

INFORMATIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DO BUTIÁ

Secretaria de Obras segue na recuperação de estradas

A Secretaria de Obras segue trabalhando na recuperação das estradas do interior do Município. Estão sendo patrulhadas as estradas da comunidade da Linha Boa Esperança. Também, estão sendo encascalhados alguns trechos de estradas que se encontravam em péssimas condições.

Assim, queremos comunicar através da Administração Municipal que queremos recuperar com a maior brevidade possível as estradas, para que nossos agricultores, bem como a população em geral, possam ter boas condições de trafegabilidade.

Ainda, foi concluída uma parte do calçamento que vêm sendo executado na estrada que dá acesso à Vila Butiá Inferior. Além disso, estaremos iniciando um trecho que encontra-se em aberto e devido a isso, pedimos a compreensão dos usuários pelo transtorno que essa obra irá gerar. Os demais serviços estão sendo prestados conforme cronograma e agendamentos.

Assessoria de Imprensa/fp



Brucelose Humana

A brucelose é uma zoonose (doença transmitida pelos animais) que apresenta um forte componente de caráter ocupacional: como pecuaristas, veterinários, produtores de leite, por força de suas atividades, pois frequentemente manipulam anexos placentários, fluidos fetais e carcaças de animais, expondo-se ao risco de infecção quando esses materiais provêm de animais infectados.

A transmissão da doença ocorre pelo contato do agente com mucosas ou lesões de pele.

O grande risco para a saúde pública decorre da ingestão de leite cru ou de produtos lácteos não submetidos a tratamento térmico (queijo fresco, iogurte, creme, etc.), oriundos de animais infectados. A carne crua e o sangue de animais infectados podem conter microorganismos viáveis e, portanto, de igual modo representam risco para a população humana consumidora.

Trabalhadores da indústria de laticínios e donas-de-casa, pelo contato com carne ou leite contaminado, podem infectar-se por meio de machucaduras de pele ou pelo contato com mucosas, sobretudo a conjuntiva e a mucosa respiratória (a inalação é uma eficiente forma de infecção).

Finalmente, uma injeção acidental com a vacina de animais usados contra Brucella abortus, também pode levar à brucelose nos seres humanos. A transmissão de humano para humano é muito rara (via contato sexual

e amamentação).

O período de aparição dos sintomas no ser humano pode variar de uma a três semanas até vários meses. Os sintomas inespecíficos estão presentes nos processos bacterianos generalizados nos quais se destacam a febre, a sudorese noturna, e as dores musculares e articulares.

Geralmente é confundida com os sintomas da gripe, sendo observadas fadiga, cefaléia, dores musculares e sudorese. Algumas das complicações mais frequentes são tromboflebite, espondilite e artrite periférica. Em geral, o tratamento é feito pela administração de uma associação de antibióticos por seis semanas.

Não existe vacina contra a brucelose humana. A prevenção da doença depende diretamente do controle e erradicação da bactéria nos animais: testes sorológicos do rebanho e também pela vacinação obrigatória das terneiras com idade de 3 a 8 meses. Nesse sentido, são medidas importantes os cuidados com a higiene pessoal, com os utensílios de trabalho, com o preparo e escolha dos alimentos, principalmente da carne e subprodutos e do leite (que deve ser pasteurizado ou fervido) e seus derivados.

Secretaria Municipal da Agricultura
de São Pedro do Butiá

Departamento de Inspeção Sanitária e Industrial
de Produtos de Origem Animal (DISIPOA)

Avisos da Secretaria
Municipal de Saúde

VACINA CONTRA COVID-19 - O município de São Pedro do Butiá recebeu inicialmente 14 doses da vacina do Covid, e de acordo com os protocolos foram vacinados os profissionais que estão na linha de frente na Unidade Básica de Saúde, como médicos, enfermeiros, técnicos de enfermagem, farmacêuticos, dentista, motoristas da saúde e as serviçais. Num segundo momento recebemos mais 20 doses, que serão aplicadas nos demais profissionais da secretaria da saúde e os profissionais de saúde que trabalham nos estabelecimentos particulares. No momento estamos com dois pacientes ativos e 13 pacientes em monitoramento.

