abralatas

Associação Brasileira dos Fabricantes de Latas de Alumínio

Condições de higiene da lata de alumínio para bebidas

UM ESTUDO DETALHADO

PUBLICAÇÃO

abralatas
Associação Brasileira dos Fabricantes de Latas de Alumínio

Presidente do Conselho de Administração | Wilmar Arinelli
Presidente Executivo | Renault de Freitas Castro
Assessoria | Guilherme Canielo

REALIZAÇÃO

Frisson
COMUNICAÇÃO

Coordenação | Ana Paula Messeder
Projeto Gráfico | Noel Fernández Martínez
Textos | Companhia de Notícias (CDN)

* Atualizado em abril de 2015

APOIO

ABAL
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO ALUMÍNIO

ABIR
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE REFRIGERANTES E DE BEBIDAS NÃOALCOÓLICAS

SINDICATO NACIONAL DA INDÚSTRIA DA CERVEJA
SINDICERV

Apresentação

Desmistificando os boatos sobre a contaminação da lata de alumínio

A possibilidade de as latas de alumínio serem foco de disseminação de doenças transmitidas por contato surgiu como boato na internet e, apropriado por interesses comerciais inconfessáveis, transformou-se em tema recorrente de materiais jornalísticos de baixa qualidade, sem base técnica e de origem falsa. Este documento reúne informações fidedignas sobre o assunto e mostra os atributos que fazem das latas de alumínio uma embalagem segura, que atende a todas exigências higiênico-sanitárias.

Com esse material, a Associação Brasileira dos Fabricantes de Latas de Alta Reciclabilidade – Abralatas, juntamente com a Associação Brasileira do Alumínio – ABAL, a Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas – ABIR e o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja – Sindicerv, tem o objetivo de levar à sociedade a verdade a respeito de mitos que relacionam a lata de alumínio a riscos à saúde do consumidor, demonstrando de maneira inequívoca a desnecessidade de novas ações preventivas como, por exemplo, a adoção obrigatória de selos protetores, uma medida ineficaz que visa atacar um problema inexistente.

Os documentos citados nesta publicação estão anexados e comprovam a autenticidade das informações mencionadas ao longo do trabalho.

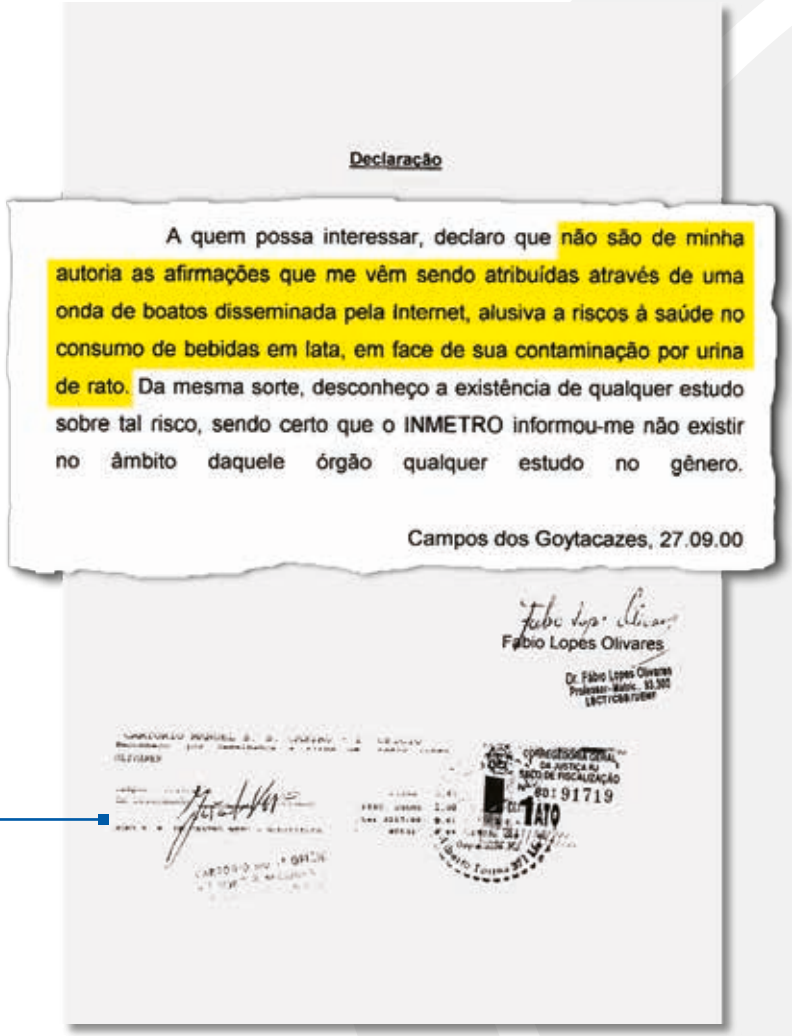
Mensagens falsas na internet

Como tudo começou

Circulam pela internet, há mais de dez anos, mensagens com a suposta intenção de alertar a população sobre o "perigo" de se consumir bebidas em latas porque essas poderiam estar contaminadas por urina de ratos e, conseqüentemente, provocar leptospirose.

Essas mensagens circularam originalmente nos Estados Unidos, sem identificar autores e personagens. No Brasil, ganharam uma nova versão na qual, para dar ares de credibilidade ao texto, aponta-se o doutor Fábio Olivares, do Centro de Biociências e Biotecnologia da Universidade Estadual do Norte Fluminense, como seu autor. A versão brasileira afirma, ainda, existir uma pesquisa do Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia e Qualidade Industrial) sobre o assunto e chega a sugerir que pessoas teriam contraído leptospirose e morrido após consumir bebidas em lata.

Com o objetivo de esclarecer o público, foram investigadas cada uma das informações contidas nessas mensagens e obteve-se declarações por escrito tanto do doutor Fábio Olivares - em que ele nega a autoria do texto **(Anexo I)** - quanto do Chefe de Gabinete da Presidência do Inmetro, Carlos Eduardo Vieira Camargo, garantindo que o Instituto jamais realizou análise em latas de bebidas com a finalidade de medir níveis de contaminação. **(Anexo II)**



Declaração

A quem possa interessar, declaro que não são de minha autoria as afirmações que me vêm sendo atribuídas através de uma onda de boatos disseminada pela Internet, alusiva a riscos à saúde no consumo de bebidas em lata, em face de sua contaminação por urina de rato. Da mesma sorte, desconheço a existência de qualquer estudo sobre tal risco, sendo certo que o INMETRO informou-me não existir no âmbito daquele órgão qualquer estudo no gênero.

Campos dos Goytacazes, 27.09.00

Fábio Lopes Olivares

Dr. Fábio Lopes Olivares
Professor-Matric. 93.302
LBCT/CBB/UENF

80:91719

1ATO

Saúde

Segurança demonstrada

Diante da comprovada falsidade das informações divulgadas nessas mensagens, foi requerido à Polícia Civil de São Paulo a instauração de inquérito policial, a fim de apurar a configuração de crime de falsidade ideológica, bem como de outros crimes e infrações à ordem econômica relacionados a esses boatos.

Estudo do CETEA comprova que as latas para bebidas apresentam boas condições higiênicas e sanitárias, além de não provocarem risco de doenças.

Apesar dos falsos boatos sobre as latas de alumínio, não há comprovação de que elas tenham causado qualquer problema de saúde aos seus consumidores. Mesmo assim, a indústria de latas de alumínio decidiu realizar um estudo com uma entidade independente e idônea, com o objetivo de verificar as condições higiênico-sanitárias dessa embalagem.

Em 2003, o Centro de Tecnologia de Embalagem (CETEA), do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), instituição de pesquisa, desenvolvimento e assistência tecnológica da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (www.ital.sp.gov.br), conduziu um rigoroso estudo para analisar a qualidade higiênica das latas de refrigerantes e cervejas e de embalagens plásticas de água mineral, além de copos de vidro e canudos, em relação às condições de estocagem e de comercialização. O material analisado foi coletado em bares, restaurantes, supermercados, distribuidoras, *vending machines,* ambulantes e quiosques. Nos dois últimos tipos de pontos-de-venda, também foram coletadas amostras de gelo e de água utilizados para resfriamento dos produtos. **(Anexo III)**

O resultado das análises mostrou que as latas apresentam boas condições higiênicas e sanitárias, absolutamente condizentes com as rigorosas exigências dos órgãos de fiscalização. Em 100% das amostras apurou-se a ausência total de coliformes fecais, *Leptospira* e *Salmonella*, comprovando que a lata não oferece risco de transmitir doenças.

É importante esclarecer que os indicadores higiênicos apontam as condições de higiene das superfícies, e não estão diretamente relacionados à transmissão de doenças. Esses indicadores são os fungos e os microrganismos mesófilos, identificados por meio da técnica da Contagem Padrão em Placas (CPP). Já os indicadores sanitários são aqueles que, dependendo da quantidade, podem significar risco potencial de doenças. São os coliformes fecais (*Escherichia coli*), *Salmonella sp., Leptospira sp*. e *Staphylococcus,* por exemplo. Vale ressaltar que a *Leptospira* provoca doença através da penetração na pele e muito raramente por ingestão.

Os valores encontrados nas contagens microbianas (CPP) e fúngicas também garantiram a classificação das latas dentro das condições satisfatórias de higiene. Foram encontrados valores maiores no gelo usado por vendedores ambulantes e quiosques. **Entre as embalagens expostas a essa situação, as latas apresentaram menor contagem microbiana em relação aos copos de vidro, as garrafas e aos canudos.**

O biomédico Dr. Eneo Alves da Silva Junior, especializado em Microbiologia, Imunologia e Análises Clínicas, e Mestre e Doutor em Microbiologia Aplicada aos Alimentos pelo Instituto de Ciências Biomédicas da USP, comparou os resultados do estudo das superfícies das latas realizado pelo CETEA/ITAL com os padrões microbiológicos dos alimentos defi-

Biomédico, mestre e doutor em Microbiologia pela USP conclui que as latas apresentam indicadores higiênicos compatíveis com os padrões para alimentos definidos pelo Estado de São Paulo e pela Anvisa.

