

CONFIDENCIAL

MINISTÉRIO DA SAÚDE
 DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES
 INFORMAÇÃO Nº 134/82/DSI/MS



DATA : 30 de Julho de 1982
 ASSUNTO : INSTRUMENTOS LEGAIS ADEQUADOS À PLENA EXECUÇÃO DO PROCESSO POLÍTICO - 1.5
 REFERÊNCIA : a) P N I - CAMPO INTERNO
 b) INFÃO Nº 014/82/DSI/MS - DE 29/01/82
 c) PERÍODO DE 01/Fevereiro a 30 de Julho de 1982
 DIFUSÃO : MS - AC/SNI

- CASOS CONCRETOS DE DEFICIÊNCIA DA LEGISLAÇÃO VIGENTE D.I.N. -
 1.5.1

1. SÍNTESE DO PERÍODO ANTERIOR:

- Foi destacada a ampla divulgação de anúncios classificados, através dos quais, interessados colocam a venda órgãos do corpo humano. No âmbito legislativo tramitam vários projetos de lei, procurando disciplinar a matéria com vistas a evitar os possíveis abusos.

- O Botulismo, provocado por ingestão de patê contaminado foi outro tópico amplamente explorado pela imprensa. O fato levou as autoridades sanitárias a proibir a comercialização de patê acondicionado em embalagem plástica, até que se processe estudos definitivos sobre a segurança sanitária desse produto.

2. NO PERÍODO CONSIDERADO:

a) - Nos meses de agosto e setembro de 1981, a imprensa deu amplo destaque a anúncios classificados sobre a venda de órgãos do corpo humano.

Associações médicas e parlamentares, na ocasião, manifestaram-se em defesa de uma urgente atualização da lei nº 5.479/68 que dispõe sobre a matéria, a fim de evitar abusos com a venda de órgãos do corpo humano.

Em junho do corrente ano, o Ministério da Saúde encaminhou, para apreciação da Presidência da República projeto de lei dispondo sobre a retirada de

CONFIDENCIAL

Segue

MOO 127

Arquivar no Assu? B-25

CONFIDENCIAL

FL. 02/05

(Continuação da Infão nº 134/82/DSI/MS)

órgãos ou parte do corpo humano para transplantes ou outra finalidade terapêutica.

A Presidência da República devolveu-o ao MS com a recomendação de explicar melhor o dispositivo que faculta ao médico-legista a retirada, durante a necropsia, de órgãos de pessoas que sofreram morte violenta.

O projeto de lei, já com os devidos reparos, deverá ser encaminhado ao Congresso Nacional, nos primeiros dias de agosto, segundo informações prestadas pelo Consultor Jurídico do Ministério da Saúde, EDELBERTO LUIS DA SILVA.

b) - A contaminação de alimentos está assustando os brasileiros, em especial as donas-de-casa, responsáveis pela alimentação da família. O problema vem se espalhando e preocupando a todos indistintamente - consumidores, dirigentes de saúde pública, passando pelos próprios industriais que de uma forma ou de outra, saem perdendo com a contaminação.

O assunto ganha as primeiras páginas dos jornais, o Governo pressionado por segmentos da opinião pública procura tomar providências, através de seus órgãos competentes, mas uma solução a curto prazo é algo extremamente difícil, segundo a opinião de dirigentes de associações de defesa do consumidor.

A imprensa acusa a contaminação alimentar, o povo exige providências, mas os recursos para a vigilância sanitária são insuficientes em todos os níveis, bem como é falha a aplicação da legislação que trata do assunto.

Os alimentos congelados, enlatados, defumados e notadamente os embutidos - salsichas, mortadelas, lingüiça e o leite são os produtos mais acusados de contaminação.

Técnicos do assunto, através da imprensa, denunciam que os frigoríficos têm facilidades para se desviar da fórmula original, substituindo, por exemplo, a carne bovina, caprina e outras por cartilagens, traquéias, tendões e até acrescentando porções de sebo à salsicha ou a mortadela.

Na década passada, três mil toneladas de presuntada exportada para os ESTADOS UNIDOS foram recusadas pelas autoridades sanitárias norte-americanas, sob a alegação de que o produto continha hidrocarboreto clorado, da família do inseticida DDT, o que tornava o produto impróprio para o consumo humano.

Em seguida, foi a vez do palmito em conserva, também barrado pela inspeção sanitária norte-americana, por estar impregnado de exagerada acidez, capaz de provocar distúrbios digestivos.

Especificamente no caso do leite contaminado no BRASIL, as ações dos órgãos de fiscalização sanitária, nos últimos cinco anos, têm sido repetitivas

Segue

CONFILICIAL

PL. 03/05

(Continuação da Infão nº 134/82/DSI/MS)

e inócuas, e, de certa forma, tem contribuído para desacreditar a política do Governo no que concerne ao controle e fiscalização de alimentos, segundo a opinião de autoridades sanitárias.

A própria população, mais do que qualquer análise laboratorial, tem certeza da má qualidade do leite, seja pelo excesso de água, pelo mau gosto, ou por coalhar à fervura.

A Associação de Proteção ao Consumidor do Estado de SÃO PAULO, com laudos do Instituto ADOLFO LUTZ, demonstra que quase todo o leite comercializado em SÃO PAULO está fora de condições para o consumo humano.

