

PRINCIPAIS SINAIS DA DOENÇA

Apresenta duas fases clínicas, a aguda que é febril de duração até 120 dias e a crônica, que pode acometer órgãos digestivos e o coração. O edema de face (sinal de romanã) e edema no local da picada(chagoma de inoculação), costumam ser bem comuns.

Fase aguda: duração de 30 a 120 dias

A febre é um dos sintomas mais freqüentes nessa fase da doença, às vezes o único. Trata-se de febre baixa e contínua, geralmente durando semanas. Mal-estar, falta de apetite, aceleração dos batimentos cardíacos, aumento do tamanho do baço e fígado, inchaço da face e de todo o corpo, indicando a disseminação da doença para todo o corpo. É possível identificar o parasita na lâmina de malária. Nessa fase da doença pode haver agravamento, levando à morte.

O TRATAMENTO É GRATUÍTO

A medicação utilizada é o **benzonidazol**, que é via oral. Na fase aguda, quanto mais rápido o início do tratamento, maior a possibilidade de cura. Na fase crônica, o tratamento é dirigido às manifestações crônicas da doença.

Artos: Dorian Jenkins

- ONDE FICAM -

Em baixo de colchões, por trás de quadros, em brechas das paredes, ninhos de pássaros, galinheiros, abrigo de animais, entulhos de madeiras, telhas e outros, palheiras

RECOMENDA-SE

Manter a casa limpa, varrer o chão, limpar atrás dos móveis e dos quadros, expor ao sol os colchões e cobertores, locais onde os barbeiros costumam se esconder; retirar ninhos de pássaros dos beirais das casas; impedir a permanência de animais e aves dentro da casa (o seu sangue é alimento para o barbeiro); construir galinheiros e abrigo de animais longe da casa e, mantê-los limpos; Evitar construir casas próximas da mata, principalmente em locais com presença de buritis, Açaí e outras palheiras e Utilizar mosquiteiros todas as noites.

Divulgar para os amigos e parentes as medidas preventivas

Ao encontrar barbeiros, NÃO MATÁ-LOS, capturar em copo ou saco e levá-lo á secretaria municipal de saúde.

As boas práticas no manuseio desses sucos de frutos vegetais é muito importante, pois previne a forma transmissão mais agressiva da doença, a via oral, além de evitar outras.

Departamento de Vigilância em Saúde

PROGRAMA DE VIGILÂNCIA DOS VETORES DA DOENÇA DE CHAGAS

BOAS PRÁTICAS DO CONSUMO DE SUCOS DA FLORESTA

O QUE É A DOENÇA DE CHAGAS

É uma doença infecciosa, uma parasitose causada pelo protozoário *Trypanossoma cruzi*, o qual acomete órgão vital como coração e ainda intestino, esôfago entre outros durante e após sua fase aguda.

TRANSMISSÃO:

- * **Vertorial** – pelas fezes contaminadas que o “barbeiro” deposita na pele das pessoas enquanto suga o sangue. **Oral** – pelo consumo de alimentos contaminado pelo barbeiro/fezes
- * **Transfusional/transplante:** - durante a transfusão de sangue de uma pessoa contaminada
- * **Vertical ou congênita:** da mãe/grávida infecta o bebê(gestação ou parto)
- * **Acidental:** manejo de material infectado com fezes do barbeiro

A descoberta na fase inicial é garantia de cura!

BOAS PRÁTICAS NO MANUSEIO DOS FRUTOS DA FLORESTA

Quando falamos em boas práticas, estamos nos referindo às medidas de higiene, que podem prevenir ou reduzir o risco de contaminação desses frutos da floresta (açai, coquinho jaci ou Ouricuri, buriti, bacaba, patoá).

Lembre-se: a lavagem dos frutos é de extrema importância, uma vez que no caso do açaí ou barbeiro poderá estar despercebido devido a cor do fruto. o ideal é que o açaí fique de molho na solução de hipoclorito (2 a 5 gotas para cada litro de água) por 20 minutos e depois lavar bastante e aí sim proceder seu processamento. Outra forma é ferver a água e depois de fervida, deixar descansar por 15 minutos

QUANTO AOS DEMAIS FRUTOS EXTRAÍDOS DA FLORESTA:



Coquinhos – lavar a casca antes de consumir a polpa;

Buriti – lavar o fruto e deixar na solução de hipoclorito antes do escaldamento (esquentamento);

Demaís frutos: lavar abundantemente com água corrente;

Além de tudo, observar a presença de vetores de ferver, deixar descansar por 15 minutos.



Bacaba



Coquinho ouricuri

ETAPAS DO PROCESSAMENTO DO AÇAÍ

PENEIRAMENTO

1ª LAVAGEM
(para retirada das sujeiras)

2ª LAVAGEM - DESINFECÇÃO
(com solução de hipoclorito - molho nesta solução 20 minutos)

3ª LAVAGEM - ENXAGUE -
(para retirada do cloro)

ESCALDAMENTO
10 segundos na água potável a 80 °C e depois mergulha na água fria

DESPOLPAMENTO
em água própria para consumo e, embalagem

O AÇAÍ NÃO É O VILÃO!!

O vilão é o falta de higienização dos frutos