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALGUNS ALIMENTOS

	Estado de São Paulo Decreto nº 12.486, de 20/10/1978 **Padrões Higiênicos**		ANVISA RDC 12, de 02/01/2001 **Padrões Sanitários**		
Alimentos	CPP/g	B e L/g	Col. Fecais/g	S. coag +/g	Salmonella/25g
Carnes e Aves cruas	3 milhões	500	-	-	Ausência
Embutidos	1milhão	1 mil	1 mil	3mil	Ausência
Presunto cru	1milhão	1 mil	1 mil	5mil	Ausência
Pescados	3milhões	-	-	1mil	Ausência
Queijos	10 mil	500	5 mil	1mil	Ausência
Chocolate	50 mil	100	10	1mil	Ausência
Sanduíches	-	-	100	5 mil	Ausência
Resultado das Análises Microbiológicas CETEA/ ITAL (considerando cm^2)					
Latas de alumínio	86,4% < 50 10,4%<100mil 3,2%<1milhão	80,2% < 50 19,8%<100 mil	**Ausente**	**Ausente**	**Ausente**

OBS: CPP =contagem padrão em placas (microrganismos mesófilos); B e L = bolores e leveduras (fungos); Col. Fecais = coliformes fecais; S. coag+ = *Staphylococcus* coagulase positiva (S. aureus)

"CETEA/ITAL: a qualidade microbiológica da superfície externa da tampa é a mesma nas latas com e sem selo higiênico".

nidos pelo Estado de São Paulo (Decreto nº 12.486 de 20/10/1978) e pela Anvisa (RDC 12 de 02/01/2001 http://e-legis.bvs.br/leis-ref/public/showAct.php?id=144). A conclusão foi que os valores obtidos nas análises das latas são muito inferiores à faixa de tolerância para a contagem microbiana nos alimentos (CPP), mesmo não existindo legislação que determine padrões sanitários e higiênicos específicos para a superfície das latas ou embalagens **(Anexo IV)**. "As latas apresentaram condições higiênico-sanitárias satisfatórias, principalmente porque não foi identificado nenhum microrganismo patogênico", afirma o Dr. Eneo.

Em 2004 e em 2007 foram realizados dois estudos do CETEA/ITAL que analisaram a qualidade microbiológica da superfície externa da tampa de latas de alumínio para bebidas. Foram coletadas unidades pela própria instituição em supermercados, bares, quiosques e ambulantes, com ênfase naqueles que resfriam as embalagens por meio do contato com o gelo. O resultado revelou que a qualidade microbiológica da superfície externa da tampa é a mesma nas latas com e sem selo higiênico.

Estudo recente do CETEA/ITAL conclui que as latas com selo higiênico retém mais microrganismos quando refrigeradas e acondicionadas em isopor.

O mais novo estudo realizado pelo CETEA/ITAL finalizado em janeiro de 2008, teve como foco a "comercialização de latas refrigeradas em caixas de isopor contendo gelo". Foram desenvolvidos dois experimentos com latas que utilizam selo higiênico e outras sem o selo, acondicionadas em ambiente com gelo produzido a partir de água contaminada e outro com adição de água com contagem controlada de bactéria (E. aerógenes) ao gelo, simulando o manuseio, após o derretimento parcial do gelo, em condições não higiênicas. **Em ambos os casos, verificou-se que ocorre maior retenção de microrganismos nas latas com selo higiênico**. **(Anexo V)**

A PRO-TESTE - Associação Brasielra de Defesa do Consumidor, fez um teste laboratorial e um levantamento junto ao consumidor, publicados em sua revista na edição de dezembro de 2009, comparando 24 tipos de cervejas pilsen. No teste laboratorial constatou-se contaminação nas latas com ou sem lacre que estiveram em contato com água contaminada por bactérias. O teste mostrou que o problema está na forma de condicionamento do produto e que o lacre é incapaz de mudar essa situação, confirmando o resultado obtido pelo CETEA/ITAL. **(Anexo VI)**

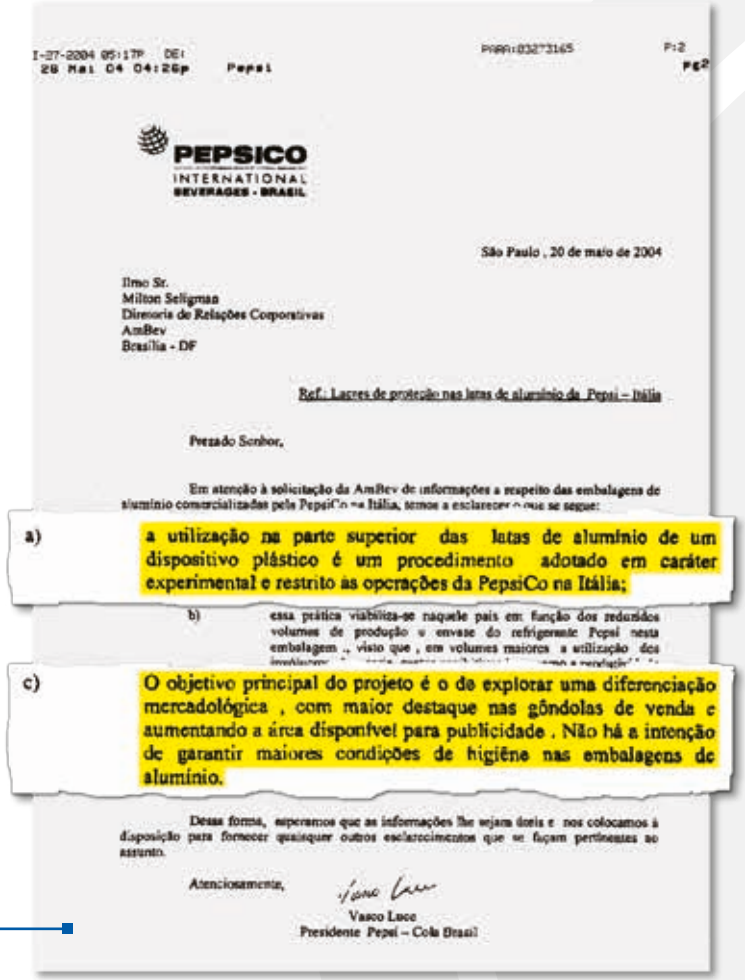
O Dr. Ian Arnold, especialista em Saúde Ocupacional e Segurança e professor da Faculdade de Medicina da McGill University, de Montreal, Canadá, durante o II Seminário Internacional *Alumínio e Saúde: Mitos e Realidades,* realizado em 2003 pela ABAL, apresentou um amplo levantamento bibliográfico da literatura científica mundial sobre a possível contaminação em embalagens de alumínio, enfatizando não ter encontrado nenhum registro relativo ao assunto.

Segundo o Dr. Ian Arnold, o uso do alumínio, na verdade, aumenta a proteção dos alimentos, pelo fato do metal ser excelente condutor de calor e frio, apresentar eficiente barreira contra a luz e permitir uma esterilização mais

rápida. Por isso é usado também em embalagens de medicamentos, contribuindo para minimizar os riscos de contaminação e violação dos produtos. **(Anexo VII)**

De acordo com o Dr. Arnold, que acompanha o tema em vários países, a contaminação representa um risco para todo tipo de recipiente e para a maioria dos alimentos, inclusive aqueles comercializados *in natura*. A contaminação pode ocorrer pela falta de cuidado na armazenagem e pelo manuseio inadequado tanto do vendedor quanto do próprio consumidor. Assim, o especialista entende que essa questão deve ser controlada com a adoção de medidas de saúde pública e boas práticas de manuseio.

Ele também frisou que os revestimentos adicionais na tampa da lata por algumas poucas indústrias têm sido empregados como ação promocional e não como uma maneira de proteger a embalagem de quaisquer microrganismos. Um exemplo disso é a declaração dada em maio de 2004 pelo então presidente da Pepsi-Cola Brasil, Sr. Vasco Luce, confirmando o uso de um dispositivo plástico na parte superior da latinha com o objetivo principal de explorar uma diferenciação mercadológica, não tendo qualquer intenção de garantir melhores condições de higiene nas embalagens de alumínio. O procedimento foi adotado em caráter experimental exclusivamente pela PepsiCo, na Itália. **(Anexo VIII)**



PEPSICO INTERNATIONAL BEVERAGES - BRASIL

São Paulo , 20 de maio de 2004

Ilmo Sr.
Milton Seligman
Diretoria de Relações Corporativas
AmBev
Brasília - DF

Ref.: Lacres de proteção nas latas de alumínio da Pepsi – Itália

Prezado Senhor,

Em atenção à solicitação da AmBev de informações a respeito das embalagens de alumínio comercializadas pela PepsiCo na Itália, temos a esclarecer o que se segue:

a) a utilização na parte superior das latas de alumínio de um dispositivo plástico é um procedimento adotado em caráter experimental e restrito às operações da PepsiCo na Itália;

b) essa prática viabiliza-se naquele país em função dos reduzidos volumes de produção e envase do refrigerante Pepsi nesta embalagem , visto que , em volumes maiores a utilização dos

c) O objetivo principal do projeto é o de explorar uma diferenciação mercadológica , com maior destaque nas gôndolas de venda e aumentando a área disponível para publicidade . Não há a intenção de garantir maiores condições de higiêne nas embalagens de alumínio.

Dessa forma, esperamos que as informações lhe sejam úteis e nos colocamos à disposição para fornecer quaisquer outros esclarecimentos que se façam pertinentes ao assunto.

