



COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA SAÚDE

**“ Segurança dos Alimentos – Do campo à
mesa – Temos todos um papel a
desempenhar”**

DOENÇAS RELACIONADAS COM ALIMENTOS – ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

**Maria da Luz de Lima Mendonça
Médica**

**Mestre em Saúde e Desenvolvimento
Especialista em Saúde Pública
Especialista em Medicina do Trabalho**

Praia, 7 de Abril de 2015

DOENÇAS RELACIONADAS COM ALIMENTOS

- Estão incluídas as que são transmitidas por ingestão de alimentos (contaminados ou por maus hábitos alimentares) ou por água contaminada.
- Têm uma elevada morbidade tanto em países de baixa como de alta renda
- Podem ser uma das importantes causas de mortalidade sobretudo se atingirem determinados grupos (crianças pequenas, grávidas, imunodeprimidos)
- A incidência real das doenças transmitidas pelos alimentos não é conhecida.



- Nos EUA estima-se que cerca de 2/3 das mortes anuais estejam relacionadas com alimentação desequilibrada (rica em calorias, gorduras, e álcool e pobre em fibras) correspondendo as doenças relacionadas com a alimentação as 5 da 10 principais causas de morte.
- Assim, a qualidade dos alimentos vai muito além da sua segurança a curto prazo (toxinfecções alimentares), incluindo a "segurança alimentar" a longo prazo relacionada com as doenças crónicas não transmissíveis relacionadas com a alimentação.



PRINCIPAIS FONTES DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS E DA ÁGUA

- A contaminação pode ocorrer

- Durante a sua produção,
- Preparação,
- Armazenamento,
- Manipulação
- Exposição,
- Venda e
- consumo.

- Captações
- Armazenamento
- Aduções
- Embalagem
- Distribuição
- Utilização

CLASSES DE RISCOS (APPCC)

- **Biológicos** - provenientes da matéria-prima, do ambiente e das pessoas, durante o seu processamento e em todas as etapas, até a mesa do consumidor.
- **Químicos** - ocorre desde a produção da matéria-prima até a mesa do consumidor e ingestão do alimento.
- **Físicos** - materiais estranhos podem ser considerados um perigo à segurança do alimento

Classificação de acordo com APPCC (Análise de Perigos e Definição de Pontos Críticos de Controlo) para garantir a segurança dos alimentos



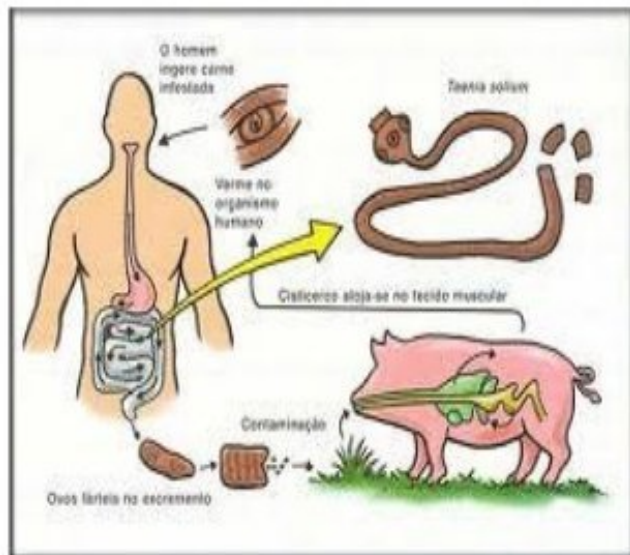
BIOLÓGICOS

- **Microrganismos**
 - Efeitos diretos (bactérias, vírus e protozoários).
 - Efeitos indiretos (toxinas)
- ***Bactérias*** salmonela, Shigella, vibrio cholerae
- ***Vírus rotavírus***, vírus da hepatite A, vírus da poliomielite
- ***Parasitas e protozoários*** (protozoários: Entamoeba hystolítica, giardia lamblia, plasmodium; helmintas: ascaridiase)
 - **Contaminação fecal-oral ou alimentos mal confeccionados**

