DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
CENTRO DE INFORMAÇÕES ESTRATÉGICAS DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DO PARÁ

DOENÇA DE HAFF

(OU DOENÇA DA URINA PRETA)

Orientações à população

SECRETARIA DE
SAÚDE PÚBLICA

GOVERNO DO PARÁ

O QUE É?

Doença de Haff é uma doença rara caracterizada pela ocorrência súbita de extrema dor e rigidez muscular, podendo apresentar outros sintomas como dor torácica, falta de ar, câimbras, dormência e perda de força em todo o corpo, além da urina cor de café, associada ao consumo de pescados (peixes, crustáceos, moluscos) de água doce ou salgada nas últimas 24 horas.

SECRETARIA DE SAÚDE PÚBLICA
GOVERNO DO PARÁ

O QUE FAZER SE APRESENTAR SINTOMAS?

Aos primeiros sintomas, busque uma unidade de saúde imediatamente para avaliação médica e tratamento;

A equipe de saúde irá avaliar as possíveis causas dos sintomas e fazer as orientações e tratamento adequado;

Identifique outras pessoas que possam ter consumido o mesmo pescado. A medida servirá para a captação de possíveis novos casos da doença. Nesses casos, informe à equipe da saúde;

Se ainda tiver as sobras do pescado no prato e/ou na panela, guarde na geladeira, assim como o alimento cru, para que sejam coletadas pela Vigilância Sanitária Municipal e encaminhadas para análise laboratorial.

QUAIS CUIDADOS AO COMPRAR PESCADO?

No momento, a causa da doença permanece desconhecida, já que os estudos que buscam identificar o(s) agente(s) causador(es) da doença em restos de alimentos de casos suspeitos, na água e em organismos aquáticos onde vivem ou são criados, entre muitas outras áreas, não foram conclusivos.

Uma das linhas de pesquisa relaciona a má conservação do pescado ao surgimento de uma toxina, que não altera as características organolépticas do pescado, ou seja, não há alteração de cor, odor, sabor e textura e não desaparece após o congelamento ou cozimento do pescado. Por isso, para prevenir, devem-se manter os cuidados gerais envolvendo desde a compra até a manipulação do pescado em casa.

O que observar no local de venda?

- Utilize como critério de escolha do local de compra (supermercados, peixarias ou feiras) a limpeza, a organização do ambiente, a higiene das pessoas que prestam o atendimento e as condições de armazenamento do pescado.

- Em supermercados e peixarias, o pescado deve ficar em balcões frigoríficos ou freezers fechados, com temperatura entre 0° e 3°C e, em média, -20°C, respectivamente. Também é permitido expor os peixes em mesas metálicas, desde que estejam no mínimo 70% cobertos por gelo.

- Nas feiras, a conservação do pescado merece ainda mais atenção. Preferencialmente, o peixe deve estar exposto em equipamento fechado, para não correr risco de contaminação por insetos, com refrigeração suficiente para manter a qualidade.

QUAIS CUIDADOS AO COMPRAR PESCADO?

Outros cuidados:

Se escolher adquirir produtos embalados, o consumidor deve prestar atenção na temperatura e na forma de conservação. Não comprar embalagem danificada ou que não apresente no rótulo, entre outras informações obrigatórias, o nome do estabelecimento de origem, CNPJ, a data da embalagem do produto, o prazo de validade, a forma de conservação, a informação nutricional e o registro no serviço de inspeção responsável, como o Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da Adepará, ou Serviço Artesanal da Adepará, ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção (Sisbi).

A informação de registro no serviço de inspeção é importante porque permite que o pescado seja rastreado, desde a mesa do consumidor até o local onde foi processado, o que facilita aos órgãos responsáveis por essa parte da cadeia produtiva, identificar geograficamente a origem do problema, para tomar as medidas necessárias para controle.

DICA 1

Se houver presença de gelo no interior da embalagem, pode ser indício de descongelamento e recongelamento do produto, o que indica problemas no processo de conservação.