Atenciosamente,

Vasco Luce
Presidente Pepsi – Cola Brasil

Ainda sobre esse aspecto, parecer do Dr. Eneo Alves da Silva Jr. afirma que "a falta de um histórico de ocorrências clínicas com uso das

latas de bebidas e a existência de condições adequadas para os microrganismos decorrentes da proteção plástica, nos leva a entender que é totalmente desnecessário e até prejudicial a colocação de selo protetor nas latas de bebidas". Assim, os revestimentos adicionais, ou "selos higiênicos" podem ter efeito contrário ao desejado. Isto porque, se houver passagem de água ou umidade para seu interior, eles acabarão proporcionando um ambiente propício ao desenvolvimento de microrganismos. (Anexo IX)

A comprovação desse potencial dano à população, é dada pelo Comunicado nº 134/2004 do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Nesse documento a Diretora Técnica do Órgão, Marisa Lima Carvalho, aponta inúmeros malefícios gerados pela utilização de filme plástico na parte externa de garrafões retornáveis de 20 (vinte) litros, que funciona, em última análise, exatamente como o propalado "selo higiênico". São listados nesse documento uma série de malefícios, tais como: "apresenta carga eletrostática que atrai poeira e contaminantes; pode propiciar a retenção de água entre a película do plástico e a parede do garrafão, propiciando o desenvolvimento excessivo de fungos e bactérias entre a película interna e a parede do garrafão; pode provocar a contaminação da água por esporos de fungos e bactérias contaminantes, caso esses microrganismos tenham acesso à água", dentre muitos outros prejuízos ao consumidor. Dessa maneira, o Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo proibiu o uso do filme plástico "protetor". (Anexo X)

Um problema inexistente

Uma solução ineficaz para um problema inexistente. A frase sintetiza as conclusões das autoridades brasileiras sobre a obrigatoriedade da aplicação do selo higiênico em latas de alumínio. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA se manifestou por meio do Parecer Técnico número 009/04-GACTA/GGALI/ANVISA, de 25 de maio de 2004, sobre projetos de leis que pretendem tornar obrigatória a colocação de tampa protetora nas bebidas embaladas em latas de alumínio ou outro metal. Segundo a ANVISA, "não existem estudos científicos que comprovem a ocorrência de doenças transmitidas por meio de embalagens de refrigerantes ou cervejas, em especial a leptospirose".

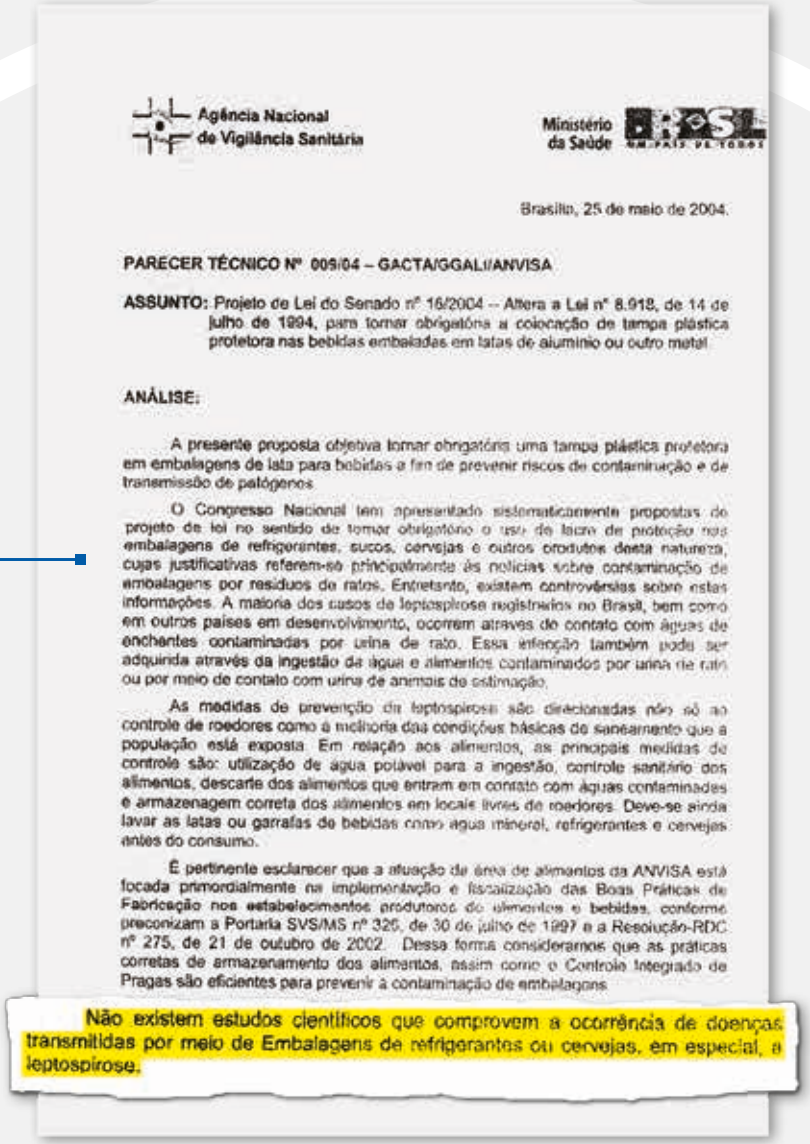
Os "selos higiênicos" podem ter efeito contrário ao desejado. Se houver passagem de água ou umidade para seu interior, eles acabarão proporcionando um ambiente propício ao desenvolvimento de microrganismos.

Concluindo seu parecer técnico, a Anvisa aponta como melhor solução para o caso, a impressão de dizeres no recipiente que induzam o consumidor à limpeza da embalagem como medida menos restritiva e mais eficaz na prevenção do risco presumido.

A ANVISA reitera sua posição na "implementação e fiscalização das Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos produtores de alimentos e bebidas, conforme preconizam a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dessa forma, consideramos que as práticas corretas de armazenamento dos alimentos, assim como o Controle Integrado de Pragas são eficientes para prevenir a contaminação de embalagens". **(Anexo XI)**

O mesmo posicionamento foi reforçado por um artigo do Dr. Eneo Alves da Silva Jr. publicado em 5 de outubro de 2004 no jornal Correio Braziliense. Com o título "Mitos e Verdades sobre as Latinhas", o texto sintetiza a questão que se coloca frente à embalagem metálica, sua indústria, fabricantes e envasadores de bebidas, Congresso Nacional e o consumidor brasileiro. **(Anexo XII)**

O Centro de Vigilância Epidemiológica (CVE) da Secretaria da Saúde de São Paulo, também enviou correspondência para a ABAL, afirmando não existir, em todos os casos de leptospirose registrados no Estado, ao menos um que tenha sido provocado por ingestão de bebida em lata. O informe do CVE está inserido na página da Secretaria de Saúde Pública de São Paulo: www.cve.saude.sp.gov.br/



Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ministério da Saúde BRASIL UM PAÍS DE TODOS

Brasília, 25 de maio de 2004.

PARECER TÉCNICO Nº 009/04 – GACTA/GGAL/ANVISA

ASSUNTO: Projeto de Lei do Senado nº 16/2004 – Altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, para tornar obrigatória a colocação de tampa plástica protetora nas bebidas embaladas em latas de alumínio ou outro metal

ANÁLISE:

A presente proposta objetiva tornar obrigatória uma tampa plástica protetora em embalagens de lata para bebidas a fim de prevenir riscos de contaminação e de transmissão de patógenos.

O Congresso Nacional tem apresentado sistematicamente propostas de projeto de lei no sentido de tornar obrigatório o uso de lacre de proteção nas embalagens de refrigerantes, sucos, cervejas e outros produtos desta natureza, cujas justificativas referem-se principalmente às notícias sobre contaminação de embalagens por resíduos de ratos. Entretanto, existem controvérsias sobre estas informações. A maioria dos casos de leptospirose registrados no Brasil, bem como em outros países em desenvolvimento, ocorrem através de contato com águas de enchentes contaminadas por urina de rato. Essa infecção também pode ser adquirida através da ingestão de água e alimentos contaminados por urina de rato ou por meio de contato com urina de animais de estimação.

As medidas de prevenção da leptospirose são direcionadas não só ao controle de roedores como à melhoria das condições básicas de saneamento que a população está exposta. Em relação aos alimentos, as principais medidas de controle são: utilização de água potável para a ingestão, controle sanitário dos alimentos, descarte dos alimentos que entram em contato com águas contaminadas e armazenagem correta dos alimentos em locais livres de roedores. Deve-se ainda lavar as latas ou garrafas de bebidas como água mineral, refrigerantes e cervejas antes do consumo.

É pertinente esclarecer que a atuação da área de alimentos da ANVISA está focada primordialmente na implementação e fiscalização das Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos produtores de alimentos e bebidas, conforme preconizam a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dessa forma consideramos que as práticas corretas de armazenamento dos alimentos, assim como o Controle Integrado de Pragas são eficientes para prevenir a contaminação de embalagens.

Não existem estudos científicos que comprovem a ocorrência de doenças transmitidas por meio de Embalagens de refrigerantes ou cervejas, em especial, a leptospirose.

OPINIÃO

ENEO ALVES DA SILVA JR.
Doutor em microbiologia pela USP, é consultor do Programa Alimentos Seguros (SenaiSesai/Senai)

Mitos e verdades sobre as latinhas

Há 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 retransmití-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

conseqüência 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 prote-

produtos.

