

Comerciantes de alimentos desconhecem risco de contaminação por Salmonella

Comerciantes que vendem alimentos no centro de Manaus desconhecem as doenças bacterianas causadas pela Salmonella, como a febre tifoide. A constatação foi obtida ao término do projeto de pesquisa intitulado "Febre tifoide em Manaus: análise dos aspectos epidemiológicos e conhecimentos e atitudes dos comerciantes de alimentos em áreas portuárias", desenvolvido pelo estudante de Medicina da Universidade do Estado do Amazonas (UEA), Diego do Monte Rodrigues Seabra.

De acordo com o pesquisador, 90% dos 96 comerciantes que participaram do estudo sequer sabem o que é a febre tifoide. Entre os 10% que sabem ou já ouviram falar da doença, 94,1% não sabem como ela é transmitida ou qual é a prevenção.

"Notadamente, os comerciantes mostraram pouco conhecimento sobre a doença, sobre os métodos preventivos e, até mesmo, sobre condições de higiene necessárias para comercialização dos produtos", disse o estudante.

A pesquisa foi desenvolvida com financiamento do Governo do Estado, via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (FAPEAM), por meio do Programa de Apoio à Iniciação Científica (Paic).

Fases da pesquisa

O pesquisador esclareceu que o estudo foi dividido em duas etapas. Na primeira, em forma de retrospectiva, foram utilizados dados secundários da Fundação de Vigilância em Saúde (FVS) de 2000 a 2011; e na segunda, prospectiva, foram realizadas entrevistas com comerciantes de alimentos das áreas portuárias do centro de Manaus.

"Foram feitas 96 entrevistas sobre a rotina, conhecimentos e atitudes relacionadas à febre tifoide. Nessa etapa, eles (comerciantes) pouco sabiam responder", disse Seabra.

Os 96 comerciantes ouvidos trabalham há aproximadamente três anos por um período diário de oito horas. Entre os consultados, 60 negaram ter cadastro oficial em órgãos de fiscalização e controle; 21 informaram ter participado de algum tipo de curso ou treinamento para manipulação de alimentos.

Entre os comerciantes, 84 garantiram que lavam as mãos somente com água antes de manipular os alimentos e 63 utilizam sabão em barra. Segundo o resultado final da pesquisa, essa foi a única preocupação relacionada à segurança alimentar informada pelos comerciantes.

Febre tifoide

De acordo com levantamento divulgado pelo Ministério da Saúde, de 2000 a 2011, o Amazonas

registrou 463 casos de febre tifoide. Do total, nove pacientes foram a óbito.

A doença é causada pela bactéria *Salmonella entérica*, sorotipo Typhi (S. Typhi), bactéria gram-negativa da família Enterobacteriaceae de distribuição mundial associada a baixos níveis sócio-econômicos, situação precária de saneamento básico, higiene pessoal e ambiental.

No Brasil, ocorre de forma endêmica, sob a forma de surtos relacionados à água e/ou alimentos contaminados, especialmente nas regiões Norte e Nordeste.

[Clique aqui e saiba mais sobre a doença.](#)

Sobre o Paic

O Programa apoia, com recursos financeiros e bolsas institucionais, estudantes de graduação interessados no desenvolvimento de pesquisa em instituições públicas e privadas do Amazonas.

Fonte: Agência Fapeam