

BACTÉRIA DOS FRIGORÍFICOS CONTINUA A ATACAR

A crescente quantidade de alimentos pré-cozinhados e o aumento de pessoas com poucas defesas imunitárias, aliados às deficientes condições de higiene nas cozinhas e frigoríficos da maioria dos consumidores portugueses, constituem um cenário de risco para a saúde pública. O alerta vem dos cientistas nacionais da área da biotecnologia e prende-se com a existência de uma bactéria - chamada listeria - que quando alojada em certos alimentos pode causar a morte a indivíduos imunodebilitados.

Os estudos mais recentes indicam que em 34 casos detectados de infecção por listeria mais de 20% traduziram-se em morte. O alerta dos cientistas é partilhado pela Associação Portuguesa de Defesa do Consumidor (Deco), que aponta o dedo ao Governo por não fazer campanhas de sensibilização sobre o assunto, ao contrário do que acontece no resto da Europa.

A investigadora Sandra Sousa, do Instituto de Biologia Molecular e Celular da Universidade do Porto, explica que a listeria «existe em todo o lado, incluindo na água e nos solos, e os humanos estão em contacto permanente com ela». Os efeitos numa pessoa saudável são reduzidos, podendo limitar-se a algumas perturbações intestinais momentâneas, mas «em situações de imunodepressão, como é o caso dos idosos, recém-nascidos, seropositivos, grávidas, diabéticos, transplantados e outro tipo de doentes graves, podem mesmo conduzir à morte», avisa.

A bactéria está, em grandes quantidades, em vários queijos de pasta mole, refeições prontas a comer, saladas pré-confeccionadas ou produtos de charcutaria. Existe ainda, de acordo com Sandra Sousa, «em pelo menos 7% dos produtos lácteos comercializados em Portugal, segundo estudos efectuados há cerca de um ano», um valor que a investigadora considera «altíssimo». A listeria não está presente somente na comida mas também em pelo menos 3,5% dos frigoríficos domésticos portugueses, uma situação que pode ser combatida facilmente «com limpezas frequentes dos electrodomésticos, já que a bactéria tem uma resistência moderada aos detergentes».

Um outro estudo - feito pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa em 24 hospitais - indica que entre 1994 e 2005 foram detectados 58 casos de listeriose (a doença provocada pela listeria), com uma taxa de mortalidade superior a 20% (e em 24 casos foi desconhecida a sua evolução clínica).

Mais vale prevenir. O melhor remédio é a prevenção. Por isso o Centro de Segurança Alimentar do Instituto Nacional de Saúde Ricardo Jorge deixa alguns conselhos: é essencial lavar periodicamente o frigorífico com lixívia, aquecer e cozinhar muito bem os alimentos que se encontram no seu interior, lavar devidamente legumes e frutas e, no caso das pessoas com poucas defesas, não consumir produtos que sejam fabricados à base de leite cru e charcutaria.

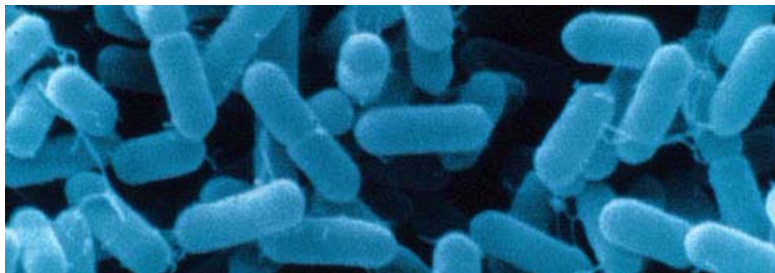
Até porque noutro estudo da Universidade Católica sobre condições de higiene nos frigoríficos - que analisou 80 electrodomésticos na região do grande Porto - salienta-se que «cerca de 70% estava a operar a uma temperatura superior a 6°C (ideal para a propagação da bactéria), 87% eram limpos uma vez por mês ou menos frequentemente e apenas 8% eram limpos com os produtos correctos».

O especialista em segurança alimentar da Deco, Abreu Dias, é peremptório ao afirmar que estamos perante «um problema de saúde pública, em que o agente principal pelo qual se pode minimizá-lo é o consumidor». Para a associação tudo começa na falta de informação: «Como os médicos não são obrigados a registar a infecção por listeria, até porque perdiam muito tempo, preferem pôr o doente bom, mandá-lo embora e não fazer mais nada», explicitou.

Abreu Dias considera os números nacionais «assustadores e evitáveis», E defende que com a classe médica mais sensibilizada para a doença, os grupos de risco avisados para os perigos mortais que correm e uma boa campanha sobre boas práticas de higiene e alimentação o problema seria muito fácil de combater.

O Estado tem apenas um projecto, denominado Protoreg, desenvolvido no âmbito da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) com o objectivo de criar uma base de dados que centralize a informação sobre as doenças de origem alimentar. O projecto associa a ASAE, a Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, o Hospital de São Sebastião e o Hospital Amadora-Sintra. E vai implicar o registo sistemático do processo clínico de todos os doentes que se dirijam às urgências hospitalares com sintomas que na triagem inicial indiquem uma toxinfecção.

MARTA ARAÚJO



Listeria monocytogenes