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

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 garrafões de água mineral, que foram recentemente proibidos pela Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

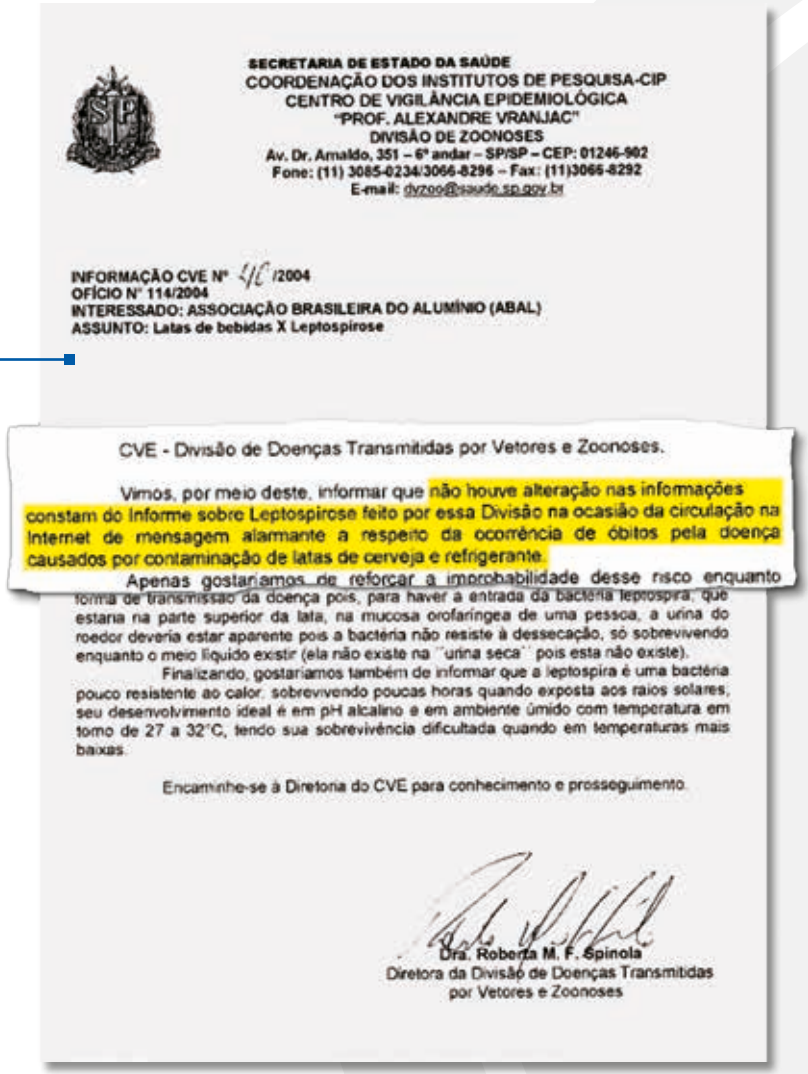
Por outro lado, um estudo do Cetea (Centro de Tecnologia de Embalagem) do Instituto de Tecnologia de Alimentos, Ital, envolvendo análises microbiológicas das superfícies das latas observou que a contagem microbiana e fúngica da maioria das latas coletadas encontrava-se rigorosamente dentro dos limites 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.

htm/lepinforme.htm. A constatação foi reiterada em ofício (nº 114/2004), no dia 20 de maio de 2004, afirmando que as informações que constavam do citado Informe continuavam válidas. No mesmo ofício, o CVE reforçou a improbabilidade de transmissão da leptospirose pelas latas de bebidas. Segundo o CVE, a bactéria só sobrevive enquanto o meio líquido existir e, para isso, é preciso que haja urina de roedor aparente. A bactéria não sobrevive na "urina seca" do rato. Além disso, a *Leptospira* é uma bactéria pouco resistente ao calor, sobrevivendo poucas horas quando exposta aos raios solares, e tem sua sobrevivência dificultada em temperaturas mais baixas. **(Anexo XIII)**



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA-CIP
CENTRO DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA
"PROF. ALEXANDRE VRANJAC"
DIVISÃO DE ZOONOSES
Av. Dr. Arnaldo, 351 – 6º andar – SP/SP – CEP: 01246-902
Fone: (11) 3085-0234/3066-8296 – Fax: (11)3066-8292
E-mail: dvzoo@saude.sp.gov.br

INFORMAÇÃO CVE Nº 40 /2004
OFÍCIO Nº 114/2004
INTERESSADO: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO ALUMÍNIO (ABAL)
ASSUNTO: Latas de bebidas X Leptospirose

CVE - Divisão de Doenças Transmitidas por Vetores e Zoonoses.

Vimos, por meio deste, informar que não houve alteração nas informações constam do Informe sobre Leptospirose feito por essa Divisão na ocasião da circulação na Internet de mensagem alarmante a respeito da ocorrência de óbitos pela doença causados por contaminação de latas de cerveja e refrigerante.

Apenas gostaríamos de reforçar a improbabilidade desse risco enquanto forma de transmissão da doença pois, para haver a entrada da bactéria leptospira, que estaria na parte superior da lata, na mucosa orofaríngea de uma pessoa, a urina do roedor deveria estar aparente pois a bactéria não resiste à dessecação, só sobrevivendo enquanto o meio líquido existir (ela não existe na "urina seca" pois esta não existe).

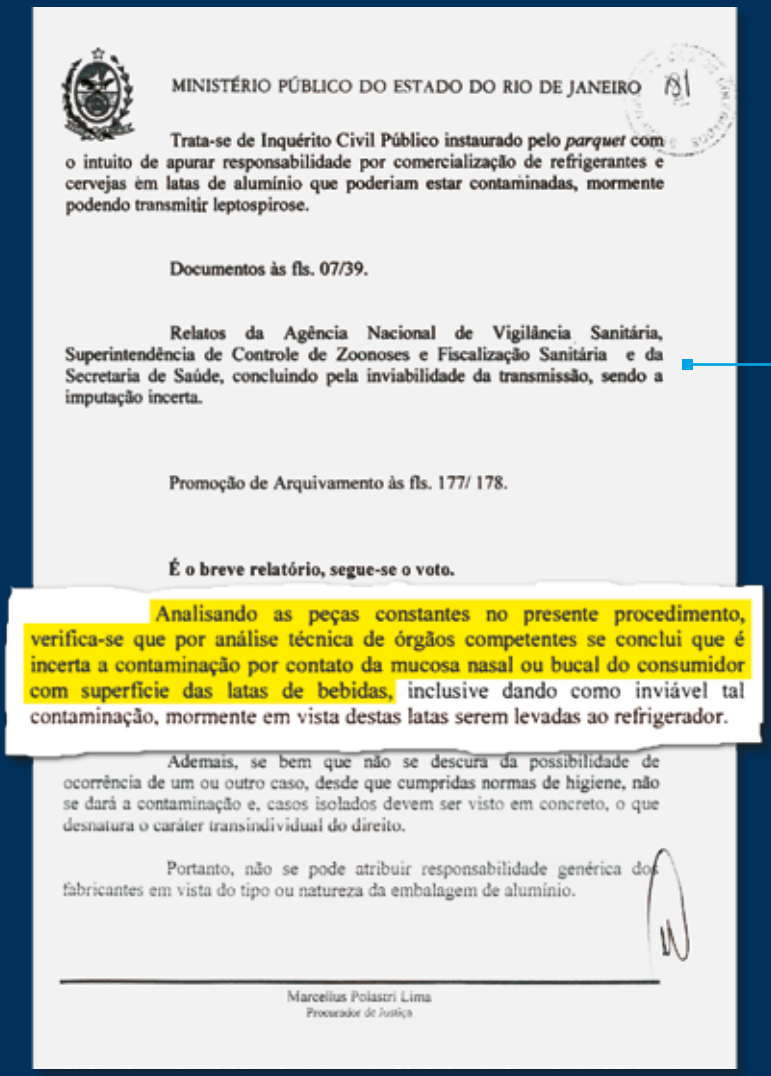
Finalizando, gostaríamos também de informar que a leptospira é uma bactéria pouco resistente ao calor, sobrevivendo poucas horas quando exposta aos raios solares, seu desenvolvimento ideal é em pH alcalino e em ambiente úmido com temperatura em torno de 27 a 32°C, tendo sua sobrevivência dificultada quando em temperaturas mais baixas.

Encaminhe-se à Diretoria do CVE para conhecimento e prosseguimento.

Dra. Roberta M. F. Spinola
Diretora da Divisão de Doenças Transmitidas
por Vetores e Zoonoses

Centro de Vigilância Epidemiológica da Secretaria da Saúde de São Paulo, afirma não existir, em todos os casos de leptospirose registrados no Estado, ao menos um que tenha sido provocado por ingestão de bebida em lata.

Por fim, em 2002, a 4ª Promotoria de Interesses Difusos e Coletivos do Estado do Rio de Janeiro instaurou Inquérito Civil Público para apurar eventual responsabilidade genérica de fabricantes de cervejas e refrigerantes pela alegada transmissão de doenças por meio do contato de latas de alumínio com a mucosa nasal ou bucal do consumidor. Em abril de 2005, o Conselho Superior do Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro decidiu por unanimidade de votos homologar o pedido de arquivamento, nos termos do voto do relator do inquérito. Nesse voto, o Promotor de Justiça aponta como inviável a contaminação pela referida embalagem metálica. (Anexo XIV)



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Trata-se de Inquérito Civil Público instaurado pelo *parquet* com o intuito de apurar responsabilidade por comercialização de refrigerantes e cervejas em latas de alumínio que poderiam estar contaminadas, mormente podendo transmitir leptospirose.

Documentos às fls. 07/39.

Relatos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Superintendência de Controle de Zoonoses e Fiscalização Sanitária e da Secretaria de Saúde, concluindo pela inviabilidade da transmissão, sendo a imputação incerta.

Promoção de Arquivamento às fls. 177/ 178.

É o breve relatório, segue-se o voto.

Analisando as peças constantes no presente procedimento, verifica-se que por análise técnica de órgãos competentes se conclui que é incerta a contaminação por contato da mucosa nasal ou bucal do consumidor com superfície das latas de bebidas, inclusive dando como inviável tal contaminação, mormente em vista destas latas serem levadas ao refrigerador.

