

Anvisa adverte: ovo pode, mas só bem cozido

17/06/2009
O Globo

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aprovou ontem resolução que obriga os produtores a botar rótulos nas embalagens de ovos com uma advertência sobre o consumo do produto. A medida entrará em vigor em seis meses, e o conteúdo da mensagem faz um alerta: "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde". A Anvisa exige ainda que se inclua a recomendação de que é preciso "manter os ovos preferencialmente refrigerados", ou seja, em geladeiras.

O rótulo com o aviso deverá ter destaque na embalagem, de forma legível, e o tamanho das letras não pode ser inferior a um milímetro. A decisão baseou-se em dados do Ministério da Saúde sobre registro de pessoas vítimas da salmonelose, que é a principal causa de surtos de diarreia. A salmonelose é a infecção decorrente da ingestão da bactéria salmonela.

Quem é infectado apresenta sintomas como vômito, calafrio, náusea e dores abdominais.

Segundo o ministério, a contaminação com salmonela em ovos foi responsável por 42,2% dos casos de doenças transmitidas por alimentos entre 1999 a 2007. No período, cerca de 117 mil pessoas foram acometidas por essa doença. Foram registrados ainda seis mil surtos por conta de ingestão da bactéria em festas e comemorações que reúnem dezenas de pessoas. Ao longo desse período, foram registradas 64 mortes, decorrentes do consumo de pratos como maionese e salpicão feitos à base de ovos crus ou mal cozidos.

"Nosso objetivo não é estigmatizar o ovo" A diretora da Anvisa, Maria Cecília Brito, explicou que o objetivo da Anvisa é alertar, principalmente, donas de casa.

- Nosso objetivo não é estigmatizar o ovo, mas deixar claro que, consumido de maneira imprópria, causa graves problemas de saúde. O número de pessoas intoxicadas é muito alto, e são necessárias medidas de alerta. Em vários países é proibido se servir nos hotéis e restaurantes o ovo cru e o pochê - disse Maria Cecília.

A Anvisa recomenda ainda que os ovos sejam expostos nos supermercados em locais refrigerados, como freezer.

Maria Cecília explicou que, quanto mais tempo a bactéria da salmonela estiver em ambiente frio, menor o risco da sua proliferação.

O setor produtivo não recebeu com simpatia a decisão da Anvisa. A União Brasileira de Avicultura (UBA), que reúne os principais produtores do país, contesta a medida, diz que a inspeção do Ministério da Agricultura é suficiente e que é preciso distinguir os ovos de boa procedência dos que não recebem o mesmo tratamento. O vice presidente técnico da UBA, Antonio Guilherme Machado, afirmou que não há evidências de que o ovo mal cozido cause, de fato, dano à saúde: - Não se pode generalizar uma informação dessas e colocar todos os ovos no mesmo cesto.

O diretor afirmou ser importante alertar sobre o consumo do produto cru, e disse que muitas vezes o problema de intoxicação está no manuseio ou nas condições em que são preparados os alimentos.