

03/12/2009

Prevenção: batedores de açaí recebem orientações sobre Doença de Chagas.

Em Castanhal cerca de 100 batedores de açaí que atuam em pontos de venda espalhados por toda a cidade, além de 18 alunos do curso de medicina veterinária da UFPA participaram de uma palestra, na tarde de ontem (02).

O evento aconteceu no auditório da Secretaria de Assistência Social onde os batedores receberam orientações sobre os riscos do açaí contaminado e os cuidados preventivos com a Doença de Chagas.

Entre o final de setembro e início de outubro deste ano o município notificou 11 casos da doença, dois deles, vindos de cidades vizinhas, e todos por contaminação através do consumo do açaí, um dos alimentos preferidos do paraense.

O evento foi promovido pela Secretaria Municipal de Saúde (Sesma) através da Coordenadoria de Vigilância Sanitária e teve como palestrante o doutor **Aldo Valente**, pesquisador titular sobre doença de chagas na região, do **Instituto Evandro Chagas** de Belém. Segundo Magno Carneiro, coordenador de vigilância sanitária, a meta é fazer com que os batedores saibam de quem eles estão comprando o açaí e obedeçam as normas rigorosas de manipulação visando a higiene e limpeza do produto.

"Nós queremos fazer o controle antes que a doença tome uma proporção maior. Os casos já notificados foram fruto de um acidente que aconteceu. Tudo indica que uma carga contaminada vinda de outra cidade foi revendida a batedores de Castanhal, que não teriam feito a manipulação de forma correta", relatou Magno.

Em março deste ano a Vigilância notificou 70 batedores e os convocou para um curso de capacitação, mas, apenas 40 compareceram, "ainda tem aquelas pessoas que pensam que não precisam das orientações e esse é o nosso maior problema", afirmou Magno.

Segundo Aldo Valente os casos notificados em Castanhal tiveram em comum um vetor muito severo, que agride o organismo rapidamente e provoca os casos agudos. Duas mulheres no bairro da Cohab foram contaminadas e em 15 dias ficaram seriamente debilitadas, com manchas roxas pelo corpo e com o crescimento significativo do coração. Felizmente, elas procuraram as unidades de saúde e conseguiram fazer o tratamento a tempo. As mesmas encontram-se fora de perigo.

A transmissão da doença pelo açaí se dá através das fezes do "Barbeiro", o besouro transmissor, que são depositadas no cacho do fruto. Daí a importância de se fazer a manipulação necessária, o chamado "branqueamento" do açaí.

Ao final da palestra os batedores de açaí receberam cartilhas contendo o passo a passo da manipulação correta do produto. A Vigilância Sanitária garante que a cobrança vai ser acirrada e rigorosa. E como Castanhal não produz o açaí que é revendido aos pontos, uma das propostas é entrar em contato com as vigilâncias sanitárias de outros municípios vizinhos para que os mesmos apertem o cerco aos revendedores.

Fátima Castro que trabalha com a venda de açaí há 14 anos, diz que a reunião era muito necessária e ela mesma já havia buscado informações na internet para manipular o produto corretamente. "Eu lavo primeiro em água, depois lavo com o cloro, boto de molho e depois é que vai para bater. Com essa explicação vai ficar bem melhor", afirmou Fátima.

(NV Online / foto: Divania Batista)