Ademais, se bem que não se descura da possibilidade de ocorrência de um ou outro caso, desde que cumpridas normas de higiene, não se dará a contaminação e, casos isolados devem ser visto em concreto, o que desnatura o caráter transindividual do direito.

Portanto, não se pode atribuir responsabilidade genérica dos fabricantes em vista do tipo ou natureza da embalagem de alumínio.

Marcellus Polastri Lima
Procurador de Justiça

Vigilância Sanitária considera improvável o risco de transmissão, enquanto a promotoria de Justiça do Rio de Janeiro aponta como inviável a contaminação de consumidores pela lata de alumínio.

O mito da nocividade do alumínio

Todos os estudos realizados até hoje evidenciam que o alumínio a que estamos expostos diariamente não causa nenhum efeito nocivo à saúde humana. O nosso organismo tem eficientes barreiras que praticamente impedem a absorção do metal.

O alumínio é o terceiro elemento mais abundante da natureza, depois do oxigênio e do silício, e representa 8% da crosta terrestre. Assim, esse metal está presente em nossas vidas de diversas formas, sejam naturais ou manufaturadas, pois estamos expostos ao alumínio do solo, da água, do ar, nos alimentos e em alguns remédios prescritos para o tratamento de úlceras gástricas.

O alumínio é utilizado inclusive na prevenção de doenças, contribuindo decisivamente para o aumento da provisão de água potável: o sulfato de alumínio é usado como floculante nas estações de tratamento de água, onde age aglutinando pequenas partículas indesejáveis, além de organismos e bactérias prejudiciais à saúde, o que facilita a sua eliminação.

E não é apenas no ambiente externo que o alumínio nos é familiar. Sua ocorrência em todos os órgãos, tecidos e fluídos do corpo humano demonstra que convivemos com o alumínio desde o nascimento.

Alumínio: na categoria de produtos reconhecidamente seguros

Baseando-se em estudos científicos, a ***Food and Drug Administration (FDA)***, dos Estados Unidos, órgão oficial de saúde que avalia e regulamenta o uso de alimentos e drogas para o consumo da população, classificou o alumínio na categoria dos produtos ***GRAS - Generally Recognized as Safe***, cuja tradução livre é Produtos Geralmente Reconhecidos como Seguros, podendo ser amplamente utilizado, por exemplo, em utensílios domésticos, desodorantes, medicamentos, em embalagens de alimentos, entre outras finalidades. **(Anexo XV)**

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) vinculada ao Ministério da Saúde, divulga em seu site (http://www.anvisa.gov.br), na seção “Perguntas Freqüentes-Alimentos”, uma série de repostas para as dúvidas mais freqüentes sobre o alumínio, seu uso e sua relação com a saúde humana.

Na resposta à pergunta sobre a toxicidade do alumínio para o organismo, por exemplo, a Anvisa deixa claro que o alumínio - “um dos

Todos os estudos realizados até hoje evidenciam que o alumínio não causa nenhum efeito nocivo à saúde humana.

metais mais abundantes na crosta terrestre" - e seus compostos "são muito pouco absorvidos pelo organismo" e que o corpo humano "apresenta uma barreira (intestinal) ao alumínio ingerido, reduzindo sua absorção".

Alguns estudos começaram a relacionar o alumínio à doença de Alzheimer a partir da metade da década de 70 e, já em 1995, a Organização Mundial da Saúde (OMS) confirmava que não havia evidências científicas de qualquer relação entre a doença de Alzheimer e o alumínio, razão pela qual também não define limites de tolerância por questão de saúde para sua utilização. Estudos mais recentes apontam os fatores genéticos como as mais prováveis causas desse mal. **(Anexo XVI)**

Cozimento de alimentos em panelas de alumínio: uma prática segura

Um estudo realizado pelo Centro de Tecnologia de Embalagem - CETEA, do Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, com o objetivo de levantar dados sobre o potencial de transferência de alumínio proveniente de panelas durante o preparo de alimentos, concluiu que o cozimento em panela de alumínio contribui com cerca de 2% do limite máximo de ingestão do metal recomendado pela Organização Mundial de Saúde - OMS - , qual seja, de 1 mg diário de alumínio por quilo de massa corporal. A pesquisa levantou dados sobre o potencial de transferência de alumínio proveniente das panelas durante o preparo de um cardápio tipicamente brasileiro: feijão, arroz, bife, batata e molho de tomate, entre outros, pois a ingestão varia em decorrência da dieta da população e de outros fatores, como as condições de cozimento e o tipo de panela.

Resultado: a dissolução de alumínio identificada durante o cozimento é inferior até mesmo ao teor do metal presente naturalmente em alguns alimentos. **(Anexo XVII)**

Educação

Boas práticas no ponto de venda

As indústrias de bebidas e os fabricantes de latas e tampas de alumínio seguem rigorosamente os padrões internacionais e a legislação brasileira, considerada uma das mais rígidas do mundo em relação a embalagens e alimentos, além de normas próprias de produção, transporte e entrega. Dessa forma, garante-se a qualidade e integridade dos produtos, que chegam aos comerciantes em perfeitas condições de higiene.

Mas, assim como frutas, verduras e outros alimentos não industrializados, esses produtos, depois que saem das indústrias, ficam armazenados em supermercados, lojas, *vending machines,* caixas de isopor de vendedores ambulantes, dentre outros locais ou recipientes. Se as condições de higiene desses locais ou das pessoas que manipularem os produtos não forem adequadas à embalagem, qualquer que seja ela, poderá apresentar sujeiras externamente.

Desta forma, a preocupação com a higiene deve envolver todos os alimentos e bebidas, independentemente do tipo de embalagem. E a medida mais eficaz para isso é a educação da população para a adoção de hábitos básicos de higiene, além da fiscalização dos estabelecimentos comerciais e vendedores ambulantes, para verificar as condições de armazenamento e conservação dos produtos.

Um bom exemplo da eficácia de medidas educativas foi a campanha governamental contra a epidemia de cólera, que mostrava ao consumidor a necessidade de lavar bem frutas, legumes e verduras. O resultado foi excelente: a doença foi vencida com a educação da população, sem que fosse necessário penalizar a indústria e os produtores rurais com imposições como, por exemplo, a adoção obrigatória de embalagens especiais ou a obrigação de ensacar alimentos para sua comercialização.

O despropósito de medidas que obrigam a indústria a utilizar o “selo higiênico” já foi atestado pela Comissão das Comunidades Européias, órgão equivalente ao governo do conjunto dos países que compõem a Comunidade Européia, e que se sobrepõe aos governos nacionais em matérias de interesse comum. Há alguns anos, o governo italiano analisou projeto de norma que exigia a colocação de invólucro em embalagens metálicas. Pouco depois, o mesmo governo acabou abandonando o projeto inicial, trocando-o por outro que apenas recomendava a inclusão de informação educativa no rótulo da embalagem. Essa alternativa,

entretanto, apesar de mais branda, foi rejeitada pela Comissão sob o argumento de que o rótulo não era o local adequado para prestar este tipo de informação e que a ação proposta resultava num ônus desproporcional ao suposto problema de higiene, além de desestimular o comércio entre os países da Comunidade Européia. **(Anexo XVIII)**

Portanto, ao invés de impor à industria obrigações tão custosas quanto ineficazes, a atenção dos governantes e legisladores deve voltar-se para o que realmente importa, que é a educação pública sobre os mais básicos hábitos de higiene que devem ser observados desde a produção até o consumo, passando pela comercialização e armazenamento dos produtos e embalagens, em geral, e não apenas para as latas para bebidas.

Não há comprovação de que a utilização de selos sobre a tampa das latas seja uma garantia de proteção, tanto que essa medida não é obrigatória em país algum.

Meio ambiente

Selo: retrocesso tecnológico

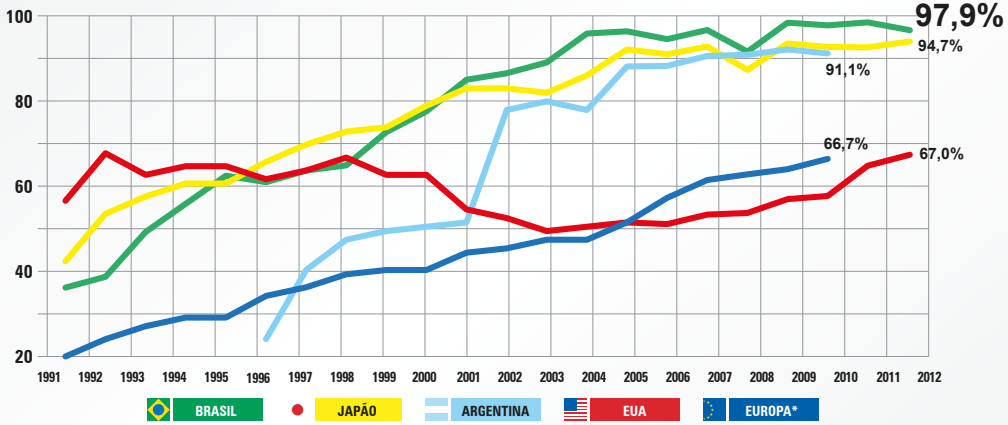
Além das inconveniências já mencionadas, o uso de selo em latas de alumínio representa, de um lado, um aumento substancial no volume de resíduos sólidos resultantes do consumo de bebidas em latas e, de outro lado, um grave retrocesso tecnológico. A explicação é muito simples: após a abertura da lata, o consumidor tenderá a descartar o selo ou, na melhor das hipóteses, jogá-lo no lixo – mas sempre separado da própria lata.

