

PESQUISA DE AFLATOXINAS EM AMENDOIM E DERIVADOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO



I SIMPÓSIO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DA CIDADE DE SÃO PAULO DO CONCEITO À PRÁTICA

Fukumoto, C. J. e colaboradores

Secretaria Municipal da Saúde – SMS
Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA
Gerência de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde
Subgerência de Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde
Seção Técnica de Aditivos e Micotoxinas

Email: cfukumoto@prefeitura.sp.gov.br

INTRODUÇÃO

As aflatoxinas são metabólitos produzidos por fungos do gênero *Aspergillus*. Possuem ação hepatotóxica, sendo comprovadamente carcinogênicas para o homem, especialmente a aflatoxina B1. Desta forma, a exposição a essas substâncias representa um sério risco à saúde humana. A Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA) da Prefeitura do Município de São Paulo desenvolveu um programa de coleta de amostras para avaliar a ocorrência de aflatoxinas em alimentos destinados ao consumo, entre os quais destacam-se o amendoim e produtos derivados, que são bastante susceptíveis a contaminação fúngica.

Além disso, o laboratório participa do Programa Paulista (Programa de Monitoramento de Produtos Alimentícios, coordenado pelo CVS-SP e Instituto Adolfo Lutz) que também avalia este tipo de produto.

OBJETIVO

Este trabalho tem a finalidade de determinar os níveis de aflatoxinas em amendoins e produtos de amendoim comercializados em São Paulo no período 2007-2010 e compará-los com os valores obtidos em levantamentos anteriores, realizados nos períodos de 1992 a 1999 e de 2003 a 2005. Os resultados são avaliados em função dos limites máximos de tolerância para aflatoxinas em alimentos, estabelecidos pela legislação brasileira em vigor em cada período.

METODOLOGIA

No período de 2007 a 2010 foram analisadas 196 amostras de amendoim e produtos de amendoim na Seção Técnica de Aditivos e Micotoxinas, da Subgerência de Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde, para pesquisa de aflatoxinas. As amostras foram colhidas por equipes da Subgerência de Alimentos/COVISA em estabelecimentos varejistas localizados no Município de São Paulo. A metodologia utilizada para determinação das aflatoxinas foi a descrita pela AOAC.