No que diz respeito a competência legal do Governo - as ações sobre as indústrias alimentícias, no caso as usinas de leite, cabem ao Ministério da Agricultura, que mantém, em caráter permanente, um fiscal para analisar o produto em cada usina.

No entanto, há mais de cinco anos que diversas secretarias de saúde denunciam o leite contaminado e fraudado. O Ministério da Agricultura responde que seu fiscal, na usina, analisou o leite, que estava em bom estado de conservação e de pureza e, portanto, nada pode fazer.

Ao Ministério da Saúde, exceto pela ação de padronização e de rótulos, pouco resta a fazer, a não ser tomar conhecimento dos fatos, solicitar ações dos órgãos executores da fiscalização, e assumir perante a população, a quem pouco interessam as disputadas burocráticas, o demérito da responsabilidade.

A partir de 1976, época em que começaram a se avolumar as denúncias sobre arbitrariedades cometidas contra consumidores, surgiram os conselhos estaduais de proteção ao consumidor. Mesmo timidamente, tais entidades vêm obtendo alguma eficiência no combate aos abusos na comercialização de produtos contaminados, principalmente, ao darem ampla divulgação aos produtos contaminados.

Os dirigentes de tais Conselhos alegam que lutam contra a falta de uma legislação específica de proteção ao consumidor bem como a má vontade de vítimas e réus do problema, sem contar ainda com a falta de informação e a ignorância da maioria da população lesada, sobre seus direitos mais primitivos.

A Coordenadora-Geral do CODECON (Conselho de Defesa do Consumidor), MARÍLIA STÁBILE, sugere que todo consumidor lesado na compra de produto adulterado ou de má qualidade "deve ir direto a uma delegacia de polícia, fazer o registro da ocorrência e exigir a instauração de inquérito, com base no Código Penal. Exceto o recurso à polícia, o consumidor não tem como agir diretamente. Se ele quiser uma análise de produto suspeito de ser nocivo, terá de pagar Cr\$ 46 mil, que é o preço cobrado pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em

CONFILICIAL

Série

ABS.03,5/237

CONFIDENCIAL

(Continuação da Infão nº 134/82/DSI/MS

Fls. 04/05

Saúde, segundo informa a coordenadoria do CODECON.

O presidente da Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara Federal, deputado STROESSEL DOURADO declarou que as fraudes existentes nos produtos de origem animal, principalmente, a carne e o leite bovinos, continuarão ocorrendo em todo o País, mesmo nos grandes centros urbanos, enquanto a população não contar com uma legislação específica.

Para o deputado, as medidas adotadas para coibir a ação de comerciantes desonestos têm sido paliativas. Além disso, a existência de vários órgãos do Governo com a mesma atribuição, resulta em fiscalização ineficiente e falta de punição aos culpados.

A complexidade, a amplitude e a dualidade de ações de controle de alimentos, ao lado da situação insatisfatória, levaram os Ministros da Saúde e da Agricultura a instituírem, através da Portaria Interministerial nº 01, de 02/FEV/82, a COMISSÃO INTERMINISTERIAL DE SAÚDE E AGRICULTURA (CISA) com o principal objetivo de promover em conjunto o elenco de atividades de controle higiênico-sanitário-tecnológico de alimentos, em todas as suas fases de obtenção, produção, distribuição, armazenamento, exposição e venda.

Além disso, a CISA, que é coordenada pelos Secretários-Gerais dos dois Ministérios, tem a incumbência de aprimorar a legislação, e de criar um Sistema Nacional de Inspeção, Controle e Vigilância Sanitária de Alimentos.

C O N C L U S ã O

- A imprensa destacou a incidência de anúncios de venda de órgãos do corpo humano.

As associações médicas e membros do legislativo manifestaram-se em defesa da atualização da legislação que rege o assunto.

O Ministério da Saúde, com vistas a coibir abusos, elaborou projeto-de-lei, disciplinando todas as fases referentes à retirada de órgãos ou partes do corpo humano, de pessoas que sofreram morte violenta, para transplante ou outra finalidade terapêutica. O projeto deverá ser encaminhado ao Congresso Nacional em agosto próximo, segundo previsão do Consultor Jurídico do Ministério da Saúde.

- Indistintamente a contaminação de alimentos está preocupando a todos.

Segundo os especialistas, as principais causas da contaminação alimentar são: controle, fiscalização e legislação deficientes; falha na aplicação da
segue

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

PL. 05/05

(Continuação da Infão nº 134 /82/DSI/MS)

legislação; industriais e comerciantes inescrupulosos e gananciosos; e, ignorância do consumidor.

As entidades de proteção ao consumidor vem conseguindo alguns resultados, ao divulgarem os nomes de produtos impróprios para o consumo humano através da imprensa.

As salsichas, mortadelas, presuntada, linguiça e o leite são os produtos mais acusados de contaminação.

Perante a população o Governo - dada a ineficácia de seus órgãos fiscalizadores - recebem o demérito pela irregularidade.

Os Ministério da Saúde e da Agricultura, instituíram a Comissão Interministerial de Saúde e Agricultura com o objetivo de, unificar a ação fiscalizadora de alimentos, a fim de sanear o mercado de alimentos.

R.17.