AGENDAMENTO DE CONSULTAS - A Dr^a Rosana está atendendo aos sábados pela manhã, no Posto de Saúde, e para fazer o agendamento basta ligar na Secretaria da Saúde, através do telefone 3369-1848 e fazer o referido agendamento. E, o agendamento com o Dr. Felipe, de segunda à quinta-feira, também pode ser feito por telefone.

DENGUE - Ainda, pedimos a compreensão dos municípios para que cada um cuide do seu quintal para que não deixem água parada, pois temos municípios vizinhos que já possuem vários casos de dengue.

REVISÃO DE BLOCO
DE PRODUTOR RURAL

A Prefeitura Municipal de São Pedro do Butiá, através do Setor de ICMS, avisa todos os Produtores Rurais do Município, que possuem Bloco de Produtor para a apresentação dos Talões e respectivas Contra-Notas do exercício de 2.020.

Deverão ser apresentados **TODOS** os Talões, que tem Vendas e/ou compras no Exercício de 2.020, e que não foram baixados até esta data. A partir de 17 de fevereiro de 2.021 até 16 de Março de 2.021. As notas fiscais emitidas devem vir acompanhadas das respectivas contra notas.

Pede-se que os produtores respeitem o prazo acima.

Aqueles que não apresentarem todos os talões, no prazo acima, terão suspenso o fornecimento de novos talonários.

AVISO DE LICITAÇÃO

O Município de São Pedro do Butiá torna público a realização de Licitação 006/2021, Pregão Presencial nº 001/2021 - Objeto: Aquisição de gasolina, diesel, diesel S10 e Arla-32. Sessão às 9 horas, dia 11/02/2021. Informações com a Comissão de Licitações, na Prefeitura, Av. Júlio Schwengber, 1645, fone (55) 3369-1800, e no email: compras@saopedrodbutia.rs.gov.br. **JOSE HENRIQUE HEBERLE - PREFEITO MUNICIPAL.**

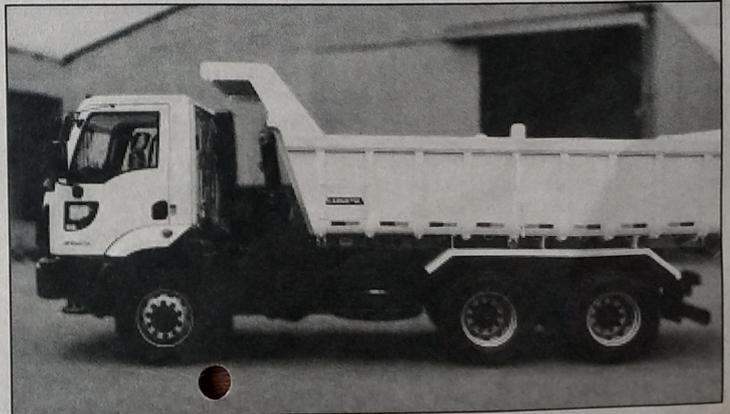
Foto meramente ilustrativa/fp

ROQUE GONZALES

Prefeitura vai adquirir
caçamba e veículo novos

A Prefeitura de Roque Gonzales abriu ontem (27), processo licitatório na modalidade registro de preço por pregão eletrônico e presencial para aquisição de um caminhão caçamba tração 6x4 e um veículo novo com capacidade mínima de sete lugares. O aviso de licitação foi publicado na tarde ontem, no site oficial da Prefeitura Municipal.

Conforme o Edital de Pregão Eletrônico de número 001/2021, para aquisição de um caminhão caçamba - Convênio MAPA nº 892340/2019, a sessão será virtual no dia 12 de fevereiro, às 09h, podendo as propostas e os documentos serem enviados até o horário de abertura da sessão. O Edital de Pregão presencial de número 01/2021, para aquisição de veículo novo com recursos da Consulta Popular 2018/2019 - Processo 19/2000-0038307-0, será realizado no dia 11 de fevereiro, na sala de reuniões da Prefeitura Municipal de Roque Gonzales.



10 doenças que podem ser evitadas pelo simples hábito de lavar as mãos

Suas mãos estão limpas? Tem certeza?

