

**Coordenadoria de Vigilância em Saúde
Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde
Núcleo de Vigilância de Alimentos**

Orientações da Vigilância Sanitária



**Doença de Chagas
Prevenção da transmissão oral**

Uma das formas de transmissão da Doença de Chagas se dá pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com o parasita

INTRODUÇÃO

A doença de Chagas pode ser transmitida oralmente pelo consumo de alimentos contaminados com o parasita *Trypanosoma cruzi*, devido à trituração acidental de barbeiros (insetos transmissores) durante o preparo.

A transmissão se dá quando ingerimos alimentos contaminados, que não foram higienizados corretamente, como por exemplo, caldo de cana, açaí e outros alimentos que são consumidos in natura, sem processo de cozimento. Qualquer tratamento térmico com cozimento acima de 45°C, a pasteurização e a liofilização eliminam o perigo de transmissão da doença. Por outro lado, resfriamento ou congelamento de alimentos não previne a transmissão oral da infecção.

A garantia da qualidade sanitária dos alimentos implica na adoção das boas práticas de manipulação e controle em toda a cadeia produtiva, desde sua origem até o consumo do alimento no domicílio, de modo a reduzir os riscos de doenças transmitidas pelos alimentos.

Além da fiscalização pela Vigilância Sanitária em todas as etapas da cadeia produtiva dos alimentos, a orientação à população sobre os riscos da incorreta manipulação e conservação dos alimentos é de suma importância no controle da contaminação pelo *T. Cruzii*.

DOENÇA DE CHAGAS

A doença de Chagas é uma infecção causada por um parasita chamado *Trypanosoma cruzi*.

Os triatomíneos (insetos transmissores) são conhecidos como barbeiro, chupão, procoτό ou bicudo. Eles passam pelas fases de ovo, ninfa e adultos. Tanto as ninfas quanto os adultos se alimentam de sangue e, quando estão infectados, podem transmitir o parasita da doença de Chagas.

FORMAS DE TRANSMISSÃO

Além da transmissão vetorial, a doença de Chagas pode ser **transmitida** de várias formas, dentre elas, a transmissão por transfusão sanguínea ou transplante de órgãos de doadores infectados; a congênita ou vertical, que consiste na passagem do parasita da mãe para o bebê durante a gravidez ou o parto; acidentes de laboratório através do contato com material contaminado e a forma **ORAL** que se dá pela **ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com o triatomíneos ou suas fezes**.

TRANSMISSÃO ORAL

A transmissão oral da Doença de Chagas é decorrente da ingestão de alimentos ou líquidos contaminados com as formas infectantes do parasita.

Neste sentido, a prevenção da doença, antes focada no combate ativo do vetor, tem se voltado também para o controle de qualidade no processamento de alimentos cuja transmissão oral possa estar veiculada.

Dentre os alimentos que podem estar envolvidos na transmissão oral do parasito destacam-se: frutas, outros vegetais e as suas preparações, como suco de cana de açúcar, açaí, goiaba, patauí, buriti, bacaba, vinho de palmeira, entre outros; a carne crua e sangue de mamíferos silvestres e o leite cru, por seu potencial de contaminação pela proximidade com vetores e suas dejeções (com a presença de *T. Cruzi*) ou ainda pelo envolvimento de mamíferos reservatórios.

Ressalta-se, porém, que esses alimentos não trazem um risco de caráter primário e sim as práticas de higiene inadequadas na preparação e conservação doméstica, artesanal ou eventualmente comercial. Esta afirmação é particularmente importante para não estigmatizar a produção e/ou o consumo de alimentos que são importantes fontes de calorias e nutrientes para a população que os consome, e fonte de trabalho e ingressos para a gastronomia típica regional e o turismo de diversas áreas.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO À POPULAÇÃO

**Lave bem as frutas,
verduras e legumes com
água potável e promova a
desinfecção**



**Observe os alimentos
antes de triturar ou bater**

**Mantenha o local de
preparo limpo e protegido**



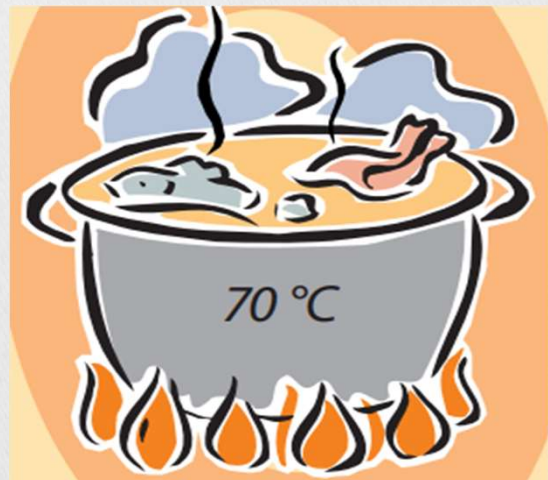
**Guarde os alimentos em
recipientes fechados**

