

Levantamento de espécies de pescado utilizadas nos estabelecimentos de culinária asiática e o risco de zoonoses por parasitos do trato digestório no município de São Paulo.

Débora Marinho de Mello¹; Agar Costa Alexandrino de Pérez²

¹Graduanda do curso de Medicina Veterinária da Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Rua Dr. Almeida Lima, 1134, Mooca, 03164-000, São Paulo, Brasil. E-mail: vet.dmarinho@gmail.com

²Instituto de Pesca, divisão de pesca marítima, Rua Bartolomeu de Gusmão, 192, Ponta da Praia, Santos-SP, Brasil 11030-906. E-mail : agarperez@gmail.com.

O pescado tem grande importância na transmissão de zoonoses. Essas doenças são adquiridas no consumo cru, mal cozido ou comido vivos, sem uma prévia inspeção do animal para consumo. Há pouco estudo sobre essas patologias e que muitas vezes são responsáveis por inúmeros diagnósticos inconclusivos ou confundidos com outras doenças que causam infecções e intoxicações alimentares, devido a falta de conhecimento e despreparo de profissionais. Nesse trabalho foi escolhida a patologia anisakiase transmitida pelo nematoide *Anisakis simplex* para destacar a importância zoonótica. Os dados obtidos foram através de visitas aos 24 estabelecimentos na região da zona oeste da cidade de São Paulo. Foi constatado que poucos desses lugares usam métodos adequados de preservação desse alimento, pois os funcionários foram questionados sobre porque não congelam adequadamente antes de servir, alguns disseram não ter freezer específico e outros alegam que o congelamento altera o sabor e textura da carne. Além de uma refrigeração inadequada, ocorre também a conservação em gelo no balcão e a falta de higiene do manipulador que não faz uso de luvas, máscara e touca de cabelo. Todos estes fatores contribuem para o aumento de agentes patogênicos no alimento. Neste trabalho é mostrado que o modismo da culinária asiática em sem o devido preparo, embora tenha um alto valor nutricional de ingerir pescado e a importância em ter conceitos de segurança alimentar, ideal manipulação e higienização dos alimentos, temperatura adequada no ambiente de preparo ou cocção para diminuir ou eliminar vários agentes altamente patológicos. Apesar dessas zoonoses transmitidas pelo pescado atingirem população de forma discreta, podemos facilmente controlar esses microorganismos trazendo essas informações aos agentes de saúde e por fim estabelecer mais estudos para se criar normas específicas para cada tipo de preparo desse alimento, diagnóstico e tratamento dos doentes.

Palavras-chave: Pescado, Zoonoses, *Anisakis simplex*.

Débora Marinho de Mello¹; Agar Costa Alexandrino de Pérez²

¹Graduanda do curso de Medicina Veterinária da Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Rua Dr. Almeida Lima, 1134, Mooca, 03164-000, São Paulo, Brasil. E-mail: vet.dmarinho@gmail.com

²Instituto de Pesca, divisão de pesca marítima, Rua Bartolomeu de Gusmão, 192, Ponta da Praia, Santos-SP, Brasil 11030-906. E-mail : agarperez@gmail.com.

O pescado tem grande importância na transmissão de zoonoses. Essas doenças são adquiridas no consumo cru, mal cozido ou comido vivos, sem uma prévia inspeção do animal para consumo. Há pouco estudo sobre essas patologias e que muitas vezes são responsáveis por inúmeros diagnósticos inconclusivos ou confundidos com outras doenças que causam infecções e intoxicações alimentares, devido a falta de conhecimento e despreparo de profissionais. Nesse trabalho foi escolhida a patologia anisakiase transmitida pelo nematoide *Anisakis simplex* para destacar a importância zoonótica. Os dados obtidos foram através de visitas aos 24 estabelecimentos na região da zona oeste da cidade de São Paulo. Foi constatado que poucos desses lugares usam métodos adequados de preservação desse alimento, pois os funcionários foram questionados sobre porque não congelam adequadamente antes de servir, alguns disseram não ter freezer específico e outros alegam que o congelamento altera o sabor e textura da carne. Além de uma refrigeração inadequada, ocorre também a conservação em gelo no balcão e a falta de higiene do manipulador que não faz uso de luvas, máscara e touca de cabelo. Todos estes fatores contribuem para o aumento de agentes patogênicos no alimento. Neste trabalho é mostrado que o modismo da culinária asiática em sem o devido preparo, embora tenha um alto valor nutricional de ingerir pescado e a importância em ter conceitos de segurança alimentar, ideal manipulação e higienização dos alimentos, temperatura adequada no ambiente de preparo ou cocção para diminuir ou eliminar vários agentes altamente patológicos. Apesar dessas zoonoses transmitidas pelo pescado atingirem população de forma discreta, podemos facilmente controlar esses microorganismos trazendo essas informações aos agentes de saúde e por fim estabelecer mais estudos para se criar normas específicas para cada tipo de preparo desse alimento, diagnóstico e tratamento dos doentes.

Palavras-chave: Pescado, Zoonoses, *Anisakis simplex*.