De um lado, uma pessoa tosse. De outro, espirra. É o tempo anunciando sua mudança com a sinfonia de pessoas assoando ou fungando o nariz. Para prevenir sua saúde de algumas doenças típicas dessa época, e de outras enfermidades oportunistas, nada melhor que... Lavar as mãos! O simples ato de lavar as mãos pode te livrar de diversas doenças.

Pense na sua rotina e responda: quantos objetos você toca? Difícil contabilizar, não é?? Imagine a condição das suas mãos se você não tiver uma higiene adequada.

Vivemos compartilhando objetos. Dentro do transporte público, por exemplo, onde alguém procura se segurar na barra de ferro para não cair, outra pessoa também faz o mesmo. No trabalho, no shopping, em uma festa, em um evento, na lanchonete, e em outros lugares, o banheiro é comum a todos e esse local reserva grande oportunidade para as bactérias e fungos agirem: a maçaneta, a descarga, a torneira. Sem falar que, entre um evento e outro, as pessoas costumam manipular dinheiro, celular e alimentos, proliferando ali a Hepatite A ou a Conjuntivite, por exemplo. Para se ter uma ideia do risco, uma pesquisa da Universidade do Arizona (EUA) constatou que o celular pode ter 10 vezes mais bactérias do que vasos sanitários.

Muitas vezes, é inevitável "conviver" com esses riscos, assim como é da natureza ter bactérias, vírus e fungos por todos os lados. Mas, tratando de enfermidades, a prevenção mínima com a higiene é fundamental. Considerando o contato com objetos que podem estar contaminados ou também o contato direto, como um simples aperto de mão, veja abaixo as principais doenças que podem ser evitadas pelo simples hábito de lavar as mãos:

1 - HEPATITE A:

Principal causa de hepatite aguda, o vírus da hepatite A é eliminado pelas fezes, desta forma, ao não higienizar a mão o indivíduo pode contaminar outra pessoa diretamente ou através da contaminação de alimentos.

Sintomas: alguns casos têm poucos sintomas, mas outros são caracterizados principalmente por mal-estar, náuseas, vômitos, amarelamento dos olhos e pele (icterícia), urina com cor semelhante a da coca-cola e desconforto abdominal.

Recomendações: a lavagem criteriosa das mãos é suficiente para impedir o contágio de pessoa para pessoa. Além disso, não coma frutos do mar crus ou mal cozidos e verifique se os instrumentos usados para fazer as unhas foram devidamente esterilizados.

2 - GASTROENTERITES:

De acordo com a Unicef e a Organização Mundial de Saúde (OMS), a lavagem das mãos com sabonete pode reduzir infecções diarreicas em até 40%.

"Para que a infecção ocorra, é necessário que os germes sejam ingeridos e isso acontece quando as pessoas não lavam as mãos com água e sabão após ir ao banheiro ou trocar fraldas, e também em piscinas e lagos com quantidade insuficiente de cloro" - Dra. Thaís Guimarães, infectologista do Hospital das Clínicas.

3 - ROTAVÍRUS:

É transmitido por via fecal-oral, pelo contato direto entre as pessoas, por utensílios, brinquedos, água e alimentos contaminados. É importante causa de doença diarreica, principalmente em crianças, podendo levar a quadros de diarreia aguda, geralmente aquosa, sem sinais de muco e sangue. Sintomas: vômitos; febre; coriza e tosse, às vezes; e, em muitos casos, desidratação.

4 - SHIGELLA E SALMONELLA:

Bactérias causadoras de quadro diarreicos, muitas vezes relacionadas a surto por contaminação de alimentos. Causam diarreia volumosa, com náuseas e vômitos.

Recomendações: além de lavar bem as mãos, principalmente após usar o banheiro, lembre-se de lavar bem os alimentos (deixe mergulhados em solução de

sifetante frutas e legumes que vão ser ingeridos crus); e use água tratada para beber e no preparo dos alimentos.

5 - ESCABIOSE (SARNA):

Doença altamente infecciosa causada pelo parasita *Sarcoptes scabiei*, transmissível pelo contato íntimo entre pessoas ou mesmo através das roupas. Esse parasita se alimenta da queratina, ou seja, proteína que constitui a camada superficial da pele.

