

RISCOS À SAÚDE ASSOCIADOS A CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS POR AFLATOXINAS: UM OLHAR SOBRE A MEDIDA DE INTERDIÇÃO DA ANVISA NO LOTE DE PAÇOCAS DA MARCA DICEL

COELHO, D. M. N.¹; MOURA, C.C.²; OLIVEIRA, R. C. S.³; ALEXANDRE, R. M.⁴; COSTA, I. V.⁵; FERREIRA, M. A. D.⁶

¹Departamento de Farmácia, UFC, Fortaleza – Ceará.
Linha de pesquisa: Farmácia Clínica e Vigilância Sanitária

INTRODUÇÃO

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou no dia 20 de março de 2017 a interdição de um lote do Doce de Amendoim Paçoca Rolha (“Paçoquita”), da marca Dicel, devido à presença de teores de aflatoxinas acima do limite máximo permitido (LMP). As aflatoxinas estão entre os mais importantes contaminantes não intencionais de alimentos e ração animal, devido a sua hepatotoxicidade e carcinogenicidade para humanos e animais. São produzidas por certas linhagens dos fungos *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus* durante seu crescimento em alimentos de origem vegetal e formam um grupo de vários compostos (furocumarinas) com estruturas químicas semelhantes, destacando-se a aflatoxina B₁.

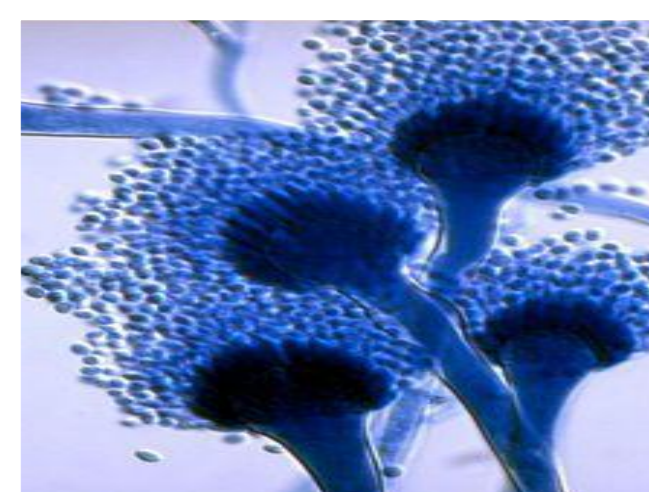
OBJETIVO

Esclarecer a referida medida restritiva tomada pela ANVISA, com base nos conhecimentos atuais sobre os riscos à saúde humana associado com a presença de aflatoxinas em alimentos.

METODOLOGIA

Foi realizada uma revisão na base de dados *Pubmed* utilizando os seguintes termos: *aflatoxins*, *toxicity*, *humans*.

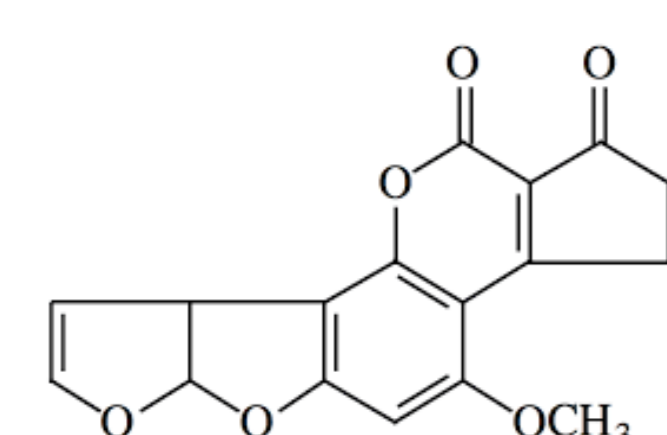
RESULTADOS E DISCUSSÃO



- Onipresentes no ambiente
- Condições climáticas tropicais, com temperatura e umidade elevadas, encontradas no Brasil
- Amendoim, milho, algodão e outros)



- A contaminação ocorre durante a produção desses alimentos, nas fases de colheita e armazenamento, e no caso do amendoim pode ocorrer no campo, antes da colheita.



- Muito estáveis a temperaturas acima de 100°C.
- Difícil decomposição sob cozimento, pasteurização e torrefação.



Alimentos provenientes de animais alimentados com ração contaminada também são fonte de exposição de humanos as aflatoxinas. O pouco conhecimento sobre o que são e o risco que representam, dificulta o diagnóstico e a notificação das intoxicações causadas por aflatoxinas. Segundo a ANVISA, o LMT vigente para a presença de aflatoxinas em amendoim e seus produtos é de 20 µg/kg. Porém, esse limite não oferece proteção efetiva contra o efeito carcinogênico associado a exposição as aflatoxinas. Para agentes carcinogênicos não existe dose com risco zero, embora o risco diminua proporcionalmente com a dose. Como o amendoim é um dos substratos preferenciais desses fungos, é difícil encontrar amendoim ou seus produtos isentos de contaminação. Nesse caso, o LMT serve mais como instrumento para fiscalização no controle de qualidade de alimentos.

CONCLUSÃO

O exposto denota a importância de prevenir a ocorrência de aflatoxicose e câncer hepático em humanos e animais devido as aflatoxinas. Isso requer cuidado em todas as fases de produção de alimentos vegetais, especialmente a adoção de práticas adequadas de colheita e armazenamento, a realização do monitoramento para a avaliação e controle da contaminação e sua fiscalização.