

Atualidades

Açaí pode propagar o Mal de Chagas**Ameaça**

Casos da doença aumentam por causa do consumo do fruto amazônico



O consumo de açaí pode representar uma ameaça para a saúde por causa do Mal de Chagas. Segundo o Sistema de Informações de Agravos de Notificação (Sinam) do Ministério da Saúde, 122 casos da doença foram registrados na Região Norte em apenas 15 meses. A maior parte deles no Pará, Amazonas e Amapá. Isto representa uma média de 8,1 casos a cada mês.

O Mal de Chagas é causado pelo inseto barbeiro e afeta o sistema circulatório, causando danos ao organismo se não for tratado. De acordo com o [Instituto Evandro Chagas](#), neste mês e em julho foram registrados 17 casos da doença no Estado do Pará que podem estar ligados ao consumo de alimentos contaminados pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*. Três deles foram em Belém, dois em Abaetetuba e doze em Breves. A suspeita é que boa parte dos doentes foi contaminada após a ingestão de açaí.

Segundo o coordenador do [Laboratório de Doenças de Chagas](#) do Instituto Evandro Chagas, doutor [Aldo Valente](#), o mal é uma patologia sazonal. Os casos ocorrem com maior frequência no período de julho a novembro, quando ocorre a estiagem na região amazônica. Valente afirma que o consumo de açaí oferece risco caso a fruta seja triturada junto com o inseto transmissor do Mal de Chagas. De 1968 até 2005, foram registrados cerca de 550 casos no Pará, Amazonas, Amapá e Acre, sendo que 70% estavam associados à ingestão de alimentos contaminados. O preparo do suco da fruta em pontos de vendas não seria 100% seguro, como explicou Valente. 'O açaí não é cozido e geralmente não passa por nenhum processo químico de eliminação de germes. Ele é batido na hora e existe a possibilidade de contaminação se o barbeiro estiver entre os frutos. Os batedores são negligentes. A própria comunidade médica era cética quando foi descoberta esta forma de contaminação em 1996. Houve um neurocirurgião famoso de Belém que contraiu Doença de Chagas ao consumir açaí contaminado', explicou o coordenador.

O açaí é importante para a economia paraense. Por ano, são produzidas até 250 mil toneladas da fruta. As grandes empresas pasteurizam o suco do açaí. A pasteurização, informam os especialistas, garante a eliminação de bactérias e outros agentes nocivos para a saúde do consumidor. Mas, na Grande Belém, estima-se que existam três mil pontos que vendem o produto não-industrializado. Segundo o coordenador do Laboratório de Doenças de Chagas, a falta de higiene ocorre tanto na coleta quanto no transporte, armazenamento e processamento final pelos batedores autônomos. Para ele, o ideal é conscientizar toda a cadeia produtiva para que as pessoas consumam um produto de qualidade e sem risco para a saúde.

ORIENTAÇÃO

O diretor do Departamento de Controle de Endemias da Secretaria Estadual de Saúde (Sespa), Walter Amoras, acha que não há razão para pânico entre os consumidores de açaí. Segundo ele, a Sespa já registrou, de janeiro até este mês, 27 casos de Doença de Chagas. Vinte e um deles com suspeita de contaminação via oral pelo açaí. Doze deles só em Breves e três em Belém em agosto. No ano passado foram 86 registros, mas nenhum óbito, visto que a doença é tratável e curável. 'A Sespa e o Ministério da Saúde, por meio da [Fiocruz \(Fundação Oswaldo Cruz\)](#) e Instituto Evandro Chagas, está fazendo pesquisas a longo prazo para comprovar a transmissão da doença por via oral ligada ao açaí. É uma situação de grande importância e precisa ser monitorada nas suas áreas de ocorrência', informou Amoras, que defende a capacitação dos profissionais de saúde para o melhor diagnóstico, bem como a atenção do consumidor na hora de comprar o açaí.

Saiba mais sobre a doença

Veja algumas informações sobre o Mal de Chagas:

É causada por um protozoário chamado Trypanosoma cruzi.

O agente transmissor é o barbeiro, inseto que habita as copas de palmeiras, tocas feitas no solo, casas de barro ou taipa, chiqueiros, galinheiros e estábulos.

A forma de transmissão mais conhecida é a picada do inseto contaminado pelo protozoário.

Após a picada, o barbeiro defeca sobre o local, eliminando pelas fezes parasitas que penetram no organismo.

Os humanos podem adquirir a doença ainda pela ingestão de alimentos contaminados pelo barbeiro e transfusão de sangue.

O mal é tratável e curável se for diagnosticado precocemente.

Os sintomas mais comuns são inchaço nas faces e nos olhos, febre prolongada por até dois meses e manchas vermelhas espalhadas pelo corpo.

Sem tratamento médico, a doença pode afetar o coração e o aparelho digestivo.

Vendedor nega a falta de higiene

Os vendedores de açaí afirmam que adotam medidas de higiene para evitar a contaminação na hora de triturar a fruta para se obter o suco. O vendedor Fernando Almeida, de 39 anos, do bairro Jurunas, diz que sempre lava o fruto para retirar as impurezas que aparecem durante o transporte dos municípios do interior para Belém. 'Já encontrei até escorpião. O catador não tem aquele cuidado com o açaí. Isso é importante. Já encontrei outros insetos também', disse o vendedor que utiliza água sanitária para higienizar o fruto antes de triturá-lo numa máquina especial.

Elisabete Martins dos Santos, de 34 anos, também conhece as técnicas de prevenção e as utiliza antes de processar o suco do açaí e bacaba. Ela conta que é comum achar musgos entre os caroços, evidenciando a falta de trato por parte do coletor. 'Usamos água filtrada em todo o processo. Lavamos os frutos com água morna, depois com hipoclorito (água sanitária) e água corrente. Isso desde a época em que havia ameaça de cólera. Falta ainda um pouco mais de orientação para quem produz e coleta a fruta no interior do Estado', disse.

Segundo o Instituto Evandro Chagas, para evitar a contaminação do açaí, o vendedor deve catar os caroços do fruto, separando-os das impurezas. Logo depois, é preciso lavar os caroços por, pelo menos, quatro vezes, revirando o fruto a cada lavagem para verificar a presença de insetos e eliminar as impurezas. Em seguida, é preciso deixar os caroços de molho em água morna misturada com uma colher de sopa de água sanitária durante uma hora, antes de bater o açaí. Por último, lavar muito bem a máquina, antes e depois de cada batida. Quando estiver fora do uso, manter a máquina sempre coberta.