As lesões mais comuns ocorrem entre os dedos das mãos e é, especialmente, a mão que serve de veículo para

levar a escabiose a outros pontos do corpo. No homem, a infecção é comum nos genitais e, na mulher, nos seios.

Sintomas: prurido ou coceira, sintoma que se acentua à noite; pequenas lesões que podem formar uma crosta provocada pelo ato de coçar o local.

Recomendações: a escabiose é comum, principalmente, em locais de má higiene, então, além da higiene da mão ser fundamental, procure realizar troca de roupas diariamente porque o ácaro sobrevive horas, às vezes dias, fora do corpo.

6 - BRONQUIOLITE:

Pelo fato de seu aparelho respiratório não estar totalmente desenvolvido, bebês prematuros e menores de um ano correm risco maior de contrair a doença causada pelo Vírus Sincicial Respiratório (VSR). As mãos e os objetos contaminados pela secreção impregnada de vírus vivos são veículos importantes para transmitir as viroses.

Sintomas: respiração difícil e acelerada; chiado; febre; e tosse.

Recomendações: lavar as mãos antes de chegar perto do bebê, sem dúvida nenhuma.

7 - GRIPE E CORONAVÍRUS (COVID-19):

Sãodoenças causadas por vírus, transmitidas por via respiratória através de gotículas eliminadas por tosse ou espirro, penetrando pelas mucosas do nariz, olhos e garganta. Ela também ocorre pela contaminação das mãos com secreções respiratórias, contato direto com outras pessoas (aperto de mãos) ou indireto (tocar em superfícies contaminadas).

Sintomas: os principais sintomas são febre, dor de garganta, coriza e dor de cabeça edificuldade para respirar.

Recomendações: reforce a limpeza das mãos com bastante água e sabão ou desinfete-as com produtos à base de álcool; Se puder, evite aglomerações e o contato com pessoas doentes; Não leve as mãos aos olhos, boca ou nariz depois de ter tocado em objetos de uso coletivo.

8 - VARICELA (CATAPORA):

A transmissão do vírus da catapora ocorre por contato direto através da saliva ou secreções respiratórias da pessoa infectada ou por contato com o líquido do

interior das vesículas.

Sintomas: início inespecífico de febre, mal-estar geral, posteriormente com aparecimento de lesões inicialmente avermelhadas, evoluindo para vesiculares e posteriormente para crostas.

Recomendações: procure evitar contato direto com pessoas doentes; e lave bem as mãos.

9 - CONJUNTIVITE:

A conjuntivite pode ser causada por reações alérgicas a poluentes ou substâncias irritantes como poluição e o cloro de piscinas, por exemplo, e por vírus e bactérias. Neste último caso ela é contagiosa.

Sintomas: olhos vermelhos e lacrimejantes; pálpbras inchadas; sensação de areia ou deiscos nos olhos; secreção; e coceira.

Recomendações: é preciso evitar ao máximo o contato pessoal e com objetos dos portadores da conjuntivite. Por isso, toalhas de rosto e de banho, lenços e certos tipos de roupas não devem ser compartilhados. Outra medida importante é não coçar os olhos. Coçá-los promove uma agressão física prejudicial e o agente da infecção pode ser transmitido pelas mãos. Por isso, é indispensável lavá-las com frequência. Se a coceira incomodar, uma compressa de água gelada é suficiente para aliviar o sintoma.

10 - CANDIDOSE (OU CANDIDIASE):

A primeira micose que uma pessoa pode pegar na vida é a candidose, conhecida popularmente como sapinho. Geralmente, ocorre quando a criança tem um ou dois meses e entrou em contato com o mundo do lado de fora do útero materno.

É causada por um fungo oportunista - a cândida - que, normalmente, é encontrado na boca, intestinos e na vagina. O contágio pode acontecer porque a criança teve uma diarreia e colocou a mão contaminada na boca, ou porque o bico do seio, as mãos da mãe ou algum objeto (bico da mamadeira, chupeta) estão infectados. *Portanto, a doença tem caráter endógeno, isto é, sua origem está no próprio organismo da criança, ou caráter exógeno porque pode ser adquirida pelo contato com alguma superfície contaminada.* Às vezes, a mãe ou uma mulher próxima têm cândida na vagina e contaminam as mãos, e isso pode promover a infecção da criança.