O fato é que, durante anos, a indústria de latas de alumínio para bebidas investiu milhões de dólares no desenvolvimento de máquinas mais avançadas e de novas tecnologias para reduzir o peso do produto e, tão importante quanto isso, para eliminar suas partes descartáveis. O resultado foi excepcional: nos últimos 25 anos, a latinha de alumínio perdeu um terço do seu peso, chegando aos atuais 13,5 gramas (formato tradicional de 350 ml). Além disso, o anel, antes descartável, passou a fazer parte da estrutura da lata. São aperfeiçoamentos importantes que, sem dúvida alguma, contribuem para colocar o Brasil na condição de campeão mundial de reciclagem de latas de alumínio.

Vale lembrar que diversas entidades e organizações não-governamentais lutam, neste país e em todo o mundo, pela redução e disposição adequada de resíduos sólidos. A proposta do selo é, portanto, um contra-senso sob o ponto de vista ambiental – tão inócua quanto inoportuna.

Se o selo for utilizado nas mais de 20 bilhões de latas produzidas anualmente no Brasil, irá gerar mais de 3 mil toneladas adicionais de resíduos.

Índices de reciclagem da lata da alumínio para bebidas no mundo de 1991 a 2012 (Em %)



Fonte: Abralatas/ABAL, The Aluminum Association/Alluminum Can Recycling Association, Beverage Can Makers Europe, Câmara Argentina de la Industria del Aluminio y metales afines e Japan Alluminum Can Recycling Association.
* Média Européia.

Segurança na reciclagem

Outra lenda urbana que se propaga pela internet, sem qualquer vinculação com a realidade, é que o processo de reciclagem do alumínio é feito sem qualquer controle, misturando pilhas e outros metais que podem causar danos à saúde humana.

O processo de reciclagem do alumínio acontece da seguinte forma: antes mesmo de descarregarem os fardos de latas usadas, os veículos que transportam a sucata passam por um detector de radioatividade. Se aprovados, os fardos são desmanchados e picotados. Em seguida, as etapas de separação eletromagnética e por diferença de densidade eliminam todos os componentes que não forem alumínio.

Antes de fundir, essa matéria-prima passa por um forno a 550º C que retira tintas, vernizes e óleo. Só então o material é fundido à 650º C. Antes de ser transformado em chapas para a fabricação de novas latas, o metal liquido é submetido a análises químicas com precisão de pureza em "partes por milhão".

Somente depois de passar por todas essas etapas a chapa de alumínio será transformada em novas latas para bebidas, totalmente seguras para o consumo.

O processo de fabricação das chapas de alumínio provenientes da reciclagem de sucata é totalmente controlado e não oferece risco algum ao consumidor.

Questão econômica

A indústria de bebidas em cheque

Para dar uma ideia da importância da indústria de bebidas para o país, vale lembrar que o mercado brasileiro de refrigerantes no Brasil é de mais de 15 bilhões de litros/ano, o que confere a essa indústria o terceiro lugar no *ranking* mundial, atrás apenas do México e dos EUA. São mais de 750 fábricas em todo o país, que produzem cerca de 3.500 marcas. Trata-se de um setor de grande importância econômica, seja pelo consumo de matérias-primas (1,2 milhão de toneladas de açúcar/ano; 150 mil toneladas de sucos de laranja, uva e limão/ano; 500 toneladas de sementes de guaraná/ano), seja pelos mais de 600 mil empregos diretos e indiretos, cerca de 1 milhão de pontos de venda e uma carga tributária de 40%.

Quanto à cerveja, o Brasil está entre os três maiores fabricantes do mundo, com um volume anual superior a 13 bilhões de litros. Em 2007 o faturamento bruto registrado pelas cervejarias brasileiras foi de aproximadamente R$20 bilhões. O setor emprega mais de 150 mil pessoas, entre postos diretos e indiretos. A participação da cerveja na arrecadação dos tributos indiretos é a maior entre todos os setores da economia que se dedicam à produção de bens de consumo: 5,1%.

É consenso no mercado brasileiro de bebidas que os bons resultados alcançados pelas cervejarias que adotam o selo são creditados à eficácia desse acessório como instrumento de marketing, e não às suas supostas vantagens higiênicas.

Os impactos econômicos e logísticos de uma eventual obrigatoriedade legal de uso do selo já foram avaliados, indicando um aumento substancial dos custos de produção, por razões que vão desde a necessidade de aquisição e instalação de equipamentos específicos até a queda da produtividade no envasamento. Sobre esse último efeito, é preciso destacar que não existe equipamento para a colocação de selos em latas capaz de acompanhar o ritmo de máquinas envasadoras de bebidas de alta velocidade (até duas mil latas por minuto, no caso de refrigerantes).

Os equipamentos para a colocação de selo em latas de bebidas são produzidos no Brasil por uma única empresa, a alemã Krones, responsável pela introdução desse acessório no país. Essa Empresa trouxe para o país a Taxomatic, máquina que aplica um rótulo de folha de alumínio com cola sobre as tampas das latas para bebidas. O equipamento foi desenvolvido na Alemanha para ser usado em latas para alimentos.

Não há equipamento eficiente para colocar selos em latas capaz de acompanhar o ritmo de máquinas envasadoras de alta velocidade.

Adoção de novos equipamentos para colocação de "selo higiênico" reduziria em até 75% a produtividade da indústria de bebidas.

Os equipamentos seladores existentes no mercado são capazes de operar com 500 ou 1000 latas/minuto, o que reduziria a produção de um grande fabricante de 50% até 75%. Além disso, esses equipamentos são do tamanho de uma máquina envasadora e as fábricas já estabelecidas não teriam espaço físico adicional para instalá-lo. Mesmo se a velocidade de envasamento fosse acompanhada pela máquina seladora, só a introdução de mais uma etapa na linha de produção já reduziria consideravelmente a sua eficiência.

Estima-se em cerca de R$ 75 milhões o custo para a compra e instalação do equipamento para a colocação do selo, considerando apenas o atual parque produtivo do setor cervejeiro nacional. A colocação do selo traz também outro tipo de problema: ele compromete a precisão do design da lata de alumínio, o que resulta em dificuldades para a estocagem e exige adequações da indústria até o varejo.

O desenho da latinha é perfeito para suportar cerca de 110 quilos de peso de empilhamento e o seu formato torna essa ação mais simples e segura, uma vez que o fundo de uma lata se encaixa perfeitamente na tampa de outra. Com isso, o transporte e armazenamento são mais seguros, impedindo que as tampas sejam deformadas e provoquem vazamentos.

A introdução do selo exigiria alterações nos processos de estocagem e manuseio, reduzindo a eficiência e a produtividade desses procedimentos e contribuindo para o encarecimento da embalagem e do produto.

Precedentes legislativos

Seguindo sempre o mesmo padrão e contendo sempre a mesma justificativa baseada na **suposta proteção à saúde do consumidor**, são vários os projetos de leis que já tramitaram e tramitam nas várias Casas Legislativas do país contendo proposta de obrigar a indústria de bebidas a adotar o chamado "selo higiênico". Não se tem notícia, porém, de que qualquer uma dessas iniciativas tenham se convertido em lei de efetiva aplicação. Veja alguns casos:

- O Projeto de Lei nº 2719/2001 que tramitou na Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro dispunha sobre a obrigatoriedade do uso de dispositivo protetor nas embalagens de Tetra Pak e latinhas para bebidas no âmbito do estado. O PL recebeu parecer contrário da Comissão de Constituição e Justiça, o qual foi aprovado, por exceder os limites da competência legislativa daquele Parlamento. **(Anexo XIX)**

- O Projeto de Lei nº 266/2003 da Assembleia Legislativa do Estado do Espírito Santo, pretendia impor às empresas que produzem e comercializam bebidas a colocação de "selo higiênico" nas embalagens, sob a alegação de que combateria "contaminações na área externa". O PL foi aprovado e enviado a sanção do governador, que, ao examinar a matéria, apresentou **veto integral** à proposta, baseado na justificativa de que se tratava de assunto de competência privativa da União, conforme previsto no artigo 22, inciso VIII, da Constituição Federal. O veto foi aprovado pela Casa e a matéria arquivada. **(Anexo XX)**

- O Projeto de Lei nº 360/2004 da Assembleia Legislativa do Estado do Mato Grosso também pretendia impor aos fabricantes de cervejas, refrigerantes e sucos a obrigação de utilizar o "selo higiênico" na embalagem. Após exame na Comissão de Constituição e Justiça da Casa, a proposta legislativa foi arquivada, mais uma vez, por conter vício de inconstitucionalidade relacionado à competência privativa da União para legislar sobre matérias de comércios exterior e interestadual. **(Anexo XXI)**

- O Projeto de Lei nº 86/2006 da Assembleia Legislativa do Ceará, tinha objetivo idêntico ao do PL acima comentado e recebeu parecer contrário da Comissão de Constituição e Justiça, também por inconstitucionalidade da mesma natureza. **(Anexo XXII)**

O selo comprometeria também o transporte e o armazenamento. O desenho da latinha é perfeito para suportar cerca de 110 quilos de peso de empilhamento, uma vez que o fundo de uma lata se encaixa perfeitamente na tampa da outra.

