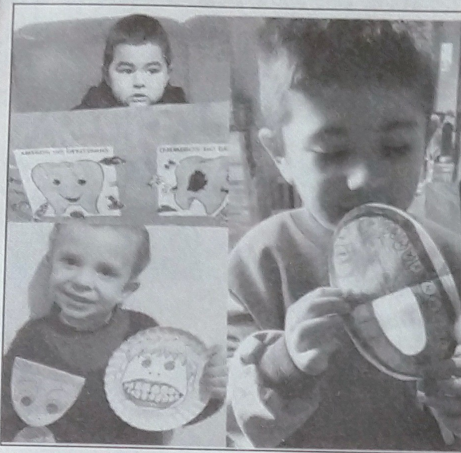


## INFORMATIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DO BUTIÁ

## Cuide do seu sorriso



A higiene bucal é a forma mais simples de prevenir várias doenças, pensando

nisso desenvolveu-se o Projeto "Cuide do seu sorriso". Com este projeto os alunos

da turma do Pré B da EMEI Arte e Vida aprenderam um pouco mais sobre os cuidados que devemos ter com nossos dentes e sobre a importância de manter uma boa higiene bucal, incentivando os educandos a prática da higiene bucal no seu dia a dia.

Este projeto teve por objetivo orientar as crianças quanto à importância da boa higiene bucal com o uso do fio dental, a forma correta de escovar os dentes, o con-

sumo moderado de açúcar e a visita regular ao dentista, além de ensinar às crianças a reconhecer quais são os amigos e inimigos dos dentes.

As atividades do projeto se deram de forma lúdica através do conto de histórias, confecção de lembrancinhas, confecção de cartazes e realização de gráficos contando com a participação dos alunos que estão tanto no ensino presencial quanto no ensino remoto.

Informativo da  
Secretaria de Saúde

A vacinação está ocorrendo para as pessoas acima de 39 anos. Em decorrência das poucas doses recebidas para a primeira dose, não estamos avançando na faixa etária da vacinação, pois as vacinas que estão vindo são destinadas especificamente para a segunda dose, e estas, não podem ser aplicadas como primeira dose.

Conforme nova orientação, pedimos para os pais dos adolescentes de 12 a 17 anos de idade com comorbidades, que deixem o nome dos adolescentes no posto de saúde para fazer a vacina da COVID-19. É necessário apresentar atestado médico no dia da vacinação. Para maiores informações, favor ligar no posto de saúde através dos números (55) 33691848 e (55) 991532098.

## Conferência Municipal da Saúde

Aconteceu no dia 22/07/2021, na parte da tarde, a 7ª Conferência Municipal de Saúde de São Pedro do Butiá. A Conferência Municipal de Saúde tem a finalidade de avaliar a situação de saúde da população, a estrutura das Redes de Serviços e de Atenção à Saúde, os processos de trabalho da Secretaria Municipal de Saúde e formular diretrizes para subsidiar a elaboração do Plano Municipal de Saúde.

A Conferência deste ano está atípica devido à pandemia. Foi feita somente com os membros do conselho municipal de saúde, pois os mesmos trouxeram as demandas dos segmentos a qual cada um pertence. Também teve a participação da Assistente Social Ana Paula Gotardo, que fez uma reflexão sobre o importante papel que tem o Conselho de Saúde. Colocou que, os Conselhos de Saúde e as Conferências de Saúde se constituem, atualmente, nos principais espaços para o exercício da participação e do controle social na implantação e na implementação das políticas de saúde em todas as esferas de governo.



## AVISO DE LEILÃO

O município de São Pedro do Butiá/RS torna público a quem possa interessar, que encontra-se aberto o Leilão 001/2021, que tem por objeto a alienação de bens. A sessão se dará dia 17 de agosto de 2021, às 14 horas, na Câmara Municipal, situado na Av. Júlio Schwengber, 1645. Informações com a comissão de licitações no email [compras@saopedrobutia.rs.gov.br](mailto:compras@saopedrobutia.rs.gov.br) ou fone 55 3369-1800. José Henrique Heberle – Prefeito Municipal.