Sintomas: caracteriza-se pelo aparecimento de pequenas bolas brancas que podem formar placas principalmente na língua, mas também nos lábios e, às vezes, fora da boca.

Recomendações: um cuidado tão simples como lavar as mãos antes de lidar com a criança, na verdade, é a melhor profilaxia que existe para o sapinho. Evitar ficar beijando o nenê, especialmente se for portador de algum problema; e é importante esterilizar bicos de mamadeira e chupetas e prestar atenção nos brinquedos que a criança põe na boca.

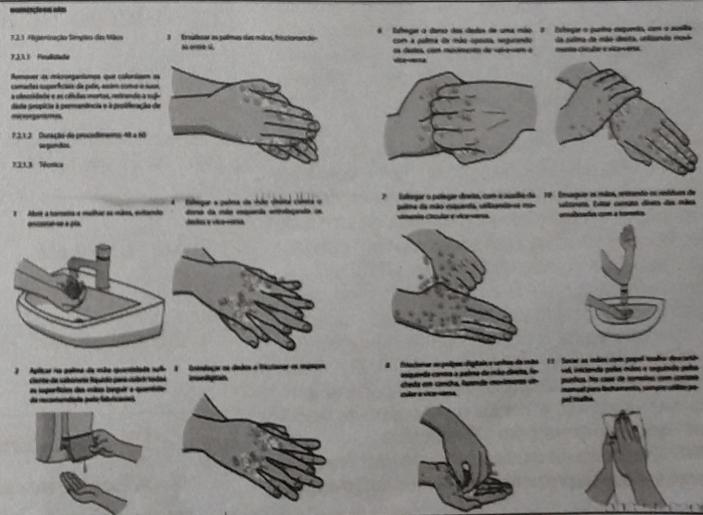
PASSOS PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE:

Fontes:
Dra^a Rebecca Saad Bellini,
infectologista do Hospital
São Camilo

Dra^a Thaís Guimarães,
infectologista do Hospital
das Clínicas

Dr. Drauzio Varella

Secretaria Municipal da
Agricultura
São Pedro do Butiá
DISIPOA



Segurança Alimentar

Alguns cuidados que devemos ter para evitar doenças causadas pelo consumo dos alimentos

Manoel J. A.

1-Mantenha a higiene.

Os utensílios e as superfícies apresentam resíduos de alimentos e, portanto, são ambientes propícios à proliferação de micróbios. A desinfecção deve ser tão cuidadosa quanto à lavagem das mãos, tendo especial atenção com as condições de higiene e conservação da esponja, pano de pia e pano de prato. Os panos de prato, panos de pia e esponjas devem ser trocados frequentemente. Preferencialmente, deixe os utensílios lavados secarem naturalmente. As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas de cozinhas e as tábuas de corte, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos que favoreçam o acúmulo de líquido e sujidades, onde proliferam os micróbios.

2-Separe os alimentos crus dos cozidos.

As carnes cruas, os frutos do mar crus e os vegetais não lavados apresentam naturalmente micróbios patogênicos, por isso eles necessitam de algum tratamento antes do consumo (cozimento ou lavagem). Todavia, esses alimentos podem ser uma importante fonte de contaminação de outros alimentos prontos para o consumo. Essa contaminação, conhecida como contaminação cruzada, pode ocorrer por meio das mãos dos manipuladores ou pelo uso de utensílios – como facas e tábuas de corte – sujos. Um exemplo desse tipo de contaminação é cortar frango cru e usar a mesma tábua, sem lavar, para cortar alguma salada. Procedimentos para Seleção, Lavagem e Desinfecção de Frutas, Legumes e Verduras. Na hora da compra, observe as seguintes características para escolher as frutas, legumes e verduras. Se apresentarem as condições indicadas abaixo, não são indicadas para consumo: partes ou casca ou polpa amolecidas, manchadas, mofofadas ou deterioradas; qualquer alteração na cor, na consistência ou no cheiro característico; excesso ou falta de umidade característica. Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas. Lavar em água corrente os vegetais

as frutas e legumes, um a um. Colocar de molho, por dez minutos, em água clorada, utilizando produto adequado para esse fim (água sanitária e outros produtos específicos). Para água sanitária a diluição indicada é de 200ppm (uma colher de sopa para um litro), para os produtos específicos utilizar as recomendações do fabricante constantes do rótulo. Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados. Manter sob refrigeração até a hora de servir.