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

MINISTÉRIO DA SAÚDE

DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES

INFORMAÇÃO Nº 128/82/DSI/MS

DATA : 28 de julho de 1982

ASSUNTO : CASO DE BOTULISMO NO RIO DE JANEIRO (Paciente HELEINE NORMA CLEMENTE)

REFERÊNCIA : PB NR 167/51/AC/82, de 27 JUL 82

DIFUSÃO : M S - A C / S N I

ANEXO : 1 a 8.



1. Confirmação e ampliação dos dados conhecidos.

- A imprensa do Rio de Janeiro publicou a partir de 18 JUL 82, que HELEINE NORMA CLEMENTE, estava internada no Centro de Tratamento Intensivo (CTI) do HOSPITAL DA LAGOA (credenciado junto ao INSTITUO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA E PREVIDÊNCIA SOCIAL - MINISTÉRIO DA PREVIDÊNCIA E ASSISTÊNCIA SOCIAL), com suspeita de botulismo. Teria comido salsichas PERDIGÃO no almoço do dia 12/JUL - segunda-feira (JORNAL DO BRASIL - O GLOBO) - ANEXO 1. A partir desta data a exploração do fato cresce de intensidade, envolvendo a ação dos órgãos de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (SNVS e INCQS).
- Caberia aos órgãos municipais a apreensão do possível veículo causador da infecção e ao Hospital coletar na paciente o material para os exames complementares (sangue e fezes), antes de iniciar o tratamento.
- A Secretaria de Saúde do Rio de Janeiro (SESAU/RJ), determinou a proibição cautelar da comercialização dos embutidos - " SALSICHAS PERDIGÃO " " SALSICHÃO CONCÓRDIA " da SADIA, tipos vendidos a varejo (ANEXO 2).
- O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MA), outra parte envolvida no elo de fiscalização sanitária aguardaria o parecer do MS para poder agir (ANEXO 3).

segue

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

INFORMAÇÃO Nº 128/82/DSI/MS

Fls. 02/03

2. Participação dos órgãos do MS na elucidação e acompanhamento do problema.

- A DIVISÃO NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS-DINAL da SNVS fez contatos com a Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro e com o INCQS e acionou o Serviço de Fiscalização e Controle (SFC) da SNVS.
- O INCQS, passou a realizar os exames nos produtos (embutidos), encaminhados pela SNVS e no material colhido (sangue e fezes)

3. Providências tomadas e medidas que estão sendo praticadas pelos órgãos de Vigilância Sanitária.

- a - As iniciais, a cargo da Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro foram lentas.
- b - A SNVS, pela lentidão da SESAU/RJ, antecipou-se, agilizando o SFC/DINAL e o INCQS.

As amostras de material da paciente foram colhidas com atraso.

- c - Foram adotadas medidas cautelares ao consumo de embutidos de salsichas pelas SESAU do RJ e BELO HORIZONTE.
- d - Foram feitas recomendações cautelares à população para o consumo de embutidos em geral.
- e - O Ministro da Saúde, em face da exploração sensacionalista da imprensa, particularmente do RJ, inclusive hostilizando órgãos de saúde entre si, com versões desencontradas atribuídas a componentes dos mesmos (SNVS, INCQS, SESAU e médica que acompanhou a paciente) proibiu toda e qualquer declaração à imprensa por órgãos do MS, sem o laudo final do INCQS. Por ser um assunto ainda restrito a área jurisdicional do RJ as providências caberiam à aquele Estado antes da participação da área Federal.

4. Laudos conclusivos da FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ-(FIOCRUZ)-ANEXO 4 e 5.

- Os laudos da FIOCRUZ foram:

- a - Produtos
salsichas Perdigão - negativo

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

INFORMAÇÃO Nº 128/82/DSI/MS

Fls. 03/03

salsichão Concórdia - negativo

b - Material do Paciente

sangue - negativo

fezes - não conclusivo



5. A Dra. REGINA MARIA PAPAIS ALVARENGA, fez várias declarações à imprensa, sob o aspecto clínico (ANEXO 6).

6. Outros dados.

- Não consta dos documentos oficiais acusações diretas às salsichas Perdigão nem salsichão Concórdia da SADIA.
- A imprensa publicou ser a salsicha Perdigão a fonte da contaminação. Não foi possível apurar a origem nem a fonte da acusação. Publicou declarações atribuídas às autoridades variadas sobre um laudo com diagnóstico negativo atribuído ao - INCQS (ANEXO 7 e 8), contribuindo para a inquietação pública, descrédito nas autoridades e criando clima fértil à polêmica.
- Houve lentidão por parte da Secretaria de Saúde do Estado do Rio de Janeiro na efetivação das medidas preliminares (Relatório da Diretora da DINAL/SNVS - ANEXO 4).
- O MS adiantou-se através da ativação dos seus órgãos de Fiscalização Sanitária (SNVS - INCQS).
- O Secretário Nacional de Vigilância Sanitária informou que na tarde do dia 28 do corrente, juntamente com órgão do MA estudar os resultados dos laudos do INCQS e dados coletados pelo Ministério da Agricultura sobre o assunto.

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

SERVIÇO NACIONAL DE INFORMAÇÕES

AGÊNCIA CENTRAL

PEDIDO DE BUSCA Nº 167/51/AC/82



DATA : 27 JUL 1982
 ASSUNTO : CASO DE BOTULISMO NO RIO DE JANEIRO.
 ORIGEM : AC/SNI.
 DIFUSÃO : DSI/MS.

