

Consumo de carne e produtos cárneos não inspecionados e os riscos de adquirir Teníase e Cisticercose - Material elaborado pelo Serviço de Inspeção municipal (SIM), vinculado à SMADER.

O consumo de produtos de origem animal não inspecionados está ligado ao risco de desenvolvimento de diversas enfermidades, estando entre elas a teníase e a cisticercose. *Taenia* spp., agente causador da teníase é conhecida popularmente pelo termo "solitária", pois trata-se de um parasita longo que habita sozinho o intestino delgado do ser humano portador, podendo causar dores abdominais, náuseas, debilidade, perda de peso, flatulência, diarreia ou constipação, além de complicações como obstrução do apêndice, colédoco, ducto pancreático.

Existem dois tipos de *Taenia* spp. com capacidade de gerar doença no ser humano. *Taenia saginata* é adquirida consumindo carnes de bovinos malcozidas e contendo as larvas do parasita, chamadas de cisticercos, que podem estar presentes em carnes não inspecionadas e não são percebidas pelo consumidor. *Taenia solium* é adquirida nas mesmas condições, mas no consumo de carne suína ou de javali contaminada.

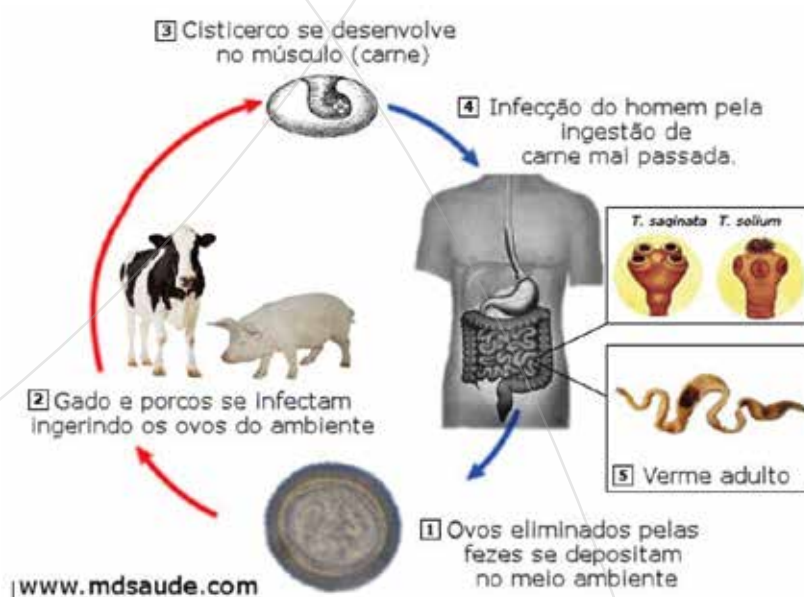


Figura 1: Ciclo da *Taenia* spp. Fonte: mdsaúde

Já a cisticercose é caracterizada pela presença da larva de *Taenia solium* nos tecidos humanos. Suas manifestações dependem do local atingido, da quantidade de larvas, da fase de desenvolvimento dos cisticercos e da resposta imunológica do hospedeiro. As formas mais graves estão localizadas no sistema nervoso central e se manifestam por meio de convulsões, distúrbio de comportamento, hipertensão intracraniana e sintomas oftalmológicos, podendo gerar complicações como deficiência visual, loucura, epilepsia, entre outras. O ser humano adquire cisticercose principalmente através da ingestão de ovos de *Taenia solium*, eliminados nas fezes de uma pessoa infectada, contaminando água não tratada, vegetais e frutas contaminados, mãos não lavadas adequadamente, ou outras formas de propagação. Assim, uma vez portador de *Taenia solium*, o indivíduo pode transmitir a si mesmo, a outras pessoas e aos suínos a cisticercose.

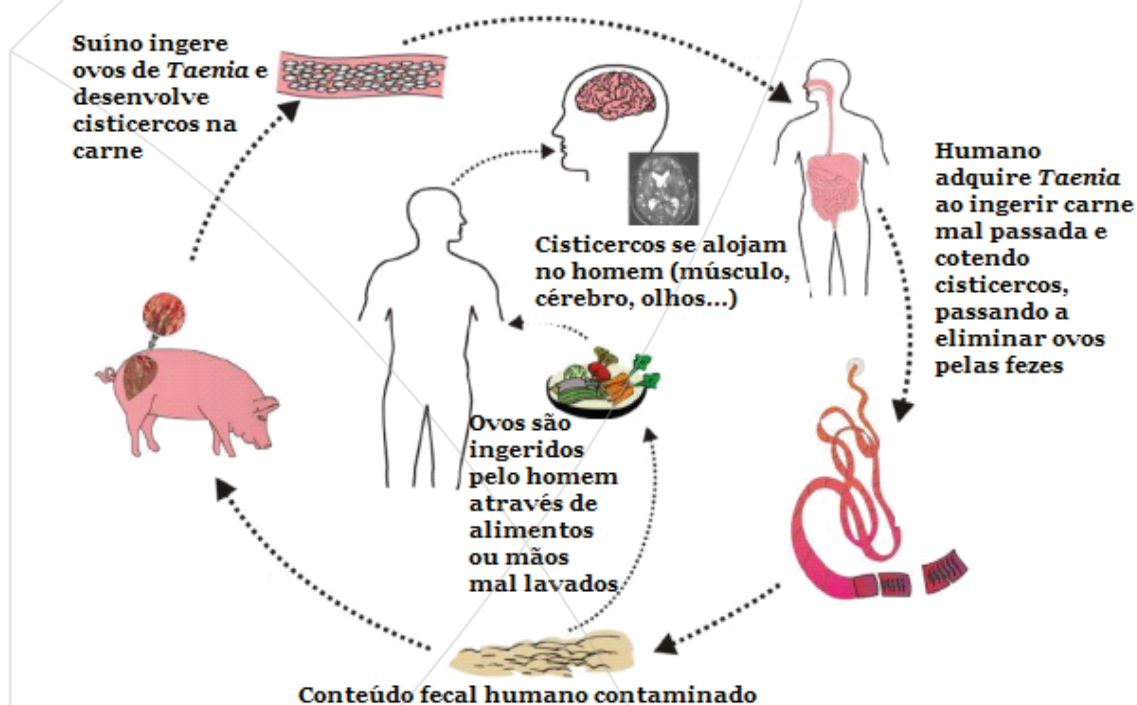


Figura 2: Ciclo da cisticercose. Fonte: Adaptado de Pinterest

A medida recomendada para prevenção de ambas as enfermidades consiste em cuidados de higiene, mas principalmente no consumo de carnes suínas e bovinas inspecionadas, o que assegura que as mesmas foram fiscalizadas visualmente e pelo tato, na procura destas larvas durante o abate, não sendo liberadas ao consumidor quando apresentarem a presença das mesmas. Carnes inspecionadas possuem carimbos ou rótulos, contendo selo do Serviço de Inspeção, o que significa serem seguras ao consumo.