3-Cozinhem muito bem os alimentos

Segundo os dados do Ministério da Saúde, os ovos crus e mal cozidos e as carnes vermelhas são responsáveis por 34,5% dos surtos de DTA que ocorrem no Brasil.

Para minimizar os riscos associados ao consumo de ovos, a ANVISA obrigou a declaração na rotulagem de ovos das seguintes informações:

I - O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;

II - Manter os ovos preferencialmente refrigerados. Semelhantemente, há ainda orientações obrigatórias a serem declaradas na rotulagem de Carne de aves e seus miúdos crus:

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as instruções abaixo: -Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas.

-Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

-Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Quando os óleos e as gorduras são utilizados por um longo período, são formadas substâncias tóxicas que podem causar mal à saúde.

Essas substâncias dão um sabor e cheiro ruins ao alimento e, geralmente, produzem muita fumaça e espuma.

4-Use água tratada e ingredientes seguros

Verifique se o supermercado ou estabelecimento comercial apresenta adequadas condições de conservação dos alimentos oferecidos. Para escolher esses estabelecimentos, não utilize apenas critérios como a proximidade do domicílio e o preço dos produtos; verifique também a limpeza e organização do ambiente.

Monitoramento realizado pelo Inmetro, indicou que, dos 31 supermercados analisados, 27 foram considerados NÃO CONFORMES, pois apresentavam a temperatura de conservação dos alimentos congelados, acima do valor máximo determinado pela legislação.

Embora o setor supermercadista esteja investindo bastante para a reversão desse cenário e a vigilância sanitária atue regularmente nesse segmento – tanto educativa como punitivamente, o papel do consumidor é essencial.

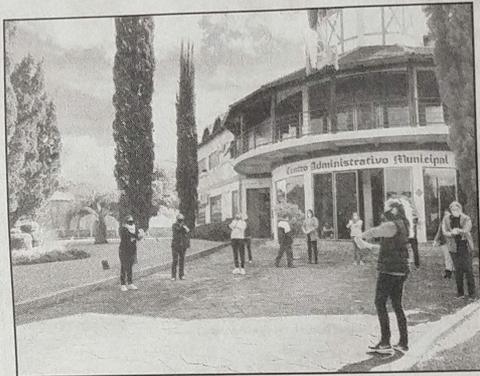
Quando for comprar um alimento, verifique se o refrigerador ou congelador do estabelecimento tem um termômetro para controle da temperatura. Os alimentos congelados e refrigerados devem estar armazenados sob temperatura recomendada pelo fabricante. Siga a ordem correta de compra dos alimentos: primeiro, os produtos não-comestíveis, como utensílios e materiais de limpeza; segundo, os alimentos não-percíveis e depois os percíveis (carnes e outros produtos conservados sob refrigeração).

Organize-se para que o tempo entre a compra dos alimentos percíveis e seu armazenamento no domicílio não ultrapasse duas horas.

A água utilizada para a preparação de alimentos deve ser tratada ou de abastecimento público. Nesse último caso, deve-se estar atento às condições de limpeza da caixa d'água.

São Pedro do Butiá participa do Dia do Desafio / 2021

Quarta-feira, dia 26 aconteceu o Dia do Desafio, que é a maior competição mundial de prática regular de atividades físicas e esportivas nas fases da vida dos públicos. É realizado anualmente na quarta-feira do mês e o objetivo é que em 15 minutos se faça um pouco de atividade física neste dia. Este evento organizado pelo SESC e o Município de São Pedro do Butiá participou envolvendo clubes públicos. Neste cenário



atual as programações aconteceram principalmente de forma virtual e não aconteceu competições entre os Municípios.

Mesmo durante a pandemia, onde o isolamento social é uma medida preventiva de propagação do coronavírus, a atividade física pode ser realizada de forma segura. A recomendação da Organização Mundial de Saúde recomenda 150 minutos de atividades físicas durante a semana, para usufruir de benefícios físicos, psicológicos e sociais.