**Adote as normas básicas de higiene ao comprar, preparar e conservar os alimentos.
Separe os alimentos crus dos cozidos**



Lave as mãos antes de manipular os alimentos

Cozinhe bem os alimentos, em especial, as carnes



ORIENTAÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Os estabelecimentos que manipulam alimentos devem manter as boas práticas, ou seja, adotar procedimentos que garantam a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação.

Dentre as medidas preventivas e de controle a serem adotadas pelo setor regulado, destacam-se:

- 1. As instalações internas e externas ao estabelecimento devem estar livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais.**



Instalação de barreiras mecânicas, como: telas milimétricas em janelas; portas em locais de acesso ao meio externo; ralos com dispositivo de fechamento e mecanismos de proteção em vãos de telhados e aberturas para ventilação e exaustão.

Adoção de boas práticas de limpeza, armazenamento de alimentos e resíduos.

2. Aquisição de alimentos somente de fornecedores previamente selecionados por meio de auditoria ou cadastro próprio.



Os alimentos devem ser inspecionados no momento da recepção, considerando o padrão de identidade e qualidade dos produtos, em especial na verificação da integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens.

3. O recebimento dos alimentos deve ocorrer em local limpo, organizado, protegido, livre de resíduos e materiais inservíveis.



No momento da recepção, os alimentos devem ser avaliados quanto à presença de vetores, pragas e outros vestígios e outros contaminantes.

4. O armazenamento dos alimentos deve ser em local limpo, organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, protegido contra o acesso de pragas e vetores, livre de resíduos e materiais inservíveis.



Além disso, os alimentos devem estar segregados de materiais de limpeza, higiene e outros produtos químicos, dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

5. O local de manipulação/processamento, os equipamentos, móveis e utensílios devem ser limpos e higienizados quantas vezes forem necessárias ao longo do trabalho e após o término das atividades.



6. As superfícies dos equipamentos e móveis e os utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser constituídas de material liso, lavável, impermeável, de fácil limpeza e resistentes à corrosão.



7. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso.



8. As frutas, verduras, legumes e demais vegetais devem ser selecionados para retirada de partes ou unidades deterioradas e brotadas, de sujidades, pragas e vetores. Deve-se fazer a lavagem cuidadosa em água corrente e potável, a desinfecção com produto saneante, conforme a recomendação do fabricante do produto e o enxágue em água corrente e potável.



9. O alimento pronto para o consumo deve ser protegido contra contaminações, inclusive por vetores, pragas e outros animais.



10. As garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca devem mantidos organizados e armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores.



11. Os veículos utilizados para transporte dos alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade.



12. O fruto açaí deve ser submetido a processo tecnológico adequado.



Deve ser realizada a aplicação de calor para a inativação de enzimas e diminuição da carga microbiológica, como processo de branqueamento do fruto a no mínimo 80°C por dez segundos e processo de pasteurização do açaí a no mínimo 80°C por dez segundos.

13. Capacitação dos manipuladores de alimentos.



Capacitação dos manipuladores de alimentos nos temas relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos, abordando os temas relacionados às doenças transmitidas por alimentos, higiene e saúde dos funcionários, qualidade da água, controle de pragas, higiene das instalações, equipamentos e meio ambiente.

REFERÊNCIAS

Guia para vigilância, prevenção, controle e manejo clínico da doença de Chagas aguda transmitida por alimentos. – Rio de Janeiro: PANAFTOSA-VP/OPAS/OMS, 2009.

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_prevencao_doenca_chagas.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde: Doença de Chagas.

<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/doenca-de-chagas> Acesso em: 21 maio 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Organização Mundial da Saúde e Organização Pan-Americana da Saúde – Guia para uma alimentação segura para viajantes, 2007.

SÃO PAULO. Prefeitura do Município de São Paulo – Secretaria Municipal da Saúde - Portaria SMS.G 2.619, de 06 de dezembro de 2011.

SÃO PAULO. Prefeitura do Município de São Paulo – Secretaria Municipal da Saúde – Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, 2019.

[https://drive.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/vigilancia_em_saude/manual_boas_praticas_alimentos_2019%20\(1\).pdf](https://drive.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/vigilancia_em_saude/manual_boas_praticas_alimentos_2019%20(1).pdf)