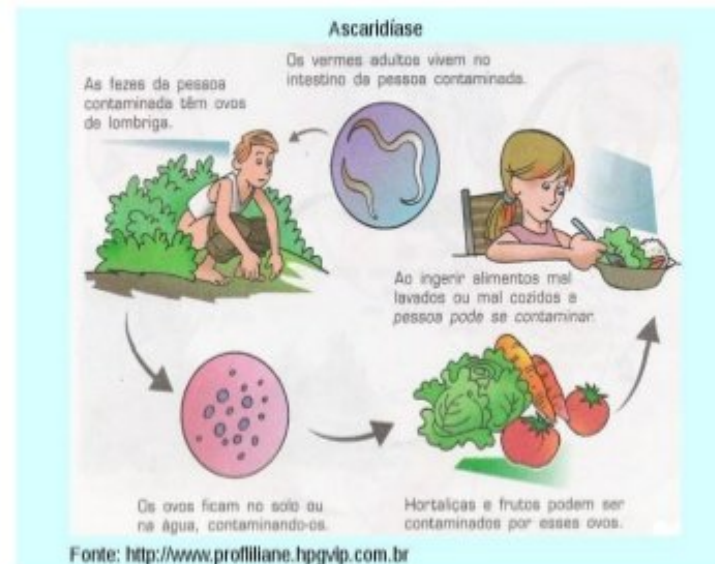


Água ou alimentos contaminados

- Teníase: consumo de **carne contaminada** mal cozida



- Lombriga: consumo de **hortaliças ou água contaminada**



Fonte: <http://www.profiliane.hpgvip.com.br>

QUÍMICOS

- Agudo – intoxicações agudas
- crônico - substâncias carcinogénicas e aquelas com efeitos acumulativos (metais como o mercúrio).
- Ex. ***Resíduos de material de limpeza*** –
- ***Resíduos de pesticidas***
- ***Metais tóxicos***
- ***Nitratos*** (fertilizantes)
- ***Resíduos veterinários*** (hormonas, antibióticos...)



FÍSICOS

- ***Vidros e seus fragmentos***
- ***Pedras***
- Fios de cabelo
- Pregos
- ...



EXEMPLOS DE DOENÇAS

- **Parasitas:**

Giardíase
Amebíase
Ascaridíase

Agente de doença

giardia lamblia
ameba histolytica
áscaris lumbricoides

- **Bactérias:**

Febre tifoide
Shigellose
Cólera

Salmonella
Shigella
Vibrio cholera

- **Vírus:**

Rotavírus

Ébola (1ºs casos foram associados ao consumo de carne contaminada de animais da floresta)

- **Fluorose** (alterações da qualidade química da água)

- **Metemoglobina** Substâncias introduzidas nos cursos de água por certos **adubos, pesticidas, resíduos industriais**

- **Cancros**



SITUAÇÃO SANITÁRIA DOS ALIMENTOS EX. PRAIA

- produtos alimentares obtidos através de sistemas de produção não controlados,
- Transporte de alimentos (carnes, peixes, ...) não adequados
- Condições de abate de animais clandestinos sem vigilância
- Pouca responsabilização do consumidor
- Mercados de produtos alimentares com pouca capacidade e mal distribuídos
- Mercados municipal da Praia com deficientes condições de higiene e saneamento
- Venda de produtos alimentares em lugares públicos não apropriados e não autorizados
- Vendedeiras não respeitam normas de manuseamento dos alimentos



SITUAÇÃO SANITÁRIA DOS ALIMENTOS EX. PRAIA

- Alimentos importados e em mau estado de conservação
- Alimentos com prazos de validade vencidos
- produtos alimentares expostos e vendidos no chão,
- Monitorização da qualidade da água (?) e dos alimentos,
- tratamento inadequado ou não tratamento de grande parte de águas residuais que são utilizados nas regas
- Não aplicação das Boas Práticas Agrícolas

- Escassez de dados diretamente relacionados com a falta de informação, multicausalidades das patologias relacionadas com os alimentos e a água, pouca cultura de investigação epidemiológica e fraca ou ausência de respostas laboratoriais, entre outras causas.