Campanha do Maio Vermelho

Neste mês, a ênfase na prevenção em saúde é relacionada ao câncer bucal. Para chamarmos a atenção para esta doença foi lançada a Campanha do Maio Vermelho, em referência ao dia do Dia Mundial sem Tabaco.

A campanha visa como objetivo lutarmos juntos contra o câncer de boca, através da prevenção e diagnóstico mais precoce da doença.

O câncer bucal tem uma alta prevalência (quinto tipo de câncer mais comum entre homens no Brasil). E tem uma alta mortalidade (quase 50% no Brasil).

REDUÇÃO DE RISCOS
Algumas maneiras de reduzir os riscos de ter câncer bucal são:

- Evitar o tabaco (o tabagismo é o maior causa evitável de câncer de boca e adocicimento e mortes precoces em todo o mundo);
- Limitar o uso de álcool;

- Reduzir a exposição solar (a exposição solar tem relação com o câncer labial: usar protetor solar e fazer a proteção labial);

- Praticar sexo seguro (HPV está relacionado com câncer de orofaringe. As medidas preventivas para o HPV são a proteção e o uso de preventivos);



- Visitar seu dentista regularmente. (Já que as lesões iniciais de câncer costumam ser assintomáticas e quanto antes for o diagnóstico maiores são as chances de cura).

Correção do solo na área demonstrativa

Foi realizada na última quarta-feira, dia 20 de maio, a aplicação de calcário para correção de solo da nova área demonstrativa, localizada abaixo do parque de recreação.

Corretivo este doado pela Coopermil, a qual será utilizada na implantação de mudas cultivares de trigo, que serão plantadas nas próximas semanas, nesta área.



AVISO DE LICITAÇÃO

O Município de São Pedro do Butiá torna público a realização de Licitação nº 44/2021, Pregão Presencial nº 008/2021 – Objeto: Aquisição de tubos de concreto 2. Sessão às 14 horas, dia 11/06/2021. Informações com a Comissão de Licitações, na Prefeitura, Av. Júlio Schwengber, 1645, fone (55) 3369-1800, e no email: compras@saopedrodobutia.rs.gov.br. JOSE HENRIQUE HEBERLE - PREFEITO MUNICIPAL.

RESERVA DE SEMENTE DE MILHO SAFRA E SAFRINHA 2021/2022

A Secretaria Municipal da Agricultura de São Pedro do Butiá, comunica a todos os produtores rurais, que estão abertas as reservas de semente de milho convencionais e transgênicos, pelo programa troca-troca do governo do Estado. Para o Milho Safra o período da reserva é de 10 a 28 de maio e para o milho Safrinha de 31 de maio a 4 de junho.

Lembrando que para milho transgênico do SAFRA, o produtor deverá pagar a diferença da transgenia no valor de R\$ 260,00 no momento da reserva.

Toxoplasmose: grávidas não precisam se desfazer de seus gatos

A toxoplasmose é uma doença cercada de mitos quanto à sua infecção, principalmente quando se trata da participação dos gatos.

Você conhece alguma mulher que foi aconselhada pelo médico a doar seu pet durante a gravidez? Infelizmente, essa ainda é uma recomendação comum. Muitos acreditam que a proximidade com felinos representa um alto risco de contração. No entanto, as chances de infecção por convivência com o animal são quase nulas e a doença pode ser facilmente evitada.

A toxoplasmose é causada por um parasita microscópico chamado *Toxoplasma gondii* e transmitida pelas fezes dos gatos. No caso das grávidas, se uma mulher for infectada pela primeira vez durante sua gestação, ela corre o risco de abortar ou de que o bebê nasça com problemas congênitos. Se ela já tiver entrado em contato com o parasita no passado, esse risco é praticamente inexistente, pois o seu corpo desenvolve anticorpos.