URGENTE

1. DADOS CONHECIDOS

A imprensa tem noticiado a ocorrência, no RIO DE JANEIRO, de um possível caso de botulismo na espécie humana, como decorrência da ingestão de salsichas. Levantou-se a hipótese de que o embutido teria sido produzido pelo Grupo PERDIGÃO.

Os órgãos de divulgação têm publicado entrevistas e opiniões de técnicos, autoridades e consumidores.

2. DADOS SOLICITADOS

- a. Confirmação e ampliação dos dados conhecidos.
- b. Participação de órgãos desse Ministério na elucidação e acompanhamento do problema.
- c. Providências tomadas e medidas que estão sendo praticadas pelos órgãos de vigilância sanitária.
- d. Laudo conclusivo da Fundação Instituto OSWALDO CRUZ.
- e. Nome do médico responsável pelo diagnóstico clínico e suas possíveis implicações na difusão da notícia.
- f. Outros dados julgados úteis.

3. INSTRUÇÕES ESPECIAIS

Solicita-se o atendimento deste PB até o dia 02 Ago 82.

* * *

TODA PESSOA QUE TOMAR CO-
 NHECIMENTO DESTE DOCUMENTO
 FICA RESPONSÁVEL PELA MANU-
 TENÇÃO DE SEU SIGILO (RSAS).

CONFIDENCIAL

08/010

MOD 127

1564/82
 27/07/82

Suspeita de botulismo põe estudante no CTI da Lagoa

A estudante Heleine Norman Clemente, 18 anos, está internada desde sexta-feira no CTI do Hospital da Lagoa com suspeita de botulismo. Ela comeu salsichas Perdizão no almoço de segunda-feira, e amantecceu no dia seguinte com fortes dores de cabeça, dormência na mão esquerda e nuca e visão dupla, segundo contou seu pai, Antônio Genésio Clemente. O hospital espera o laudo dos exames, que estão sendo realizados no Instituto Oswaldo Cruz, para confirmar o diagnóstico.

As salsichas foram compradas nas Casas Sendas da Freguesia, em Jacarepaguá, e foram apreendidas ontem — 25 quilos — pelo chefe da equipe de plantão do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária, Paulo Roberto Kozlowski, que vai mandar amostra ao Instituto Pasteur, para ser analisada. Caso haja constatação de que estavam mesmo contaminadas, a fábrica será autuada. As Casas Sendas mandaram suspender a venda das salsichas em toda a rede de seus supermercados.

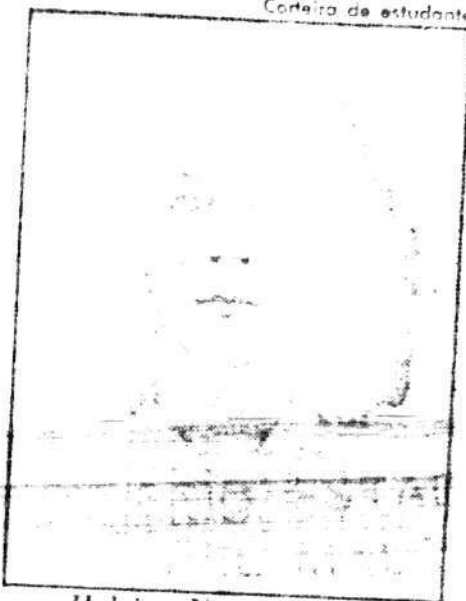
A situação

Heleine foi internada às 17h30min, na sexta-feira, no setor de emergência do Hospital da Lagoa com fraqueza muscular, náuseas, visão turva, distúrbio (dificuldade de deglutir) e disfonía (dificuldade de falar), segundo informou ontem a médica de plantão no CTI, Maria da Penha de Oliveira. Ao dar entrada no hospital, Heleine contou que comeu salsichas compradas a granel e passou mal, e foi internada porque, além de apresentar sintomas de botulismo, tem antecedentes de estenose mitral, e, como o botulismo ataca a musculatura, ela poderia sofrer uma insuficiência respiratória.

Segundo relato de seu pai, a família inteira — cinco pessoas — comeu as salsichas na segunda-feira, que foram preparadas somente na água com sal. A única que não passou mal foi a mãe, Maria Teresa da Conceição Clemente, porque comeu muito pouco. Os outros, pai, irmã e irmão de Heleine, tiveram cólicas, enjôos e dores de cabeça, mas quem ficou pior foi Heleine.

Ela foi levada na terça-feira, ao Hospital Cardoso Fontes onde a encaminharam ao Hospital do Andaraí, sob alegação, segundo seu pai, de que lá não havia um neurologista no momento. No Hospital do Andaraí, Heleine foi atendi-

Carteira de estudante



Heleine Norman Clemente

da, sendo-lhe recetado um antidistônico.

No dia seguinte, quarta-feira, continuou com os sintomas de dupla visão, dormência nas mãos e nuca e dores de cabeça, mas como já tinha hora marcada com o cardiologista no dia seguinte, seu pai esperou para que fosse atendida no Hospital de Cardiologia do INAMPS, em Laranjeiras, na quinta-feira, quando, depois de fazer alguns exames, foi mandada para o Hospital da Lagoa.