- O Projeto de Lei nº 1926/2004 da Câmara Legislativa do Município do Rio de Janeiro (RJ), também pretendia impor a obrigatoriedade da aplicação de "selo protetor" em latas de alumínio para bebidas. O PL foi aprovado pela Câmara e seguiu para sanção, mas foi vetado integralmente em virtude, dentre outras razões, dos vícios de inconstitucionalidade e de ilegalidade. **(Anexo XXIII)**

- O Projeto de Lei nº 405/2007 da Assembleia Legislativa do Estado do Mato Grosso, que pretendia impor o uso do "selo higiênico" pelos fabricantes de cervejas, refrigerantes e sucos, foi rejeitado em Plenário. **(Anexo XXIV)**

- O Projeto de Lei nº 262/2007 da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro dispunha sobre a obrigatoriedade da utilização de dispositivo de abertura de latas de cerveja e refrigerante de forma que a tampa não entrasse em contato com o líquido. Após exame da Comissão de Constituição e Justiça da Casa, a proposição foi arquivada, mais uma vez, por conter vício de inconstitucionalidade relacionado à competência privativa da União de legislar sobre a produção industrial e sobre os processos produtivos. **(Anexo XXV)**

- O Projeto de Lei nº 403/2007 da Assembleia Legislativa da Paraíba que também tratava da aplicação do "selo higiênico" nas latas de alumínio para bebidas, foi aprovado pela Casa, mas vetado pelo Governador Cássio Cunha Lima. As razões do veto foram fundadas nos estudos realizados pelo CETEA/ITAL, além do ônus que tal dispositivo causaria no preço da latinha, interferindo negativamente em um segmento específico da economia. **(Anexo XXVI)**

- O Projeto de Lei nº 1798/2005 da Câmara Legislativa do Distrito Federal que dispunha sobre a colocação de "selo higiênico" reciclado em latas de alumínio de cervejas, refrigerantes, sucos e similares, foi aprovado pelo legislativo distrital, mas vetado pelo Executivo que, ao examinar a matéria, apresentou veto total à proposta baseado na justificativa de que a matéria tratava de assunto de competência exclusiva da União e por confrontar-se com o interesse público. Em 04 de novembro de 2009 os deputados aprovaram o veto e arquivaram o PL. **(Anexo XXVII)**

- O Projeto de Lei nº 108/2007 da Assembleia Legislativa do Estado do Amazonas também pretendia impor a obrigatoriedade da utilização de "selo protetor" em latas de alumínio para bebidas. O projeto foi aprovado pelo legislativo e seguiu para a sanção do Governador Eduardo Braga, que o vetou integralmente em

virtude dos vícios de inconstitucionalidade. Em dezembro de 2009 a Casa aprovou o veto e arquivou o PL. **(Anexo XXVIII)**

- O Projeto de Lei nº 216/2011 da Assembleia Legislativa do Espírito Santo que também propunha o uso obrigatório do "selo higiênico" nas latas para bebidas foi vetado integralmente pelo Governador Renato Casagrande, novamente por vício de inconstitucionalidade. **(Anexo XXIX)**

- O Projeto de Lei nº 93/2015 da Assembleia Legislativa de Minas Gerais teve parecer pela antijuricidade, inconstitucionalidade e ilegalidade aprovado no âmbito da Comissão de Constituição e Justiça, com destaque para indicação de resoluções da Anvisa que tratam do mesmo assunto. **(Anexo XXXV)**

As seguintes proposições diferem das que foram apresentadas acima. No caso listado a seguir, visa-se à educação do consumidor em relação ao manuseio da embalagem:

- O Projeto de Lei nº 7375/2006, nova numeração do PLS nº 16/2004, do Senado Federal, nasceu com o propósito de obrigar a indústria a instituir o "selo higiênico", mas recebeu substitutivo que converte a obrigação original para a impressão da frase "Lavar antes de abrir" em todas as embalagens e não só nas latinhas. Em 2007 a matéria recebeu parecer favorável nas Comissões de Seguridade Social e Família e de Defesa do Consumidor e, em 2010, na de Desenvolvimento Indústria e Comércio. Esse projeto fez parte até 2011 da Agenda Legislativa da Confederação Nacional das Indústrias (CNI), que se manifestou contrária à proposta original. **(Anexo XXX)**

A intrigante repetição do padrão de proposta legislativa mereceu um artigo do jornalista Jorge Felix publicado no website do informativo "No Mínimo". **(Anexo XXXI)**

No Paraná, a Lei nº 14.525, de 14 de outubro de 2004, que obriga o uso de lacre na parte de fora das latas e garrafas de bebidas teve sua validade suspensa por mandado de segurança do Tribunal de Justiça do Estado: o Sindicato das Indústrias de Bebidas em Geral - SindiBebidas, a fim de evitar a imposição de multa e o recolhimento das latas e das garrafas de seus associados fabricantes de bebidas pelo não atendimento às disposições da referida Lei, entrou com representação junto ao Tribunal de Justiça, tendo merecido da juíza Lenice Bodstein a concessão do Mandado de Segurança nº 176.193-7, do Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba, baseado no art. 22, inciso VIII, da Constituição Federal.

Destaca-se o seguinte trecho do referido Mandado de Segurança, ainda em pleno vigor: "O ato de exigir, com apoio em lei estadual e sob pena de fiscalização e multa, que

no mínimo | Reportagem - Mozilla Firefox

Arquivo Editar Exibir Histórico Favoritos Ferramentas Ajuda

Você precisa conhecer o Arena Turbo!

Quinta-feira, 11 de agosto de 2005

no mínimo Reportagem

enviar | imprimir

Arthur Dapieve
Carla Rodrigues
Daniel Galera
Fabio Rodrigues
Guilherme Fiuza
José Paulo Kupfer
Leo Martins
Luiz Antonio Ryff
Marcos Caetano
Marcos Sá Corrêa
Paulo Roberto Pires
Pedro Doria
Ricardo A. Setti
Ricardo Calil
Ricardo Kotscho
Roberto Benevides
Santiago P. Fosco
Sergio Bernardes
Sergio Rodrigues
Tutty Vasques
Villas-Bôas Corrêa
Zico Sá
Zico Vargas
Zuenir Ventura
+
A palavra é...
+
capoeirada
+
Contemporânea
+
Consultados
+
Econominimo
+
Ensaio
+

A bancada do lacre

Jorge Felix

11.08.2005 | O nome é até sugestivo para uma nova marca de cerveja: Alba. O slogan poderia ser qualquer coisa como "Alba, a cerveja limpa". Mas a relação do deputado estadual Marco Alba, do PP
bem diferen
autor de u
a colocar u
refrigerante
autor de u
de originali
robusta de
assembléias legislativas, a Câmara dos Deputados e o Senado Federal, mais de 20 parlamentares, pelo país afora, apresentaram projetos idênticos. Esta *bancada do lacre* conta inclusive com a presença do novo ministro da Saúde, Saraiva Felipe (PMDB-MG).

Além de provocar muita polêmica, embora modifique muito pouco a vida do cidadão, a idéia causa um problemão para a indústria de bebidas e de alumínio. Até agora, apenas a Assembléia Legislativa do Paraná conseguiu aprovar um projeto desses, de autoria do radialista Jocelito Canto (PTB). O governador Roberto Requião (PMDB) recusou-se a sancioná-lo, deixou o prazo expirar, mas o presidente da Assembléia, Hermas Brandão, usou do seu direito constitucional e assinou a lei. O caso foi parar na Justiça, que concedeu liminar ao mandado de segurança da Associação Brasileira dos Fabricantes de Latas (Abralatas), da Associação Brasileira da Indústria de Refrigerantes (Abir) e do Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja (Sindicerv).

A história dos invólucros ou lacres de alumínio começou com a Internet e suas *lendas urbanas*. "Era uma vez uma modelo

Sob a alegação de que as latas de cerveja e refrigerantes transmitem doenças ao consumidor, o que é negado pelas autoridades sanitárias, deputados de todo o país querem forçar o uso de um lacre que só tem um fabricante no Brasil e não é reciclável.

Clássicos NoMinimo
Música para navegar

Outras Reportagens

Ensaio

O Brasil do século 19 e início do 20, inclusive com cor, de Marc Ferrez

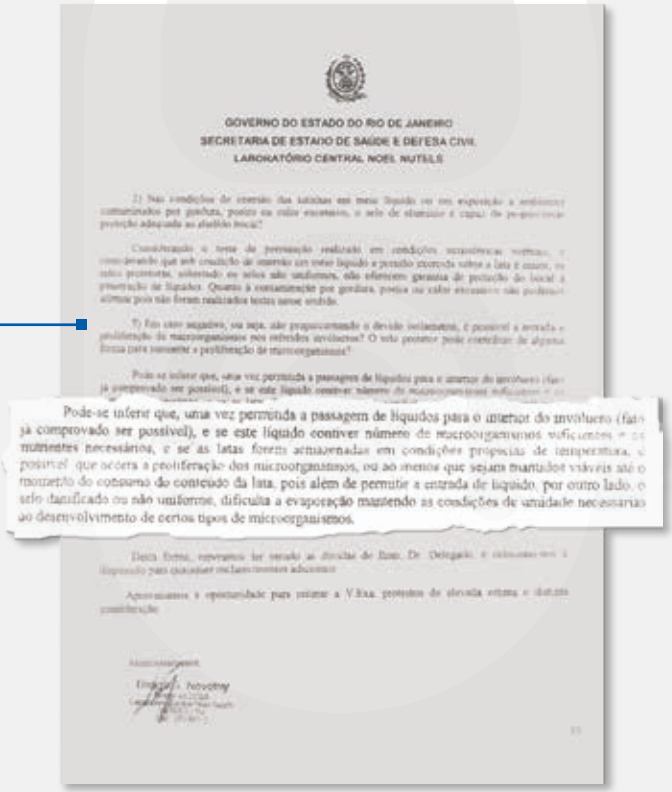
Galeria

Concluído

as latas de bebidas produzidas no Estado portem lacres higiênicos é ilegal sob o ponto de vista da concessão de segurança, eis que a competência legislativa sobre a matéria é da União Federal". **(Anexo XXXII)**

Em 2008, o Ministério Público Estadual do Rio de Janeiro recebeu inquérito, conduzido pela Delegacia de Repressão aos Crimes Contra a Saúde Pública, que aponta crime na prática de empresas fabricantes de cervejas que utilizam selos de alumínio nas latas de seus produtos. De acordo com o inquérito, as empresas praticam crime ao divulgar que os tais selos protegem os consumidores contra contaminações. O relatório, baseado em laudos periciais apresentados pelos Institutos Noel Nutels e Carlos Éboli, afirma que os selos não protegem o consumidor contra contaminações. Além disso, podem propiciar, sob determinadas condições, o acúmulo de resíduos perniciosos para a saúde. **(Anexo XXXIII)**

