

Bactéria que ataca rins é achada no Rio

Estudo da Uerj e da UFF revelou que carne e leite estão contaminados por micróbios raros até agora

Ana Lucia Azevedo

• Carne e leite de vaca consumidos no município do Rio de Janeiro estão contaminados com bactérias que produzem toxinas capazes de afetar os rins. Os micróbios são do mesmo grupo da *Escherichia coli* entero-hemorrágica (Ehec), que este mês infectou 900 pessoas e matou sete na Alemanha. Porém, a Ehec, extremamente agressiva e contagiosa, não foi encontrada pelos pesquisadores. Realizado por cientistas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Uerj) e da Universidade Federal Fluminense (UFF), o estudo

mostrou que o risco de transmissão para a população carioca é muito alto.

— Boa parte das almôndegas, hambúrgueres e carne moída vendidos no Rio são transmissores de bactérias *Escherichia coli* verotoxigênicas. Esse tipo de carne é mais sujeito à contaminação porque é muito misturado — disse o cientista Aloysio Cerqueira, da UFF.

Bactérias verotoxigênicas são aquelas que liberam verotoxinas, substâncias tóxicas que causam lesões irreversíveis nas células, principalmente nas dos rins. Especialistas estimam que 10% das

pessoas contaminadas podem desenvolver infecções graves no rim, sofrendo inclusive falência renal. Todos as vítimas graves da Ehec na Alemanha sofreram falência renal. Além disso, as verotoxinas desencadeiam um processo infeccioso que provoca diarreia seguida de hemorragia.

O bacteriologista do Serviço de Microbiologia da Uerj João Ramos Costa Andrade salientou, porém, que só alimentos crus ou mal cozidos oferecem risco de contágio. Em geral, esses microorganismos são sensíveis ao calor e morrem com o cozimento.

Andrade explicou que o objeti-

vo era estudar as duas principais vias de contaminação por essas bactérias — a carne e o leite de vaca — que só começaram a provocar doenças em seres humanos há poucos anos. Antes da epidemia na Alemanha, aconteceram surtos graves nos Estados Unidos. Argentina e Chile também já registraram casos. No Brasil, os registros são escassos, mas os pesquisadores acreditam que a realização de estudos detalhados poderá revelar a existência de mais casos. Esse tipo de bactéria tem diagnóstico difícil e só é identificado por exames sofisticados.

As *E. coli* verotoxigênicas per-

tencem ao grupo das colibactérias, coliformes fecais encontrados na flora intestinal dos bovinos. Eles são transmitidos aos alimentos pela falta de higiene das pessoas que manuseiam as carnes e o leite. A pesquisadora da Uerj Ângela Corrêa de Freitas disse que foi encontrado no leite dos tipos A, B e C alto percentual de contaminação. Os cientistas, entretanto, ainda não conseguiram determinar seu grupo.

— A falta de cuidado com os alimentos é um problema grave. Porém, cuidados simples, como só tomar leite fervido, eliminam o risco — ressaltou Ângela. ■