Photo at www.ecaboverde.com





Photo at www.ecaboverde.com

CABO VERDE

- insegurança e vulnerabilidade alimentar devido à pobreza (?), ao pouco conhecimento dos riscos relacionados com a contaminação dos alimentos e água, falta de higiene e desconhecimento/não cumprimento das normas/boas práticas alimentares, a falta de fiscalização eficaz da qualidade alimentar...



Grande incidência de doenças relacionadas com a ingestão de água e alimentos contaminados o que faz com que ainda estejamos com braços com doenças da primeira era da saúde pública e persistimos na transição epidemiológica



IMPACTO ECONÓMICO DAS DOENÇAS

- Custos individuais para o doente
- Custos para a família
- Custos para a sociedade
- Despesas com cuidados de saúde
- Perdas de produtividade

MEDIDAS/RECOMENDAÇÕES

- O combate desses problemas de saúde requer um conjunto de estratégias eficazes que englobem diferentes setores do governo e da sociedade civil, que são corresponsáveis pela promoção de práticas alimentares saudáveis.
- Aposta na higiene alimentar com implementação de regras práticas com o objectivo de promover e proteger a saúde e prevenir a doença, evitando a degradação dos alimentos e prevenindo qualquer risco para a saúde pública.



MEDIDAS/RECOMENDAÇÕES

- Promover um sistema de vigilância das doenças provocadas por alimentos e água
 - controlar as doenças, através da identificação e retirada do mercado dos alimentos contaminados,
 - identificação e correcção de falhas no processamento e manipulação dos alimentos,
 - identificação e tratamento de portadores sãos e doentes e
 - conhecimento da epidemiologia das toxinfecções alimentares.
- Relativamente às doenças crónicas não transmissíveis essa vigilância passa por adoção de hábitos e estilos de vida saudáveis dando ênfase a alimentação equilibrada, completa e variada.



MEDIDAS/RECOMENDAÇÕES

- Água - há necessidade de fazer a implementação de programas e projetos virados para a monitorização da qualidade da água nas suas várias vertentes incluindo a avaliação e gestão dos riscos para a saúde, protecção dos recursos hídricos , adequação dos tratamentos da água destinada ao consumo humano, com códigos de boas práticas, responsabilidade do consumidor com uma visão de promoção da saúde e atitude preventiva
- Como preconiza a OMS: a segurança alimentar é uma questão transversal e de responsabilidades partilhadas incluindo os setores de saúde, agricultura, negócios , comércio, meio ambiente, ensino superior, centros de pesquisa e de investigação, regulação e o **CONSUMIDOR**

RECOMENDAÇÕES DA OMS

- ***Promover a sensibilização e a compreensão do público em geral sobre as questões da segurança sanitária dos alimentos***
 - Projectar campanhas educacionais dirigidas aos consumidores e manipuladores de alimento
- **Estimular a colaboração multi-sectorial para se alcançar sistemas de alimentação que sejam sólidos e duradouros**
 - Encorajar uma colaboração mais estreita entre os vários sectores envolvidos na área de alimentação (agricultura, saúde humana, saúde animal, comércio, turismo, etc) para fortalecer a prevenção, o controle e a resposta às doenças causadas por alimentos infectados
- **Promover um envolvimento apropriado de todas as partes interessadas**
- **Ensinar as boas práticas saudáveis às pessoas nas suas comunidades**
- **Fazer escolhas inteligentes/seguras**



PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

- *Lúcio Meneses de Almeida- Saúde Pública e Risco Alimentar: Algumas Considerações 22 Anamnesis Vai. 14, N.o 141*
- *Imagens de mercado da Praia acedido a 4 de Abril de 2015 em*
<https://www.google.cv/search?q=mercado+praia+cabo+verde&biw=1242&bih=606&noj=1&site=>
- *OMS: Sua comida é Segura? Do campo para a mesa obtendo alimentos seguros: 7 de Abril de 2015*



Muito obrigada pela vossa atenção

