

# Lavar frango 'aumenta risco de intoxicação alimentar'



A **prática de lavar frango cru** aumenta o **risco de intoxicação alimentar**, alerta a Food Standards Agency (FSA), agência de segurança alimentar britânica.

O processo de lavagem espalha bactérias *Campylobacter* nas mãos, roupas e em utensílios e superfícies de cozinha, devido ao espirro de gotas de água.

Na verdade, não há necessidade de lavar o frango, pois a bactéria morre quando ele é bem cozido ou assado.

Conhecida como bactéria retorcida, a *Campylobacter* é a forma mais comum de intoxicação alimentar na Grã-Bretanha, e a maioria dos casos é proveniente de aves contaminadas.

Os sintomas incluem **diarreia, dores de estômago, cólicas, febre e mal-estar** geral. A maioria das pessoas só fica doente por alguns dias, mas a doença pode levar a problemas de saúde a longo prazo, como a síndrome do intestino irritável e a síndrome de *Guillain-Barre*, uma doença grave do sistema nervoso.

A *Campylobacter* também pode matar - os que correm maior risco são crianças menores de cinco anos ou idosos.

A britânica Ann Edwards disse que ficou completamente paralisada ao contrair a bactéria 17 anos atrás, quando tinha quase 50 anos, e desde então não trabalha mais.

"Eu primeiro notei que havia algo errado quando eu tive uma diarreia muito grave que durou pouco mais de uma semana. Fui levada ao hospital e a partir daí fiquei totalmente paralisada. Meu sistema imunológico teve uma reação exagerada [à bactéria], o que afetou meus nervos", contou.

Edwards se recuperou apenas parcialmente. Ela ainda sofre alguma paralisia nos pés e tem baixa imunidade.

"Eu trabalhava numa empresa de seguros, era muito ativa e em boa forma. Isso ocorreu duas semanas antes de eu fazer 50 anos. Eu não trabalho desde então. Mudou completamente a minha vida", lamenta ela.

## PESQUISA

Uma pesquisa *online* com 4.500 adultos realizada na Grã-Bretanha pela FSA descobriu que 44% dos entrevistados lavam o frango antes de cozinhar.

A *Campylobacter* afeta cerca de 280 mil pessoas na Grã-Bretanha a cada ano, mas apenas 28% dos entrevistados na pesquisa da FSA tinham ouvido falar dele e, desse grupo, só um terço sabia que aves são a principal fonte das bactérias.

Os entrevistados disseram que lavam o frango para remover a sujeira ou germes ou, simplesmente, porque sempre fizeram isso.

"Embora as pessoas costumem seguir as práticas recomendadas para o manuseio de aves, como lavar as mãos depois de tocar em carne de frango crua e ter certeza de que ela está bem cozida, nossa pesquisa descobriu que lavar frango cru também é prática comum", disse a presidente-executiva da FSA, Catherine Brown.

Segundo Brown, infecções por *Campylobacter* custam à economia centenas de milhões de libras por ano por causa de pessoas que faltam ao trabalho por estar doente e dos gastos do NHS [o sistema público de saúde britânico].

Brown disse que a FSA também está trabalhando com agricultores, abatedouros e processadores para tentar reduzir a presença de *Campylobacter* nas aves.

**Fonte: BBC Brasil**