

RESUMO

As zoonoses parasitárias transmitidas por pescado vêm chamando a atenção de pesquisadores e autoridades sanitárias do mundo inteiro, por causarem problemas de Saúde Pública. Estas são contraídas devido ao consumidor se infectar através da ingestão de pescado cru ou mal cozido. No Brasil, nos últimos anos houve um aumento no consumo de pratos elaborados com pescado cru, como sushi e sashimi, devido à influência da cozinha oriental. Pesquisas realizadas atestam a presença de parasitas zoonóticos nos peixes brasileiros, tanto de água doce, quanto de água salgada, além de relatos de casos humanos de fagicolose. Com o intuito de detectar a presença de helmintos em sushi e sashimi, amostras de peixe que compõem estes pratos foram adquiridas na região metropolitana de São Paulo e inspecionadas através de uma mesa de inspeção ("candiing table") que, por transparência, detecta a presença de parasitas e/ou cistos. Em comparação a esta técnica, foi utilizada a digestão enzimática das amostras com pepsina acidificada. Foram examinadas 600 amostras de sushi e sashimi dos municípios de São Paulo, Guarulhos, São Bernardo do Campo e Santo André, elaboradas com robalo (*Centropomus wdecimalis*), namorado (*Pseudopercis numida*), olhete (*Sehola dumerili*), atum (*Thunnus* spp.), serra (*Sarda sarda*), mecka (*Scomberomonis* spp.), salmão (*Oncorhynchus* spp.), dourado (*Coryphaena hipurus*), tainha (*Mugil* spp.) e linguado (Família Bothidae). Destas espécies apenas os pratos elaborados com tainha atestaram a presença de metacercárias de *Phagicola longa*. De um total de 162 amostras de tainha examinadas, 15 de sushi e 12 de sashimi encontravam-se positivas (16,66%), detectadas através da digestão enzimática, demonstrando um fator de risco para o consumidor. A mesa de inspeção mostrou-se ineficaz na detecção dos cistos deste parasita.