

Anvisa alerta para o risco de doenças transmitidas por ovos crus

18/06/2009
Hoje em Dia

Com base num estudo do Ministério da Saúde que aponta o ovo como uma das principais agentes envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos no país causador da Salmonella, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) aprovou norma que determina uma mudança nos rótulos de todos os ovos comercializados no Brasil.

A partir de agora, são obrigatórias as seguintes advertências: O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde e Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

Após a publicação da norma, as empresas terão 180 dias para se adaptar a nova regra. Pretendemos alertar a população sobre procedimentos que podem ajudar a evitar a transmissão da Salmonella pelo ovo. Essa bactéria é muito comum na casca e no interior deste alimento cru e pode causar infecções alimentares, explica Maria Cecília Brito, diretora da Anvisa.

As advertências de rotulagem deverão ser expressas em destaque, de forma legível e com tamanho mínimo de um milímetro. As empresas poderão complementar as informações com ilustrações que facilitem a compreensão do consumidor.

Dados apontam que, entre 1999 e 2007, o consumo de ovos crus ou mal cozidos foi responsável por 22,6% dos 5.699 casos dessa doença notificados ao Ministério da Saúde.

O estudo demonstra, ainda, que as residências são os locais com maior ocorrência desses surtos, com 48,5% do total, seguidas de restaurantes (18,8%) e escolas (11,6%). Maria Cecília ressalta que as mudanças na rotulagem não deverão provocar uma redução no consumo do produto.

O ovo é um alimento muito importante do ponto de vista nutricional, não é preciso diminuir o consumo do alimento, apenas alguns cuidados devem ser tomados, explica a diretora da Anvisa.

Alimentos de origem animal

A salmonelose é uma infecção alimentar causada pela bactéria Salmonella sp. Os sintomas comuns da doença incluem dores abdominais, diarreia, calafrios, náusea e vômito. A Salmonella, encontrada principalmente em alimentos de origem animal, como ovos, leite e carnes, é uma bactéria que oferece sérios riscos à saúde.

Esse micro-organismo pode ser de vários tipos e espécies, responsáveis por quadros clínicos bem diferentes. A maioria dos surtos é causada especificamente pelo consumo de ovos ou maionese caseira contaminados, principais meios de veiculação da bactéria.