Ontem pela manhã, com a suspeita de botulismo, o Hospital mandou os exames de sangue e fezes para serem examinados no Instituto Oswaldo Cruz, que até a tarde não havia emitido seu laudo. O chefe da equipe de plantão do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Paulo Roberto Kozlowski, esteve no hospital pela manhã para saber, com Heleine, que tipo de salsicha ela havia comido.

Ela só soube informar que havia sido salsicha comprada a granel, nas Casas Sendas da Freguesia e por isso, ao chegar à loja, o fiscal mandou apreender todo tipo de salsicha a granel que estava sendo vendido. Foram apreendidos, além dos 25 quilos de salsicha Perdizão, 111 quilos de salsichão Concordeira, da Sadia.

Cartas

Providência

Esta tribuna tem cumprido fielmente sua função em prol da coletividade, daí solicitar publicamente esta indagação diretamente ao Sr. Ministro da Previdência Social, Dr. Hélio Beltrão, sobre o assunto mencionado a milhares de brasileiros, em idêntica situação. Venho acompanhando há anos as alterações efetuadas, pretendidas efetuar, na área da Previdência Social, com a finalidade de nivelar o já tão decantado déficit.

Várias pressões foram tentadas, no sentido de acabar com o Abono de Permanência em Serviço, o popular Pé na Cova, bem como fixar o limite de idade para aposentadoria em 65, 60 ou 55 anos de idade. Propostas foram apresentadas no Congresso, sendo rejeitadas após inúmeras discussões.

O próprio Ministro, Dr. Hélio Beltrão, na ocasião em sua benéfica e eficiente função desburocratizante, manifestou-se contra, alegando, entre outras razões, o de ferir direitos adquiridos.

Todavia, tenho ouvido em vários órgãos públicos e junto a pessoas que mantêm contato com o assunto que o Governo federal pretende, após o pleito de novembro de 1982, não só alterar a Lei Salarial, mas também a Lei Previdenciária, para fixar um limite de idade para o requerimento da aposentadoria.

Considerando que o Ministro, Dr. Hélio Beltrão, é um homem justo, capaz, sincero e apolítico, tanto que não se omitiu perante problemas que encontrou na pasta recém-ocupada, espero que possa vir — De Público — responder a esta indagação, a fim de permitir aos atingidos momentos de reflexão, providências, estudos e requerimentos, evitando uma injusta surpresa, após 15 de novembro 82.

Na certeza de que o Sr. Ministro, Dr. Hélio Beltrão, não se deixará intimidar pelos possíveis reflexos negativos que trará a sua revelação, se for afirmativa, já que se forem justas as trabalhadores compreenderão as indispensáveis explicações, agradeço ao JORNAL DO BRASIL, mais este serviço a favor da coletividade, por milhões de brasileiros dependem dos rendimentos dos aposentados. Hélio da Silva Monteiro — Rio de Janeiro.

Moça é internada com suspeita de botulismo

Elene Norma Clemente, de 18 anos, está internada na Unidade de Tratamento Intensivo do Hospital da Lagoa com suspeita de botulismo, que teria sido causado por salsicha da marca Perdigo, que ela comeu segunda-feira.

A moça foi internada há dois dias, depois de passar por vários médicos, com sintomas da doença — provocada pela ingestão da toxina Clostridium botulinum, encontrada em alimentos enlatados ou embalados em plástico.

Se for comprovado, este será o segundo caso de botulismo no Rio em menos de um ano, após mais de 20 anos sem incidência. A doença, que pode provocar a morte em 24 horas ou grave intoxicação com sequelas, matou no Natal do ano passado Edilaine Leal Pinto, que comeu patê da Sadia contaminado, e deixou internado por longo tempo um irmão dela, Ronaldo. Seus principais sintomas são neurolepticos — turvação da vista, visão de dupla imagem e dificuldades de deglutar — além de náuseas e vômitos.

Equipes do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCCS), do Ministério da Saúde, estiveram ontem pela manhã no Hospital da Lagoa para colher amostras de feras da moça e realizar exames de verificação do botulismo. Como Elene pode já ter eliminado as toxinas da doença, é provável que venham a ser necessários outros exames mais detalhados.



Elene Clemente

DEMORA

Elene mora num conjunto habitacional na Estrada do Gárbinal, em Jacarepaguá, com o pai, a mãe, Maria Tereza da Conceição Clemente, uma irmã, Maria Cristina da Conceição, e um irmão, Laurence Norman Clemente. Segunda-feira, a Maria Tereza fez compras na Casas Sendas do Largo da Freguesia (Estrada de Jacarepaguá 7753) e levou salsichas a varejo da marca Perdigo.

No mesmo dia as salsichas foram servidas no almoço e Elene, segundo o pai, foi quem mais comeu delas. No dia seguinte, pela manhã, Elene, o pai e os dois irmãos começaram a passar mal. A moça teve dormência na mão esquerda, no braço direito e nuca, além de forte dor de cabeça, acompanhada de vômitos. Os demais tiveram apenas cólicas e dor de cabeça.

Ainda na terça-feira, como a moça não melhorasse, foi levada pelos pais ao Hospital Cardoso Fontes, onde não foi

possível o diagnóstico, segundo os médicos, "porque não havia neurologista de plantão", segundo pai. Mandaram que ela tomasse remédio para dor de cabeça e "Plasil" (para vômito) e sugeriram que fosse encaminhada para o Hospital de Andaraí.