EXTRATO EDITAL CHAMAMENTO  
PÚBLICO 001/2021  
PROGRAMA DE PERFURAÇÃO DE  
POÇOS ARTESIANOS PARA PRODUTORES DE  
LEITE NO MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DO  
BUTIÁ

A Prefeitura Municipal de São Pedro do Butiá comunica que no dia 03 de agosto de 2021, com início às 13:30 horas, tendo como local o CTG Estância de São Pedro, haverá o Lançamento do Programa de Perfuração de Poços Artesianos para Produtores de Leite do Município de São Pedro do Butiá. Igualmente comunica que estará recebendo as inscrições, dos interessados em aderir ao referido Programa, entre os dias úteis de 04/08/2021 à 11/08/2021, nos horários de 07:45 horas às 11:30 horas (turno manhã) e das 13:30 às 16:15 horas (turno da tarde). Maiores informações, bem como o edital completo se encontra no mural da prefeitura de São Pedro do Butiá, sito na Avenida Júlio Schwengber, nº 1645, centro, cidade de São Pedro do Butiá-RS, no site [www.saopedrobutia.rs.gov.br](http://www.saopedrobutia.rs.gov.br) e/ou telefone: 055.3369.1811.

São Pedro do Butiá/RS, aos 28 de julho de 2021.

**JOSÉ HENRIQUE HEBERLE**  
PREFEITO MUNICIPAL

Campilobacteriose: como  
prevenir esta infecção alimentar?

A campilobacteriose é uma infecção alimentar resultante do crescimento de microrganismos no intestino após a ingestão de alimentos contaminados com a bactéria *Campylobacter Jejuni*.

Nos países industrializados a campilobacteriose é considerada a causa mais frequente de gastroenterite aguda no Homem, ultrapassando mesmo as infecções causadas por *Salmonella*.

## Como se transmite nos humanos?

- Contato direto através de animais portadores;
- Ingestão de carne crua ou mal processada de aves, suínos e bovinos (maior fator de risco);
- Ingestão de leite não pasteurizado e água não tratada;
- Contatos com pessoas infetadas
- Através da carne para outros alimentos durante a descongelamento e o processamento/manipulação em locais comuns.

## Sinais e Sintomas

- Primeiros sintomas da doença aparecem de 2 a 5 dias após a infecção, mas o período pode variar de 1 a 10 dias.
- Sintomas clínicos mais comuns: diarreia (por vezes sanguinolenta), dor abdominal, febre (38 a 40°C), dor de cabeça, náusea e/ou vômito, e geralmente duram de 3 a 6 dias.

- A diarreia persiste durante cerca de uma semana, embora a bactéria seja excretada nas fezes durante duas a três semanas.

## Como se previne?

A OMS definiu cinco pontos essenciais para uma alimentação mais segura:

## 1. Mantenha a limpeza

Lave as mãos e higienize todos os equipamentos, superfícies e utensílios utilizados na preparação dos alimentos. Proteja as áreas de preparação e os alimentos de insetos, pragas e outros animais

## 2. Separar alimentos crus de cozinhados;

Separe carne e peixe crus de outros alimentos e guarde em recipientes fechados; Utilize diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte, para alimentos crus e alimentos cozinhados.

## 3. Cozinhe bem os alimentos (especialmente carne, ovos e peixe);

Sopas e guisados devem ser cozinhados a temperaturas acima dos 70 °C.

Se reaquecer alimentos já cozinhados assegure-se que o processo é o adequado

## 4. Manter os alimentos a temperaturas seguras;

Não deixe alimentos cozinhados, mais de 2 horas, à temperatura ambiente;

Refrigere rapidamente os alimentos cozinhados e/ou perecíveis (abaixo de 5 °C);

Mantenha os alimentos cozinhados quentes (acima de 60 °C) até ao momento de serem servidos;

Não armazene alimentos durante muito tempo, mesmo que seja no frigorífico

Não descongele os alimentos à temperatura ambiente

## 5. Usar água e matérias-primas seguras.

Utilize água potável, alimentos variados e frescos, e alimentos processados de forma segura (ex. leite pasteurizado);

Lave frutas e vegetais especialmente se forem comidos crus;

Não utilize alimentos com o prazo de validade expirado

Quais são as complicações possíveis da campilobacteriose?

Embora seja raro, a campilobacteriose pode levar a outras doenças, tais como colite, artrite, meningite e síndrome de Guillain-Barré, uma doença neurológica que pode resultar em paralisia temporal. PREVINA-SE.

**Secretaria Municipal da Agricultura**  
São Pedro do Butiá  
DISIPOA - Médico Veterinário Ademir Garcia