



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

MINISTÉRIO DA SAÚDE
DIRECÇÃO NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA

Maputo, 05 de Março de 2018

Assunto: **Comunicado de Imprensa sobre Listeriose**

O Ministério da Saúde vem por meio desta comunicar que a República da África do Sul está a registar casos de Listeriose, tendo sido até ao momento notificados 948 casos e 180 óbitos.

Trata-se de uma bactéria que causa intoxicação alimentar, transmitida pela ingestão de alimentos ou água contaminados com a bactéria *Listeria monocytogenes*.

Os sintomas mais comuns de Listeriose são:

- Gripe associada à diarreia e febre;
- Dores musculares;
- Náusea e vómitos.

Em casos mais graves, os sintomas podem ser:

- Torcicolo (dificuldade em mover o pescoço);
- Mudança de Comportamento;
- Perda de equilíbrio e convulsões.

Os grupos de alto risco são mulheres grávidas, bebés, crianças, pessoas idosas com mais de 65 anos de idade e pessoas com o sistema imunitário fraco (doentes crónicos).

Dada a proximidade e intensas relações comerciais entre Moçambique e África do Sul, aliado ao recente isolamento da bactéria nos produtos provenientes de fábricas na África do Sul, produtoras de enchidos das marcas Enterprise e Rainbow Chicken Limited, como forma de evitar a introdução da doença no país, o Ministério da Saúde recomenda que se:

ENDEREÇO:
MINISTÉRIO DA SAÚDE
C. POSTAL
Av. Eduardo Mondlane/Salvador Allende
MAPUTO – MOÇAMBIQUE

Telefones: 21-301897/314127/314128

Telex: 6-239 MISAU MO

FAX: 258 (21) 301897

- Evite o consumo de carnes processadas “pronto a comer”, tais como palone, russians, frankfurters, salsichas, e outras “carnes frias” que não necessitam de cozedura antes do seu consumo;
- Retirar imediatamente da prateleira os produtos acima referidos e efectuar uma limpeza e higienização adequada;

A par destas medidas, o Ministério da Saúde recomenda a observância de medidas de higiene tais como:

- Adopção de boas práticas de higiene na manipulação, conservação e cozedura dos alimentos;
- Lavagem das mãos antes, durante e depois de manusear os alimentos ou preparar as refeições;
- Consumo de água tratada;
- Lavagem das frutas e vegetais frescos com água tratada, principalmente se são consumidos crus;
- Cozinhar bem os alimentos;
- Não misturar alimentos crus dos cozidos para evitar a contaminação cruzada.

EM CASO DE SINTOMAS:

Recomenda-se que caso alguém tenha os sintomas anteriormente citados após o consumo de alguns produtos destas marcas, se dirija imediatamente à Unidade Sanitária mais próxima para o diagnóstico e tratamento adequado.

Cordiais saudações.

A Directora Nacional

Dra. Rosa Marlene Manjate Cuco
MD.MPH Especialista em Saúde Pública

Ilegível