Desmitificando a toxoplasmose

É importante ressaltar que o simples contato com um animal infectado, com seu pelo ou até mesmo com suas fezes “frescas” não são suficientes para contrair a doença. Apenas 1% da população felina participa da disseminação da toxoplasmose. Eles contraem o parasita quando caçam e se alimentam de outros animais infectados, como ratos e pássaros. Se isso acontece, durante um curto período de tempo os “ovos” da toxoplasmose (chamados de oocistos) serão expelidos junto com as fezes do gato.

Mesmo assim, esses oocistos só podem infectar uma pessoa ou outro animal se eles estiverem “esporulados”, ou seja, ficarem expostos a temperaturas acima de 36°C por mais de dois dias. E o mais importante: os oocistos precisam ser ingeridos. Você sabia, por exemplo, que a probabilidade de se contrair toxoplasmose é maior comendo carne mal cozida do que tendo um gato em casa?

Formas de transmissão

Apesar da má fama dos felinos, que rendeu à toxoplasmose o triste apelido de “Doença do Gato”, é mais comum as pessoas entrarem em contato com o parasita de outras maneiras. Alguns exemplos são:

- Comendo carne contaminada mal cozida;
- Por ingestão acidental, se não as mãos não forem bem lavadas após o manejo de carne crua;
- Por ingestão acidental, ao usar utensílios que entraram em contato com carne crua e contaminada (se eles não forem bem lavados depois);
- Por ingestão acidental, ao mexer com terra contaminada e não lavar as mãos depois (caso haja fezes de gato no local);
- Bebendo água sem tratamento, contaminada com o parasita;
- Por ingestão acidental, ao entrar em contato com as fezes de um gato infectado pela primeira vez pela toxoplasmose. Se o gato já teve o parasita antes, o risco é mínimo. As fezes devem estar expostas há pelo menos dois dias.

Precauções

Se você tem um gato em casa e está esperando um bebê, a toxoplasmose pode ser evitada com algumas medidas simples:

- Deixe outra pessoa limpar a caixa de areia. As mãos devem ser sempre lavadas em seguida;
- A caixa de areia deve ser limpa ao menos uma vez por dia. Os oocistos da toxoplasmose precisam ficar fora do corpo do gato por dois dias para que se tornem infectantes, portanto, se a caixa de areia for limpa com frequência, o risco de contaminação se torna praticamente impossível;
- Se outra pessoa não puder limpar a caixa de areia, faça-o diariamente e utilize luvas. Lave as mãos imediatamente depois;
- Cozinhe bem qualquer alimento antes de comer, especialmente carnes. Os oocistos morrem a temperaturas acima de 65°C (cozinhar por 4 a 5 minutos);
- Lave bem os utensílios de cozinha que estiveram em contato com carne crua;
- Mantenha os seus gatos dentro de casa para diminuir as chances de contaminação, eles contraem o parasita ao caçar e comer outros animais;
- Não alimente o seu gato com carne crua, ofereça ração ou alimentos bem cozidos;
- Use luvas ao mexer no jardim, pois a terra pode estar com contaminada com oocistos;
- Lave as suas mãos depois de cozinhar, antes de comer e depois de acariciar o seu gato ou mexer no jardim.

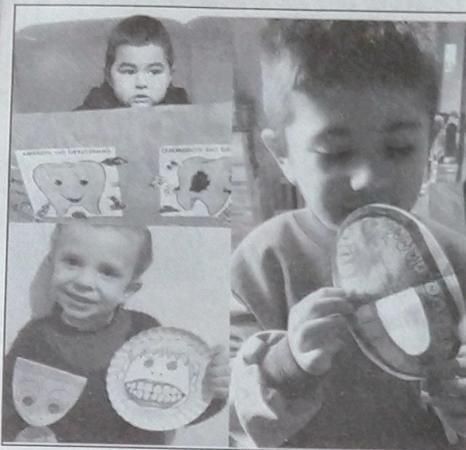
Informe-se antes de tomar qualquer decisão precipitada, não há motivo para abandonar ou doar o seu gato. Uma boa higiene é a melhor medida para prevenir a toxoplasmose: você estará protegendo não apenas a vida da sua futura família, mas também a de seus animais de estimação.

“A probabilidade de se contrair toxoplasmose é maior comendo carne mal cozida do que tendo um gato em casa”

Secretaria Municipal da Agricultura / DISIPOA

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 as 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 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 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 descongelação 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