Nesse hospital a médica que atendeu Elene disse que ela não tinha "qualquer problema neurológico" e receitou um antidiabético, recomendando que tomasse apenas meio comprimido à noite. No mesmo dia a moça voltou para casa. Quarta-feira os sintomas se agravaram e ela passou a ter visão dupla.

Quase por acaso chegou-se ao diagnóstico de suspeita de botulismo: quinta-feira Elene tinha marcado um exame cardiológico no Hospital Cardiológico de Laranjeiras e, quando chegou lá, o médico determinou imediata internação, "já suspeitando de algo mais grave", contou Antônio Genésio.

Anteontem a família teve permissão extraordinária para visitar Elene que, muito emocionada, piorou no momento em que viu os pais. Outro médico foi chamado para atendê-la, e, avaliando seu estado, mandou que ela fosse levada de ambulância ao Hospital da Lagoa, para voltar depois do exame.

No Hospital da Lagoa, uma junta médica diagnosticou suspeita de botulismo, depois de passar várias horas examinando Elene. Antônio Genésio informou que, da junta, participou um médico do Hospital Estadual São Sebastião, especializado em doenças infecciosas e contagiosas. Ontem, médicos do Hospital da Lagoa afirmaram que o diagnóstico final ainda depende de outros exames.

Supermercado recolhe produto

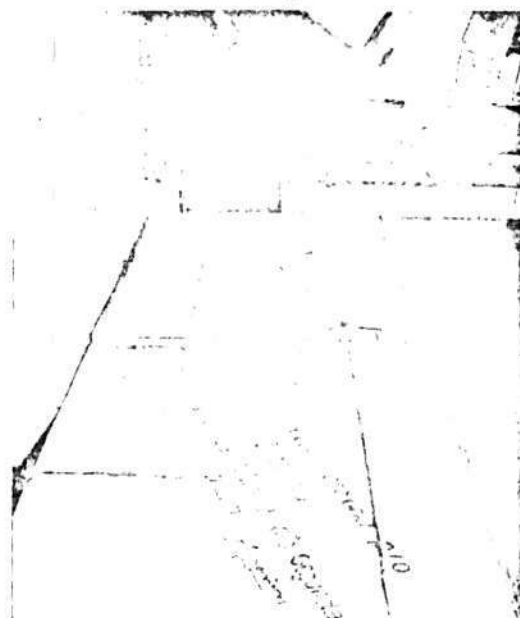
O médico sanitário Paulo Sérgio Barbosa, da Casas Sendas, mandou recolher ontem todas as duas toneladas de salsichão "Concordia", da Sadia, e de salsicha a varejo Perdigo, à venda nas 40 lojas da cadeia. O produto ficará interditado nos frigoríficos da empresa até que se comprove ou não a suspeita de botulismo causado por uma salsicha comprada na Sendas da Freguesia, em Jacarepaguá.

O diretor do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária da Secretaria municipal de Saúde, Edison de Farias, aprovou a decisão das Sendas, mas não considerou necessária a apreensão do produto nos demais supermercados da cidade. Ele determinou apenas a interdição cautelar de 111 quilos de salsichão "Concordia" e 25 quilos de salsicha Perdigo, à venda na loja da Freguesia, e mandou examiná-los amanhã, quando decidirá sobre a comercialização do produto em toda a cidade.

— Nos interditamos a comercialização do produto por medida preventiva — disse Farias —, mas se segunda-feira (amanhã) puderem pedir que o produto não seja comercializado em toda a cidade e intensificar a fiscalização. É importante lembrar que se trata de uma suspeita apenas. A moça está lúcida, passa bem, e não podemos dar ainda um diagnóstico definitivo.

A INTERDIÇÃO

O Departamento de Fiscalização Sanitária soube da suspeita de botulismo às 9h da manhã de ontem e enviou o médico veterinário Paulo Koslowski ao Hospital da Lagoa, para se informar sobre a origem do produto contaminado comprado pela família de Elene. Em seguida, uma equipe chefiada pelo veterinário Waldir de Oliveira foi à Casas Sendas da Freguesia interditar o produto — as salsichas estão lacradas no frigorífico da empresa. Amanhã, o Instituto Nacio-



O frigorífico do supermercado lacrado com a salsicha

nal de Controle de Qualidade em Saúde e a Secretaria municipal de Saúde vão recolher amostras do produto para exames que comprovem ou não a contaminação. Caso a suspeita seja confirmada, no mesmo dia todos os produtos da mesma marca serão recolhidos dos supermercados da cidade.

Edison de Farias informou que a decisão de retirar as duas toneladas de salsichas a varejo da cadeia Sendas foi uma iniciativa da própria empresa e que a Secretaria de Saúde apenas interditou, por precaução e para exames, o produto que estava na loja da Freguesia. Ao receber notícias sobre o estado de Elene, ele disse que seu caso "não deve ser botulismo".

— Ela está lúcida e muito bem, não deve ser botulismo. E apenas uma suspeita, mas nós estamos acionados para recolher o produto no caso de uma confirmação.

O plantonista Paulo Rocha, da Divisão de Vendas das Casas Sendas, confirmou a tarde que o médico sanitário da empresa mandou recolher as duas toneladas de salsicha a varejo à venda nas 40 lojas da cidade.

