



SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E
DESENVOLVIMENTO RURAL- SMADER
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- SIM

CISTICERCOSE É UMA ZOOÑOSE*

O QUE É ??

A cisticercose ou comumente “pipoca da carne” é uma doença causada pelo cisto (do parasita *Taenia saginata* e *Taenia solium*, respectivamente) presente na carne de bovinos e suínos, ovinos contaminados.



Fonte: <https://brasilecola.uol.com.br/doencas/teniase.htm> quinho de texto

CICLO DO PARASITA

- O parasita adulto ou conhecido como "solitária" *Taenia saginata* (bovinos) e *Taenia solium* (suínos) está no intestino de pessoas infectadas. Uma vez infectada a pessoa libera ovos através das fezes, que contaminam o ambiente quando depositadas em locais impróprios.
- A infecção dos animais ocorre quando estes ingerem os ovos, desenvolvendo na sua musculatura os cisticercos, conhecidas popularmente como pipocas. Quando o homem ingerir os cisticercos, o parasita se desenvolve no intestino e inicia-se um novo ciclo (zoonose). Nos casos do parasita de suínos, *Taenia solium*, caso o homem ingira os ovos, devido a falta de hábitos de higiene ou consumo de água contaminada, o cisticerco pode se desenvolver em seu tecido cerebral, causando a neurocisticercose.

***Zoonoses qualquer tipo de doença que pode contagiar animais e seres humanos.**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)

O SIM realiza a fiscalização dos produtos de origem animal através da vistoria dos estabelecimentos e a inspeção dos animais durante o abate para assegurar a qualidade e inocuidade dos produtos.

Para saber mais sobre nossas ações acesse:
<https://www.pmpf.rs.gov.br/secretaria-de-agricultura-e-desenvolvimento-rural/estrutura/>

NOSSOS DADOS

Através de um levantamento retrospectivo do ano de 2022, foram identificados em abatedouros frigoríficos de passo fundo, inspecionados pelo SIM, 54 carcaças de bovinos com cisticercose (presença do cisto do parasita, Figura 2). A maior parte do gado era procedente de Passo Fundo e de cidades vizinhas.



Figura 2: cisto parasitário na carne de bovinos.

PREVENÇÃO

- Consuma somente carne e embutidos com selo de inspeção;
- Lave muito bem frutas e verduras consumidas cruas;
- Use somente água de fontes limpas ou água fervida, filtrada ou tratada para o consumo ou limpeza alimentos e utensílios;
- Lave sempre bem as mãos antes das refeições, antes de preparar e comer os alimentos;
- Use corretamente o sanitário e lave sempre bem as mãos depois de ir ao banheiro;
- Não faça suas necessidades ao ar livre.

PREVENÇÃO E CONTROLE
Consoma somente alimentos inspecionados
PROCURE PELOS SELOS.