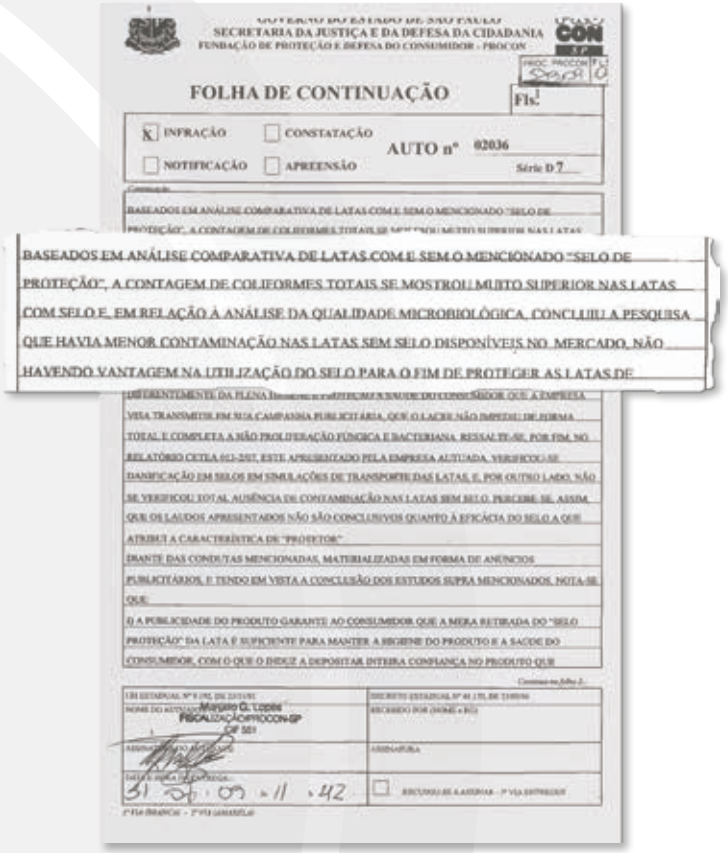
A utilização de "selo protetor" em latas para bebidas motivou a abertura de um auto de infração na Fundação de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon) de São Paulo. O resultado foi uma multa no valor de R$ 611 mil aplicada aos fabricantes que utilizam o produto. A multa teve como base os laudos do Centro de Tecnologia da Embalagem do Instituto de Tecnologia de Alimentos (CETEA/ITAL), do Governo do Estado de São Paulo, e de estudo do Departamento de Microbiologia do Instituto de Ciências Biomédicas da Universidade de São Paulo. Constatou-se maior contaminação em latas com selo do que embalagens sem o produto. Para o Procon, os fabricantes praticam propaganda enganosa e publicidade abusiva quando divulgam o uso do selo como protetor higiênico. **(Anexo XXXIV)**


GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE E DEFESA CIVIL
LABORATÓRIO CENTRAL NOEL NUTELS

Pode-se inferir que, uma vez permitida a passagem de líquidos para o interior do invólucro (fato já comprovado ser possível), e se este líquido contiver número de microorganismos suficientes e os nutrientes necessários, e se as latas forem armazenadas em condições propícias de temperatura, é possível que ocorra a proliferação dos microorganismos, ou ao menos que sejam mantidos viáveis até o momento do consumo do conteúdo da lata, pois além de permitir a entrada de líquido, por outro lado, o selo danificado ou não uniforme, dificulta a evaporação mantendo as condições de umidade necessárias ao desenvolvimento de certos tipos de microorganismos.

Considerações Finais

Uma solução ineficaz para um problema inexistente


SECRETARIA DA JUSTIÇA E DA DEFESA DA CIDADANIA
FUNDAÇÃO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR - PROCON

FOLHA DE CONTINUAÇÃO

Fls.

X INFRAÇÃO ☐ CONSTATAÇÃO
☐ NOTIFICAÇÃO ☐ APREENSÃO

AUTO nº 02036
Série D 7

BASEADOS EM ANÁLISE COMPARATIVA DE LATAS COM E SEM O MENCIONADO "SELO DE PROTEÇÃO", A CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS SE MOSTROU MUITO SUPERIOR NAS LATAS COM SELO E, EM RELAÇÃO À ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA, CONCLUIU A PESQUISA QUE HAVIA MENOR CONTAMINAÇÃO NAS LATAS SEM SELO DISPONÍVEIS NO MERCADO, NÃO HAVENDO VANTAGEM NA UTILIZAÇÃO DO SELO PARA O FIM DE PROTEGER AS LATAS DE

DIFERENTEMENTE DA PLENA [illegible] DO CONSUMIDOR QUE A EMPRESA VISA TRANSMITIR EM SUA CAMPANHA PUBLICITÁRIA, QUE O LACRE NÃO IMPEDIU DE FORMA TOTAL E COMPLETA A NÃO PROLIFERAÇÃO FÚNGICA E BACTERIANA, RESSALTA-SE, POR FIM, NO RELATÓRIO CETEA 013-2/07, ESTE APRESENTADO PELA EMPRESA AUTUADA, VERIFICOU-SE DANIFICAÇÃO EM SELOS EM SIMULAÇÕES DE TRANSPORTE DAS LATAS, E, POR OUTRO LADO, NÃO SE VERIFICOU TOTAL AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO NAS LATAS SEM SELO. PERCEBE-SE, ASSIM QUE OS LAUDOS APRESENTADOS NÃO SÃO CONCLUSIVOS QUANTO À EFICÁCIA DO SELO A QUE ATRIBUI A CARACTERÍSTICA DE "PROTETOR"

DIANTE DAS CONDUTAS MENCIONADAS, MATERIALIZADAS EM FORMA DE ANÚNCIOS PUBLICITÁRIOS, E TENDO EM VISTA A CONCLUSÃO DOS ESTUDOS SUPRA MENCIONADOS, NOTA-SE QUE:

I) A PUBLICIDADE DO PRODUTO GARANTE AO CONSUMIDOR QUE A MERA RETIRADA DO "SELO PROTEÇÃO" DA LATA É SUFICIENTE PARA MANTER A HIGIENE DO PRODUTO E A SAÚDE DO CONSUMIDOR, COM O QUE O INDUZ A DEPOSITAR INTEIRA CONFIANÇA NO PRODUTO QUE

Marcelo G. Lopes
FISCALIZAÇÃO PROCON-SP
CF 351

31 / 01 / 09 - 11 - 42

A completa adequação das latas de alumínio para bebidas às diversas normas oficiais relativas à higiene das embalagens foi aqui cabalmente demonstrada, com a utilização de evidências de origens insuspeitas e de validade técnica indiscutível.

O principal objetivo desta publicação é o de esclarecer e prestar informações corretas para o público, para que as lendas urbanas, mitos e boatos sobre o assunto sejam definitivamente descartados e deixem de representar empecilho ou preocupação desnecessária para o cotidiano do consumidor.

Só assim a decisão de escolha de embalagens pode ser tomada em bases que realmente importam para o bem estar do consumidor, levando em conta os custos e benefícios presentes e futuros de cada embalagem, tanto do ponto de vista individual quanto da coletividade.

Benefícios da Reciclagem da Lata de Alumínio

Promoção da coleta seletiva de lixo no Brasil: em 1999, apenas 135 municípios brasileiros tinham programas permanentes de coleta seletiva; o elevado valor econômico da sucata de latas de alumínio colaborou para que esse número tenha-se elevado para 766 em 2012 (Pesquisa Ciclosoft);

Estímulo à organização do mercado de reciclagem: graças à atratividade da sucata de latas de alumínio, hoje existem mais de 6.500 pontos de coleta de sucata, facilitando o transporte e o comércio, e assegurando a absorção de 100% do volume descartado/coletado;

Incentivo à formação e organização das cooperativas de catadores: o grande interesse da indústria de chapas e de latas de alumínio contribuiu para a maior profissionalização das cooperativas de catadores, para a melhoria dos equipamentos e de materiais recicláveis das condições de segurança dos trabalhadores nesse ramo;

Geração de emprego e renda: os empregos gerados pela reciclagem de latas de alumínio, em sua grande maioria, não exigem qualificação profissional elevada e podem proporcionar renda substancial, graças ao valor relativamente elevado desse tipo de sucata;

Estímulo à coleta de outros materiais: o maior valor da sucata de latas de alumínio em comparação com outros tipos de embalagens acaba por estimular também a coleta de sucata de materiais de menor valor relativo, gerando importantes benefícios econômico-ambientais indiretos;

Conscientização da população sobre a importância da reciclagem: adesão da classe média a programas de coleta demonstra o engajamento dessa faixa da população em causa de interesse coletivo, reforçando a importância da cultura da reciclagem para o pleno exercício da cidadania; condomínios e clubes já são responsáveis por 15% do volume coletado;*

Evita o aquecimento global: estudos técnicos comprovam que a lata de alumínio é a embalagem de menor impacto ambiental quando comparada com o PET e o vidro. Os altos índices de reciclagem da latinha, assim como seus processos de produção e de reaproveitamento, contribuem para a preservação do meio ambiente, diminuindo o consumo de recursos naturais e de energia e a emissão de poluentes.**

* Pesquisa Aleris, 2008.
** Ciclo de Vida de Embalagens para Bebidas no Brasil. Valt, Renata. Brasília: Thesaurus, 2007.

SCN, Quadra 1, Bloco F, Sala 1608 | CEP 70711-905 | Brasília-DF
Tel.: (61) 3327.2142 | www.abralatas.org.br

APOIO