ACIDENTE

O subdiretor do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária, Fernando Puglia, recomendou às donas de casa que evitem comprar salsichão "Concordia", da Sadia, e salsicha Perdigo a varejo. Quem já tiver o produto em casa, segundo ele, deve jogá-lo fora por precaução.

Apesar de a família de Elene ter informado a fiscalização que comprara salsicha Perdigo, a equipe da Secretaria de Saúde decidiu interditar todos os produtos do gênero (a varejo) encontrados na Casas Sendas da Freguesia, entre eles o salsichão "Concordia", da Sadia, por medida de precaução.

Proibida no Rio venda de salsichas a varejo

O diretor do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária da Secretaria municipal de Saúde, Edison de Farias, determinou ontem a proibição cauteiar da comercialização, em todo o comércio do Rio, de salsichas Perdigo e salsichões "Concordia", da Sadia — tipos vendidos a varejo — em virtude da suspeita de botulismo em Elene Norma Clemente, de 18 anos.

Segundo ele, a medida vai vigorar até o resultado final dos exames laboratoriais que estão sendo feitos pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) e Instituto Estadual de Saúde. Os exames dirão se o produto ingerido por Elene — salsicha Perdigo, a varejo — continha ou não a toxina do botulismo

(Clostridium Botulinum), encontrada em alimentos enlatados ou embalados em plástico.

— A intenção dos produtos — disse Edison de Farias — é apenas uma medida preventiva. Caso seja confirmado o botulismo, os produtos serão automaticamente inutilizados e as providências finais ficarão no âmbito do Ministério da Saúde. Até o resultado, os estoques ficarão bloqueados nos próprios estabelecimentos.

A partir da manhã de hoje, 30 equipes do Departamento de Fiscalização percorrerão todos os estabelecimentos comerciais, para proibir que os produtos sejam colocados à venda. Simultaneamente entrarão em contato com a Associação dos Supermercados do Estado do Rio de Janeiro, para que a entidade divulgue a medida, através de circular, ao comércio municipal.

Segundo informou ontem o subdiretor do Departamento de Fiscalização Sanitária, Fernando Puglia, dentro de 15 dias, no máximo, será conheci-

do o resultado do exame laboratorial das amostras de salsichões "Concordia", da Sadia, e salsichas Perdigo, recolhidas nas Casas Sadias da Freguesia, em Jacarepaguá — onde foi comprado o produto ingerido por Elene — e enviados na manhã de ontem ao INCQS.

PREVENÇÃO

Em prosseguimento ao ciclo de palestras sobre a orientação do consumidor — iniciado após o aparecimento do primeiro caso de botulismo, que matou em dezembro do ano passado a estudante Edilene Leal Pinto — o Departamento de Fiscalização Sanitária promoverá dia 23 próximo, às 11h, no Centro Cívico Leopoldinense, um debate sobre "Higiene e controle da alimentação". O objetivo é educar e esclarecer a população sobre um tipo de alimentação adequada e segura. Na ocasião, será distribuído um manual de orientação alimentar.

Médico alerta população

O presidente da Sociedade de Medicina e Cirurgia, Carlos Augusto Bordallo, alertou ontem a população "para que não coma salsichas a varejo das marcas apreendidas", pois o mesmo fornecedor do supermercado da Freguesia poderá ter distribuído o produto para outros supermercados em outros bairros.

— Talvez seja um caso isolado e não haja motivo de preocupação, mas é melhor evitar consumir essas salsichas até

que tenhamos informações precisas sobre a situação — afirmou.

O quadro clínico do botulismo — informou Bordallo — apresenta-se da seguinte forma: incubação de 12 a 36 horas, quando surgem dormências (paralisias dos nervos bulbares). Os principais sintomas são dores de cabeça, vômitos, vertigens e paralisia, principalmente dos nervos oculares, com estrabismo, visão de dupla imagem, dificuldade de acomodação, dilatação da pupila, início de paralisia da musculatura da língua e da faringe e sede intensa, derivada da paralisia da secreção da saliva; há grande dificuldade de deglutição. Existe sensação de falta de ar e frequentemente observa-se retenção da urina e prisão de ventre. Se a pessoa não for tratada a tempo com soro específico, chega-se à paralisia respiratória e cardíaca, e a mortalidade atinge de 20 a 70 por cento dos doentes.

Suspeita de botulismo aumenta

A equipe médica do Hospital da Lagoa informou ontem que vem sendo confirmado o diagnóstico clínico de botulismo em Elene Norma Clemente, internada desde quinta-feira com sintomas característicos da doença. O diagnóstico só será definitivo, entretanto, após resultados dos exames que estão sendo realizados no Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), da Fundação Oswaldo Cruz.

Elene vem reagindo bem à aplicação do soro antibotulínico do tipo B e poderá ser considerada salva dentro de dois ou três dias se continuar recuperando-se sem complicações — informaram os neurologistas que a acompanham, Regina Papais Alvarenga e Daisy Charles. A moça recebe tratamento especial em virtude de uma cardiopatia antiga (ela tem uma válvula do coração comprometida) e está sob constante vigilância.

