



LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO

FACULDADE DE MEDICINA
DA UNIVERSIDADE DE LISBOA

#12



Fact Sheet #12

Vírus da Hepatite E- A alimentação interessa?

O vírus da hepatite E (VHE) foi descoberto em 1980 quando o exército Soviético presente no Afeganistão foi afetado por grandes surtos de hepatite de etiologia criptogénica¹. Após ingestão de uma amostra de fezes dos soldados por parte de um cientista russo, o mesmo desenvolveu rapidamente hepatite, tendo sido através da análise das suas fezes que se identificou este vírus¹. Apesar de já se conhecer o VHE há 40 anos, o mesmo permanece mal caracterizado e é frequentemente diagnosticado de forma incorreta ou mesmo não identificado².

A última década foi totalmente disruptiva em termos de conhecimento sobre este vírus¹. Não há muito tempo atrás pensava-se que o VHE estava circunscrito a países em desenvolvimento e que os casos que existiam em países de alto rendimento eram observados apenas em viajantes que regressavam de zonas hiperendémicas na Ásia e África¹. Contudo, hoje sabe-se que o VHE é endémico na maioria dos países de alto rendimento e que se deve em grande parte a uma infeção zoonótica, sendo os suínos o principal hospedeiro deste vírus¹.

Em Portugal, segundo a última Balança Alimentar Portuguesa, a carne de suíno é o segundo tipo de carne mais disponibilizada *per capita*³, indicando que será certamente uma das mais consumidas, uma vez que a disponibilidade de um alimento está intimamente relacionada com a procura que existe pelo mesmo.

Desta forma, surge a necessidade de perceber se o consumo de carne de suíno poderá representar um risco de contrair uma infeção pelo VHE. O consumo de carne mal confeccionada poderá ser a via de infeção pelo VHE⁴, sendo que nos países que compõem a União Europeia e a Área Económica Europeia, o genótipo 3 deste vírus é o predominante e está principalmente relacionado com o consumo de carne de suíno, produtos processados de suíno (incluindo salsichas prontas a comer) e marisco mal confeccionados, estando também associado à exposição ocupacional via contacto direto com suínos⁵.

Nesse sentido, a *European Society for the Study of the Liver* pronunciou-se nas suas guidelines de 2018 relativamente a este tema, tendo definido que apenas indivíduos imunocomprometidos ou com doença hepática crónica devem evitar o consumo de carne (porco, javali e veado) e marisco mal confeccionados¹. Existe ainda a recomendação para que indivíduos imunocomprometidos apenas consumam carne, se esta for bem confeccionada a temperaturas de pelo menos 70°C¹. No caso da população geral, parece não se justificar de momento, a



recomendação para se evitar a carne de suíno mal confeccionada, uma vez que indivíduos imunocompetentes serão provavelmente capazes de tolerar uma exposição ao VHE sem que isso se substancie numa ameaça significativa à sua saúde¹.

Tem surgido também alguma evidência de uma associação entre o consumo de carne de suíno e o aumento de mortalidade por doença hepática crónica⁶, sendo deste modo, interessante perceber qual a dimensão deste risco que pode ser atribuída ao VHE¹.

Neste momento continuamos com muitas questões relativamente a este vírus, tendo como certo que a infeção por VHE é mais comum do que parece, e é já em muitos países europeus a forma de hepatite viral mais comum¹.

Referências

1. Dalton HR, Kamar N, Baylis SA, Moradpour D, Wedemeyer H, Negro F. EASL Clinical Practice Guidelines on hepatitis E virus infection. *J Hepatol*. 2018;68(6):1256-1271. doi:10.1016/j.jhep.2018.03.005
2. Murrison LB, Sherman KE. The Enigma of Hepatitis E Virus. *Gastroenterol Hepatol (N Y)*. 2017;13(8):484-491. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/28867980>.
3. Instituto Nacional de Estatística. *Balança Alimentar Portuguesa 2012-2016*. Lisboa; 2017.
4. World Health Organization. Hepatitis E. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/hepatitis-e>. Published 2019. Accessed July 16, 2020.
5. Adlhoc C, Mandáková Z, Ethelberg S, et al. Standardising surveillance of hepatitis E virus infection in the EU/EEA: A review of national practices and suggestions for the way forward. *J Clin Virol*. 2019;120(July):63-67. doi:10.1016/j.jcv.2019.09.005
6. Dalton HR, Bendall RP, Pritchard C, Henley W, Melzer D. National mortality rates from chronic liver disease and consumption of alcohol and pig meat. *Epidemiol Infect*. 2010;138(2):174-182. doi:10.1017/S0950268809990306

Aviso Legal

Esta *Fact Sheet* enquadra-se numa categoria de serviço público e tem um carácter meramente informativo. Qualquer conteúdo desenvolvido pelo Laboratório de Nutrição não pretende substituir a função do Nutricionista. Para verificar se o seu Nutricionista está registado consulte www.ordemdosnutricionistas.pt/registoNacional.php?cod=0C.