

## OPINIÃO

ENEQ ALVES DA SILVA JR.

Doutor em microbiologia pela USP,  
é consultor do Programa Alimentos  
Seguros (Senai/Senacl/Anvisa)

**H**á alguns anos começaram a circular, na internet, informações sobre supostos casos de contaminação de latas de bebidas. Algumas mensagens chamavam a atenção dos internautas, que se sentiam motivados a retransmiti-las para toda a sua lista de amigos: eram relatos sobre a morte de pessoas por leptospirose após terem bebido diretamente em latas de refrigerantes ou cervejas. Depois de algumas mensagens do tipo "uma amiga da família morreu de leptospirose...", inicialmente traduzidas e adaptadas de outras em circulação nos Estados Unidos, esse tipo de e-mail passou a citar nomes, como o pai da modelo Daniela Sarahyba, além de cientistas, professores e institutos de pesquisa, como o Inmetro, de forma a provocar espanto na população e na comunidade científica.

Alguns jornais e revistas, que resolveram comprovar a veracidade dessas informações junto às instituições e às pessoas envolvidas, chegaram à conclusão óbvia: os relatos veiculados pela internet eram falsos, não passavam de boatos. Lendas da internet, sem qualquer tipo de comprovação técnica ou científica.

Todas as instituições e pessoas citadas as desmentiram categoricamente. Nada foi comprovado que tenha sido consequência da contaminação das latas de bebidas. O próprio Sistema de Vigilância Epidemiológica do Estado de São Paulo informa que não detectou até o momento nenhum caso em que o risco epidemiológico tenha sido o de consumir bebidas em lata e considera improvável o risco de transmissão de leptospirose por esse tipo de embalagem.

É bom lembrar que a própria superfície do alumínio, em condições normais, é lisa, seca e sem nutrientes, não oferecendo ambiente propício para a sobrevivência e a multiplicação de microrganismos. O uso do alumínio aumenta a proteção dos alimentos e, nas embalagens de medicamentos, contribui para minimizar riscos de contaminação e violação dos produtos.

Mesmo assim, as lendas espalhadas na internet sobre as latinhas não deixam de causar impacto. Chegaram a motivar o empenho de alguns políticos



# Mitos e verdades sobre as latinhas

que apresentaram projetos de lei para tornar obrigatória a colocação de um selo protetor nas latas, contra o risco de contaminação. Uma idéia inútil para um problema inexistente.

Mais que isso: essa medida

seria tão desnecessária quanto prejudicial, por não dispor de embasamento técnico, já que o selo não é capaz de vedar totalmente o local de abertura; podem ocorrer microfugas e entrada de umidade e sujidades,

permitindo que os microrganismos presentes se multipliquem e atinjam altas contagens. Em suma, o selo pode transformar-se num foco de contaminação microbiana, assim como os invólucros plásticos em garrações de água mineral, que foram recentemente proibidos pela Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

Por outro lado, um estudo do Cetea (Centro de Tecnologia de Embalagem) do Instituto de Tecnologia de Alimentos, Itai, envolvendo análises microbiológicas das superfícies das latas observou que a contagem microbiana e fúngica da maioria das latas coletadas encontrava-se rigorosamente dentro dos limites estabelecidos pela Opas, Organização Panamericana de Saúde. Além disso, todas as latas apresentaram ausência de coliformes fecais e *Leptospira* sp., indicando condições sanitárias bastante satisfatórias para consumo. O estudo concluiu que os níveis de contaminação, quando ocorrem, estão associados principalmente às condições de higiene do ponto de venda e não da embalagem. O gelo, por exemplo, usado por vendedores ambulantes e quiosques para resfriar os produtos, é o principal agente de contaminação das diversas embalagens de bebidas.

Com efeito, a quantidade de microrganismos encontrada na superfície das latas em condições normais de distribuição no comércio está muito longe de ser um risco ao consumidor. Os padrões higiênicos e sanitários definidos para diversos alimentos — como rosbife, pescados, embutidos ou presunto cru —, ou seja, as quantidades de microrganismos aceitáveis para consumo por não acarretarem risco à saúde, estão muito acima de tudo o que foi encontrado nas superfícies das latas analisadas pelo Cetea. Esse comparativo vale inclusive para saladas, sanduíches, queijos e chocolates.

Consumir bebidas diretamente na lata é tão inofensivo quanto nossos hábitos alimentares mais comuns. Uma notícia nada surpreendente, pois 200 bilhões de latas de bebidas são consumidos por ano em todo o mundo e nenhum país cogita de adotar selos protetores nem algo parecido.

O que realmente conta é a necessidade de orientação do consumidor, pois o caminho para evitar problemas é um só: atenção para os hábitos básicos de higiene ao comprar e consumir qualquer produto alimentício.