

Anvisa reforça controle de qualidade do açaí para evitar contaminação pelo barbeiro

Para garantir segurança alimentar aos consumidores de açaí, as ações das equipes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) têm sido fortalecidas nos estados que fabricam o produto. O objetivo é garantir mais qualidade e evitar, sobretudo, a contaminação do açaí pelo barbeiro, inseto transmissor da doença de Chagas. A informação é do diretor de Vigilância Epidemiológica, da Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, Eduardo Hage que participou, na semana passada, em Belém (PA), de programação em comemoração ao centenário da descoberta da doença no país. Em entrevista à **Agência Brasil**, Hage ressaltou ainda que a transmissão tradicional da doença pela picada do barbeiro está em fase de eliminação. Mas, segundo ele, a outra forma de transmissão desse mal, por via oral, ainda vem sendo registrada, apesar dos avanços obtido sem âmbito nacional no controle da doença. Em 2006, foram registrados 91 casos e quatro mortes. Em 2007, o número de mortes decorrentes de doença de Chagas se manteve em quatro, mas os registros da doença alcançaram a marca dos 123 casos. O Pará está entre os estados mais atingidos. No ano passado, por exemplo, 93 casos foram confirmados no estado, sendo que um dos doentes morreu. "A transmissão via oral da doença se dá pela ingestão de alimentos contaminados pelo barbeiro. Na região amazônica, especialmente no Pará, o principal exemplo dessa contaminação se dá pelo açaí que, em alguns casos, é feito em condições inadequadas. A vigilância sanitária, feita desde o processamento das polpas, até a sua comercialização é uma das medidas adotadas para evitar esse problema", disse. A tripanossomíase americana, mais conhecida como doença ou Mal de Chagas, é a infecção causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi* e transmitida pelo barbeiro. A doença apresenta uma fase aguda, que pode ser identificada ou não, e com tendência à evolução para formas crônicas (indeterminada, cardíaca, digestiva), caso não seja tratada de forma precoce, com medicamento específico. O inseto tem a mata como ambiente natural. "O açaí é produzido exatamente onde os barbeiros silvestres vivem. Por isso, uma das medidas para evitar a contaminação é o controle da colheita desse fruto, para que ele seja coletado, armazenado e distribuído de forma adequada. Até 2005, a Amazônia era considerada uma área endêmica, mas nesse mesmo ano, teve início na região a implantação de uma vigilância baseada na detecção de casos de doença de Chagas de forma integrada à vigilância da malária.", completa Hage. Para ter certeza de que o açaí está limpo e livre do barbeiro, a pessoa deve buscar o selo de qualidade emitido pela vigilância sanitária. Além disso, segundo informações do Ministério da Saúde, algumas pesquisas feitas na Amazônia, pelo Instituto Evandro Chagas e pela Universidade Federal do Pará, para desenvolvimento e aperfeiçoamento de técnicas para produção desses alimentos em escala comercial também estão contribuindo para a eliminação do problema. A investigação dos reservatórios de água constituem-se em um novo campo de pesquisa, que leva em consideração as condições de fauna e flora e os efeitos da degradação ambiental sobre a transmissão da doença. Atualmente, o país tem aproximadamente 2,5 milhões de portadores da doença crônica. A doença de Chagas foi identificada em abril de 1909 pelo cientista brasileiro Carlos Chagas a partir de estudos feitos com amostras de sangue de uma criança de dois anos de idade, que morava em Minas Gerais. Problemas cardíacos são comuns aos infectados, já que a gravidade da moléstia deteriora os tecidos do coração. O agravamento da doença em fase crônica ocorre em aproximadamente 30% das pessoas infectadas.