DICA 2

Na hora das compras, é importante escolher o pescado (fresco, refrigerado ou congelado) ao final das compras para não deixá-lo no carrinho, exposto ao calor. Também ao sair do local da compra é aconselhável evitar transportá-lo por muito tempo, principalmente no porta-malas do carro. Isso pode afetar a qualidade do produto.

O QUE OBSERVAR NO PESCADO?

Verifique algumas características ao comprar:

Peixe fresco e resfriado: Fresco é o pescado que nunca foi congelado e é conservado no gelo. Resfriado é o pescado devidamente conservado em gelo e mantido em temperaturas entre -0°C e -2°C.

O **pescado fresco/resfriado** é a apresentação mais frequente em peixarias. O pescado fresco possibilita verificar a qualidade do alimento através do odor, textura e coloração. De estar úmido, firme e sem manchas estranhas na pele (peixes e moluscos) ou carapaça (crustáceos), com os olhos brilhantes e salientes.

Peixes: deve estar com as guelras úmidas, brilhantes e entre a cor de rosa e vermelho intenso, com os olhos brilhantes e salientes, as escamas e a carne firme. A cor da pele deve ser viva, homogênea e com alguns reflexos. O peixe fresco tem a musculatura firme. Para testar, aperte na barriga. Se a marca dos dedos sumir em pouco tempo está bom pra consumo.

Crustáceos e mariscos: com a cor própria da espécie e não apresentar cor alaranjada ou negra na carapaça.

Mariscos frescos: só podem ser vendidos vivos.

O QUE OBSERVAR NO PESCADO?

Verifique algumas características ao comprar:

Pescado congelado: O pescado congelado industrialmente é submetido a temperaturas inferiores a -25°C e depois mantido obrigatoriamente a temperaturas inferiores a -15°C.

O congelamento industrial é feito muito rapidamente de forma que conserva melhor e diminui a perda de qualidade e umidade do pescado. O congelamento é um eficiente meio de manter a qualidade do pescado, porém a data de validade deve ser sempre verificada.

DICA 3

Se houver presença de gelo no interior da embalagem, pode ser indício de descongelamento e recongelamento do produto, o que indica problemas no processo de conservação do produto.

DICAS PARA O CONSUMIDOR MANIPULAR O PESCADO EM CASA:

Modo correto de congelar:

- O ideal é congelar peixes inteiros sem as vísceras, a pele é a melhor proteção do peixe. Camarões e lagostas devem ser congelados sem cabeça.

- Nunca congelar diversas espécies em um mesmo recipiente ou embalagem.

- Sempre proteger bem o pescado com filme e sacos apropriados de primeiro uso.

- Não sobrecarregar o freezer durante o congelamento.

- Sempre identifique no seu freezer as embalagens com as informações sobre o produto e a data de congelamento.

DICA 4

Nunca congelar novamente um pescado que já foi descongelado. O peixe pode ser congelado novamente se cozido e preparado.

DICAS PARA O CONSUMIDOR MANIPULAR O PESCADO EM CASA:

Modo correto de descongelar:

Na geladeira: é o método mais recomendado, pois diminui a perda de água e garante a manutenção da qualidade do pescado.

No microondas: sempre utilizar a opção "descongelar" do microondas para garantir o descongelamento uniforme.

DICA 5

Nunca descongelar qualquer pescado em temperatura ambiente, porque não é uniforme e pode gerar perda de qualidade, umidade e permitir o crescimento de microrganismos.

ORIENTAÇÕES DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ (ADEPARÁ)

Qual a orientação da ADEPARÁ para o pescador?
Evisceração, armazenamento adequado do pescado e higienização adequada da embarcação.

Qual a orientação da ADEPARÁ para o balanceiro?
Observar a origem de pescado, transporte adequado do barco até a balança e acondicionamento em gelo.

Qual a orientação para a indústria?
Intensificar os elementos de controle de matéria e rastreabilidade.

Qual a orientação geral antes do pescado chegar ao consumidor final?
Saber a procedência do pescado e armazenamento do mesmo.

SUS

SECRETARIA DE
SAÚDE PÚBLICA

GOVERNO DO
PARÁ

www.saude.pa.gov.br

/sespapara