

RESUMO

No Brasil, tornou-se cada vez mais comum o consumo de peixe cru pela população em geral. Esses alimentos são o "sushi" e o "sashimi", de influência da culinária oriental, o que pode ocasionar um aumento das patologias transmitidas por estes, pois trata-se de um produto de origem animal com maior probabilidade de alteração, decorrente de fatores como a ausência de evisceração, elevadas temperaturas de estocagem e problemas de deterioração gerando os mais diversos problemas sanitários. Tendo em vista a implementação de medidas profiláticas para evitar a contaminação do consumidor, este trabalho objetiva estudar as patologias transmitidas por parasitas veiculados em pescados. Foi realizado um estudo do tipo levantamento bibliográfico, onde foram utilizados 21 artigos pesquisados nos bancos de dados Google Acadêmico e Scielo. Foram incluídos na pesquisa artigos que abordassem a temática em questão e publicados entre os anos de 1986 a 2011 em periódicos indexados nos bancos de dados citados, onde foram pesquisados a partir dos seguintes descritores: anisakiase, capilaríase, difilobotríase, profilaxia, peixe. Após a busca e leitura dos artigos foram selecionados aqueles que se relacionam com os parasitas, ciclo biológico, tratamento e profilaxia. Deve-se adotar medidas profiláticas para reduzir os casos de anisakiase, capilaríase e difilobotríase, patologias causadas através do consumo de pescado contaminado. Essas estratégias são: abstenção do consumo da carne de peixe cru, o armazenamento da carne, a evisceração do peixe a ser utilizado corretamente e o saneamento básico já que o controle total das parasitoses transmitidas por pescados é praticamente impossível, razão pela qual as ações preventivas em diversos países resumem-se a alterações nos hábitos de preparo do peixe que serão consumidos crus ou malcozidos. Deste modo, conclui-se que as medidas de prevenção para as

infecções de parasitas seria a mudança na alimentação, evitando a ingestão desses alimentos crus ou cozidos de forma indevida, acresçam-se campanhas de esclarecimento para a população sobre a forma de manuseio, armazenamento e venda correta desses alimentos. Assim, se faz necessário estudar essas patologias transmitidas por esses parasitas veiculados em pescados e dessa maneira alertar a população sobre a transmissão ao homem após o consumo de pescados crus ou insuficientemente cozidos infectados.

AUTORES:

Elton Castro Valentim

eltoncastro11@hotmail.com

Mariana Gomes Vidal Sampaio

eltoncastro11@hotmail.com

PALAVRAS-CHAVE:

Anisakiase.

Capilaríase.

Difilobotríase

Profilaxia.

Peixe.