RESULTADOS

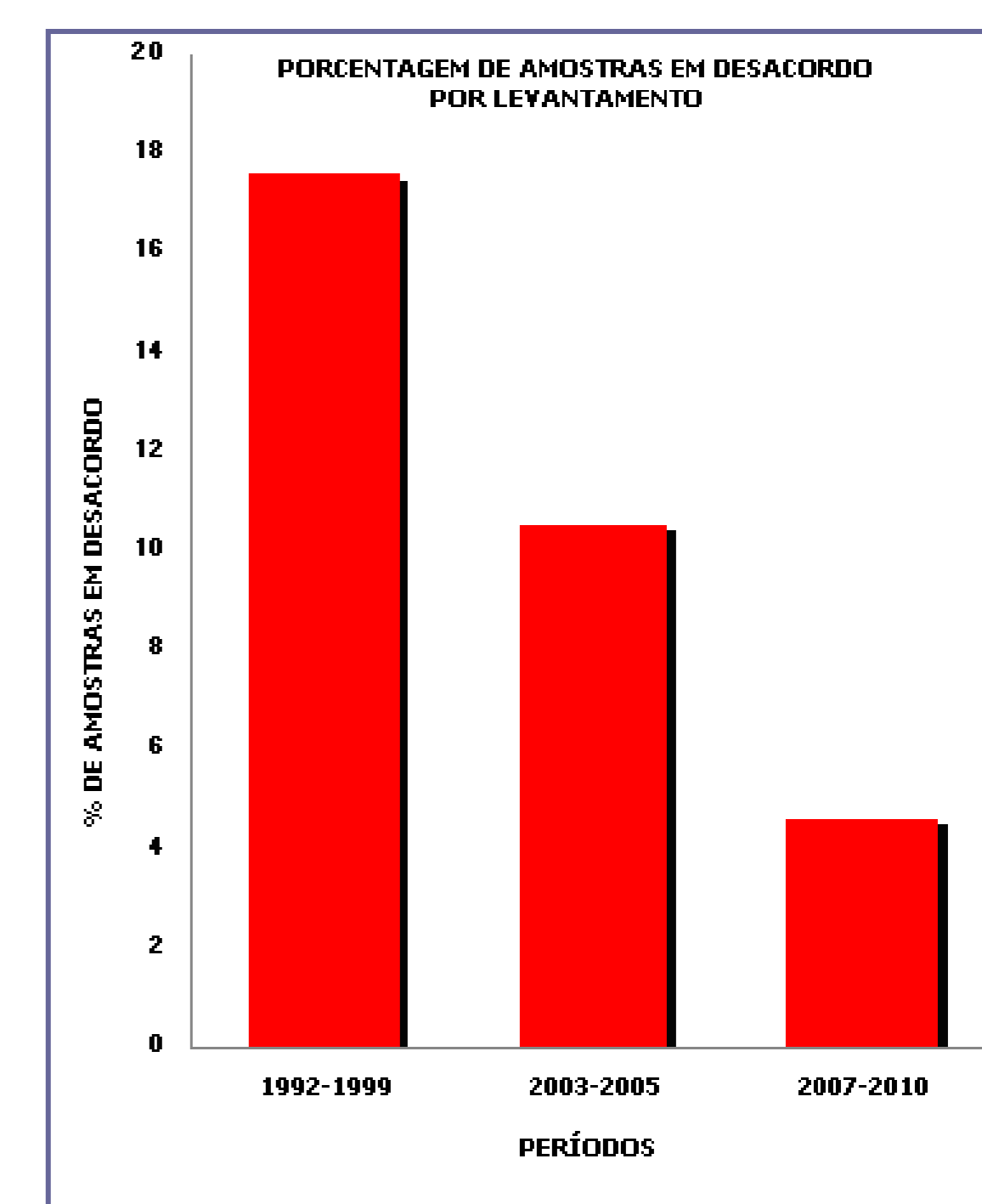
Distribuição da frequência e teores de aflatoxinas em amendoim e produtos derivados comercializados no município de São Paulo no período de 2007 a 2010.

ANO	AMOSTRAS ANALISADAS	NEGATIVAS	POSITIVAS		NÍVEL DE VARIACÃO DOS TEORES ENCONTRADOS (µg/kg)	MÉDIA DOS TEORES ENCONTRADOS (µg/kg)
			B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ ≤ 20 µg/kg	B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ > 20 µg/kg		
2007	47	41	0	6	35,1 – 147,9	78,2
2009	87	86	0	1	57,1	57,1
2010 ⁽¹⁾	62	60	0	2	115,9 – 269,7	192,8
TOTAL	196	187 (95,4%)	0	9 (4,6%)		

1-Somente amostras de amendoim cru

Neste período, 2007 a 2010, foram detectadas aflatoxinas em 9 das 196 (4,6%) amostras analisadas, sendo que todas estavam em desacordo com a Resolução-RDC nº 274/02, da ANVISA/MS, por apresentar a somatória dos teores das aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 superior a 20 µg/kg.

No período 1992-1999, das 415 amostras analisadas, 73 (17,6%) estavam acima do limite previsto na legislação então em vigor (Resolução nº 34/76 da CNNPA/MS - 30 µg/kg para a somatória dos teores de B1 e G1).



No período 2003-2005, das 76 amostras analisadas, 8 (10,5%) estavam em desacordo com a Resolução-RDC nº 274/02, da ANVISA/MS.

CONCLUSÃO

No período avaliado, embora a porcentagem de amendoim e derivados em desacordo com a legislação tenha diminuído (conforme gráfico), ainda foram encontradas amostras contendo altos níveis de aflatoxinas. Estes resultados indicam que a exposição a estas substâncias, por meio do consumo de amendoim e derivados continua sendo bastante expressiva, justificando assim a continuidade do monitoramento destes produtos.