

# A doença de Chagas e o açaí: considerações sobre a situação no Amapá

Dominique de Souza Cabral<sup>1</sup> e Valeria Saldanha Bezerra<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Graduanda em Farmácia, Universidade Federal do Amapá, estagiária da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>2</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência dos Alimentos, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

2019

V Jornada Científica

**Embrapa**

A doença de Chagas é causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, que pode ser transmitido por insetos popularmente chamados de “barbeiros” contaminados. Na região Norte do Brasil, houve um aumento gradativo dos casos dessa doença, relacionando-a à ingestão da bebida processada de frutos de açaizeiro, consumida como refeição diária pela população. O barbeiro contaminado pode estar presente no fruto, durante a colheita, transporte, comercialização e no processamento em bebida nos estabelecimentos conhecidos como “batedeiras”. O objetivo deste trabalho foi realizar análise temporal dos casos de doença de Chagas no Amapá no período de 2007 a 2018. Foi realizada pesquisa quantitativa de dados sobre notificações e confirmações de casos da doença, coletados da Superintendência Estadual de Vigilância em Saúde em maio/2019, com indicação de origem do caso. Posteriormente, os dados foram compilados e analisados no programa Excel. As notificações de casos da doença aumentaram gradativamente desde 2007, com 14 casos suspeitos. Em 2018, foram registrados 568 casos suspeitos da doença, representando aumento de 4.057%, apenas nos municípios de Macapá e Santana. Quanto à confirmação da doença, foram contabilizados 10 casos em 2007 e 65 casos em 2018, representando um aumento de 650% na incidência da doença no estado. Observou-se também que houve migração de casos oriundos de ilhas vizinhas, localizadas no estado do Pará, geograficamente mais próximas de Macapá. Em 2015, a Lei estadual nº 1.914 foi sancionada, tornando obrigatória as Boas Práticas de Fabricação nas batedeiras no processamento em bebida, com a realização das etapas de catação dos frutos para separação de possíveis barbeiros e do choque térmico (branqueamento) dos frutos a 80 °C para inativação do *T. cruzi*, garantindo à população a oferta de um açaí seguro. Embora haja tecnologia para controle do *T. cruzi* e legislação pertinente, se faz necessário um aumento na fiscalização e penalização pelo poder público para solucionar esse problema de saúde pública.

Agradecimento: ao Projeto Bem Diverso pelo apoio financeiro.

**Termos para indexação:** *Trypanosoma cruzi*, notificação, choque térmico, branqueamento.