



| | |
|---|---|
| NOTA INFORMATIVA Nº 73/2021/FVS-RPC / SES-AM / ADAF-AM / SEPROR-AM | ASSUNTO: Ocorrência de casos de Doença de Haff (Rabdomiólise) no estado do Amazonas e o consumo de pescados de piscicultura. |
| Data: 17/09/2021 | OBJETIVO: Esclarecer à comunidade consumidora de pescado de piscicultura quanto a ocorrência de casos da Doença de Haff (Rabdomiólise), no estado do Amazonas. |
| Local: Amazonas | |

1. Considerando que a Rabdomiólise é uma síndrome que consiste na ocorrência da lise de células musculares esqueléticas, determinando súbita rigidez muscular, mialgia difusa, dor torácica, dispneia, dormência e perda de força em todo o corpo e urina cor de café, associada à elevação sérica da Creatinofosfoquinase (CPK);

2. Considerando que a ocorrência de rabdomiólise é comum em doenças e agravos como traumatismos, atividades físicas excessivas, crises convulsivas, consumo de álcool e outras drogas e infecções, e que pode estar associada à toxina biológica, até então não identificada, e ao consumo de pescados, comumente denominada de Doença de Haff;

3. Considerando a ocorrência de surtos de Rabdomiólise no estado do Amazonas em 2008 com 27 casos, em 2015 com 74 casos e, atualmente 63 casos, e ainda, o registro de 71 casos no estado da Bahia em 2017 e em 2020 com 40 casos, por causalidade da ingestão de pescado;

4. Considerando o comunicado de risco da Rede CIEVS/FVS-RCP publicado em 1º de setembro de 2021, sobre a identificação de aumento de casos da Doença de rabdomiolise no Estado do Amazonas, possivelmente associado ao consumo de pescado extrativo, oriundo de lagos e rios da região;

5. Considerando a restrição de consumo de pescado extrativo, orientado pelo Comunicado de risco da Rede CIEVS/FVS-RCP, publicado em 1º de setembro de 2021; e,

6. Considerando as investigações realizadas e a redução do número de casos notificados.

7. A Secretaria de Estado de Saúde (SES), a Secretaria de Estado de Produção Rural (SEPROR) e Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas – (ADAF), no uso das suas atribuições, vem esclarecer que os casos apresentam relato de consumo de peixe de vida livre, não sendo identificado o consumo de pescados provenientes de pisciculturas entre os casos notificados da doença.

8. Salienta-se que os peixes advindos de piscicultura seguem as normas de controle de processos estabelecidas pelos órgãos responsáveis, que vão desde a aquisição dos alevinos, passando pelo manejo até a conservação do produto citados a seguir:

8.1 - A aquisição dos alevinos: É realizada em estações especializadas em reprodução de peixes e legalizadas pelos órgãos ambientais competentes, dessa forma é possível identificar sua origem;

8.2 - Qualidade da água: É controlada desde a sua captação e, nas estruturas de cultivo, são monitoradas rotineiramente, quanto a temperatura, turbidez, oxigênio dissolvido, potencial hidrogeniônico (pH) e os níveis de amônia presentes no ambiente. Tudo isso




| | |
|---|---|
| NOTA INFORMATIVA Nº 73/2021/FVS-RPC / SES-AM / ADAF-AM / SEPROR-AM | ASSUNTO: Ocorrência de casos de Doença de Haff (Rabdomiólise) no estado do Amazonas e o consumo de pescados de piscicultura. |
| Data: 17/09/2021 | OBJETIVO: Esclarecer à comunidade consumidora de pescado de piscicultura quanto a ocorrência de casos da Doença de Haff (Rabdomiólise), no estado do Amazonas. |
| Local: Amazonas | |

busca manter um ambiente equilibrado, assim os animais terão um menor nível de estresse, diminuindo a incidência de doenças;

8.3 - Alimentação: Os peixes de pisciculturas são submetidos a uma nutrição balanceada, onde são calculados os níveis de proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e minerais, conforme as exigências de cada espécie. Estando bem nutricionalmente, os animais otimizam seu desempenho zootécnico; e,

8.4 - Abate e conservação: Destaca-se ainda que a piscicultura busca sempre executar as boas práticas de abate e conservação do pescado. Nesses procedimentos os animais são retirados das estruturas de cultivo e, imediatamente submetidos a baixas temperaturas com uso do gelo, causando a morte por choque térmico. Em seguida, são destinados a estabelecimentos sob o Serviço de Inspeção para beneficiamento, que são submetidos a processos tecnológicos higiênico sanitário que garantem a qualidade e inocuidade dos pescados processados. Portanto, comer peixes de piscicultura, torna-se seguro em função de todos os controles supramencionados no processo produtivo.

9. Diante do exposto, considerando a não identificação do consumo de peixes de piscicultura entre os casos notificados de doença de Haff no Amazonas, informamos a inexistência da restrição ao consumo de peixes advindos da piscicultura.


ALEXANDRE HENRIQUE FREITAS DE ARAÚJO,
Diretor Presidente da Agência de Defesa
Agropecuária e Florestal do Amazonas – ADAF.

TATYANA COSTA AMORIM RAMOS:60053771249
Assinado de forma digital por TATYANA COSTA AMORIM RAMOS:60053771249
Dados: 2021.09.17 13:51:39 -04'00'
TATYANA COSTA AMORIM RAMOS,
Diretora Presidente, Interina, da Fundação de Vigilância em Saúde do Amazonas – Dra. Rosemary Costa Pinto.


PETRÚCIO PEREIRA DE MAGALHÃES JÚNIOR,
Secretário de Estado de Produção Rural - SEPROR.


ANWAR ABDUL SAMAD,
Secretário de Estado de Saúde do Amazonas – SES-AM.

