vigilância Epidemiológica da Agência Estadual de Vigilância em Saúde (Agevisa), Arlete Baldez, das pessoas expostas à alimentação, cinco apresentaram quadro clínico compatível com botulismo e foram internadas no Hospital de Urgência e Emergência Regional em Cacoal. Três delas ainda estão na UTI respirando com ajuda de aparelhos, outra está na enfermaria e uma recebeu alta.

“Foram coletadas amostras de sangue das cinco pessoas. O material foi encaminhado para a referência que é o Instituto Adolfo Lutz [em São Paulo] e em quatro o resultado deu positivo e um negativo, que foi o último caso que apresentou sintomas dois dias depois daquele almoço, mas foi

confirmado por critério clínico epidemiológico, pois foi exposto a mesma alimentação, teve os mesmos sintomas graves, foi intubado, foi para o respirador, então concluímos cinco casos”, afirma a gerente.

O botulismo causado pela bactéria *Clostridium botulinum* é considerado uma doença rara, porém grave e tem como principal causa de transmissão a ingestão de alimentos contaminados. Os principais sintomas são dificuldade de engolir e falar, visão turva ou dupla; pálpebras caídas; dificuldade para respirar e paralisção dos músculos.

O caso foi acompanhado pela Vigilância Estadual que desencadeou em investigação minuciosa para identificar o alimento contaminado. “Nós tivemos duas coletas de alimento. Esse almoço aconteceu no domingo e na segunda-feira pela manhã a equipe de Vigilância Sanitária de São Miguel do Guaporé coletou várias amostras. Na terça-feira chegou a Vigilância Estadual e coletou o que ainda restava de alimentos que foram servidos naquele almoço”, conta Arlete.

Esse material também foi encaminhado para a referência, Instituto Adolfo Lutz, mas o laboratório não conseguiu isolar a toxina ou a bactéria de nenhum dos alimentos que foram coletados. “Eu conversei com o responsável pelo laboratório de botulismo confirmando uma questão que já é colocada na literatura, que o alimento pode não ser todo contaminado, apenas parte dele e as pessoas que consumiram aquele alimento podem ter consumido toda a parte contaminada”, considera.

Para ela, essa situação explica a gravidade da manifestação dos sintomas. “Os cinco casos foram internados, foram para UTI, foram para o respirador. Nós relutamos muito em encerrar esse caso, mas não existe outra chance de fazer qualquer análise dos alimentos. Todas as análises foram feitas e não se conseguiu identificar a causa da contaminação em nenhum dos alimentos que foram servidos. Então o caso foi confirmado como botulismo e com entendimento de que a parte que estava contaminada foi consumida pelas pessoas”, explica a gerente.

EDUCAÇÃO EM SAÚDE

A Agevisa também reforça em todo o Estado a importância da conscientização e adoção de boas práticas de manipulação e conservação de alimentos para evitar contaminações. “Tanto o município de São Miguel quanto a nossa equipe de Vigilância Sanitária trabalharam essa questão de educação em saúde, educação sanitária, orientando como manter na rotina das pessoas as boas práticas na manipulação de água, alimentos e na fabricação de produtos caseiros”, disse.

Ainda segundo a gerente, os alimentos caseiros são hoje em dia os alimentos mais envolvidos com esses surtos, ao mesmo tempo que é menos recorrente casos associados à alimentos industrializados. “Cada vez mais temos encontrado menos relação com produtos industrializados, justamente porque a Vigilância Sanitária tem estado atenta a toda fase de produção desse alimento, então é mais difícil encontrar neles a contaminação”, considera.

A Agevisa orienta e reforça a importância do cuidado não só na produção dos alimentos caseiros, mas também na armazenagem para manter a qualidade do produto. Segundo o Ministério da Saúde, os alimentos mais associados ao botulismo alimentar são as conservas vegetais artesanais, os produtos cárneos cozidos, os curados (geralmente temperados com uma mistura de sal, açúcar granulado e álcool e postos a secar vários dias ao ar livre) e os defumados de forma artesanal, queijos e pastas de queijos.

Segundo o Ministério da Saúde, as principais formas de prevenir o botulismo são:

- Evitar a ingestão de alimentos em conserva que estiverem em latas estufadas, vidros embaçados, embalagens danificadas ou com alterações no cheiro e no aspecto.
- Lave sempre as mãos.
- O preparo de conservas caseiras deve obedecer rigorosamente aos cuidados de higiene.
- Produtos industrializados e conservas caseiras que não ofereçam segurança devem ser fervidos ou cozidos por pelo menos 15 minutos antes de serem consumidos. Altas temperaturas podem eliminar as toxinas do botulismo.
- Não conserve alimentos a uma temperatura acima de 15°C.
- O mel é um dos alimentos mais perigosos se for mal conservado. Nunca dê mel para uma criança com menos de um ano de idade.

Fonte: Secom - Governo de Rondônia

Notícias RO