CUIDADOS

O chefe da Emergência do Hospital da Lagoa, Mario Sayeg, disse que dois representantes do Ministério da Agricultura estiveram ontem em contato com a equipe médica para se informarem sobre o caso. Eles comunicaram que a produção de salsichas da marca Perdigo e salsichões "Concordia", da Sadia — tipos a varejo — são suspensa cauteiramente, para coleta de amostras para exames.

— Trata-se apenas de uma medida de cautela e é importante que a população não se aca-



As médicas Daisy Charles e Regina Papais, que acompanham Elene no Hospital da Lagoa

mar — a população para que evite comer esses produtos até que a situação esteja esclarecida — disse Sayeg.

Elene apresentou ontem melhoras em seu estado geral: está engolindo com mais facilidade e alimentou-se de comidas pastosas. Apesar de estar também falando melhor e de ter evoluído na acomodação visual — a doença provoca dificuldade de fala e visão de dupla imagem — continua com debilidade muscular e alterações na visão. Seu caso, segundo a médica Regina Papais, pode ser considerado de botulismo moderado, pois não apresentou até ontem sinal de insuficiência respiratória, causada pela paralisia da musculatura do aparelho respiratório.

— Acreditamos que o período mais delicado tenha passado, e há grande possibilidade de que ela se salve. De acordo com a literatura sobre a doença, o tempo mais crítico da evolução da toxina Clostridium Botulinum

(Elene comeu a salsicha segunda-feira). Seu estado clínico deve continuar evolutivo, a menos que haja uma complicação imprevista. A ausência de insuficiência respiratória e um dado bom — disse a neurologista.

A resposta clínica ao tratamento administrado em Elene só deverá ocorrer, de forma conclusiva, dentro de dois ou três dias. Segundo a médica, é possível que a moça já tenha eliminado a toxina nas fezes dos dias seguintes à ingestão da salsicha. Assim, o material colhido para exames, quinta-feira, poderá não revelar a sua presença.

As possíveis sequelas — debilidade e flacidez musculares — deixadas em Elene só poderão ser avaliadas após o fim da fase aguda da doença. Podem ocorrer bloqueios nas junções dos terminais nervosos nos músculos, mas a função cerebral em nada foi afetada — afirmou a médica.

Salsicha pode estar contaminada por botulismo

Das sucursais e dos correspondentes

A Divisão de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do Rio proibiu ontem a venda de salsichas da marca Perdigoão, embaladas em plástico, até que sejam concluídos os exames da estudante Heleneide Norman Clemente, que se encontra internada no Hospital da Lagoa desde a sexta-feira da semana passada com suspeita de botulismo.

A decisão das autoridades sanitárias cariocas foi confirmada, em Brasília, pelo secretário Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, Antônio Carlos Zanini, que não entrou em maiores detalhes a respeito do problema, mas era ignorada pela direção

da Perdigoão, que tem sua sede no município catarinense de Videira, distante 500 quilômetros de Florianópolis.

De acordo com o relações públicas da empresa, Felipe de Oliveira, nada se sabia até então sobre a suspeita de intoxicação de uma estudante no Rio, e somente ontem ele tentaria obter maiores informações junto aos diretores do frigorífico, que se encontravam em São Paulo. Enquanto isto, a Associação dos Supermercados do Rio de Janeiro tomava a iniciativa, com base na decisão da Divisão de Fiscalização Sanitária da Secretaria da Saúde, de suspender a comercialização das salsichas Perdigoão em todo o Estado.

O Instituto Nacional de Controle da Qualidade em Saúde da Fundação Oswaldo Cruz, do Ministério da Saúde,

recebeu amostras de sangue e fez da estudante a fim de identificar o agente que provocou a intoxicação na segunda-feira da semana passada, quando surgiram os primeiros sintomas da doença, que se manifestaram por meio de dormência nas mãos e na nuca, seguida de fortes dores de cabeça. Heleneide foi levada inicialmente pelos pais para o Hospital Cardoso Fontes, em Jacarepaguá, que pertence ao Inamps, onde receberam orientação de encaminhá-la para o Hospital do Andaraí, a fim de que procura-se um neurologista. No Hospital do Andaraí — um dos maiores do Inamps, no Rio —, ela foi tratada com antídotos e liberada pelos médicos. Como os sintomas persistissem, na manhã de quarta-feira os pais a levaram ao Hospital de Cardiologia do Inamps, em Laranjeiras, onde

permaneceu internada até sexta-feira, quando foi mandada para o Hospital da Lagoa.

Cerca de 30 equipes da Divisão de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde interditaram ontem, em vários supermercados do Rio, 960 quilos de salsichas Perdigoão. O produto, segundo o chefe da Divisão de Fiscalização, Edson Faria, permanecerá, entretanto, sob a guarda dos próprios comerciantes, até ser conhecido o resultado dos exames bacteriológicos, parasitológicos e hematológicos que estão sendo realizados pela Fundação Oswaldo Cruz e que deverão estar prontos amanhã.

PÃO COM VIDRO

Um menino de três anos sofreu ferimentos na boca e na garganta devido à presença de fragmentos de vidro no

miolo do pão que comia no seu café da manhã. O fato ocorreu em Ilha Solteira, na região paulista de Araçatuba, onde as autoridades locais providenciaram análises no produto, comprado pelo pai do menino, Benevagner Cardoso da Silva, na padaria "Ilha Solteira". Um empregado da padaria chegou a informar que não se tratava de vidro, mas apenas "plástico".

Já em Belo Horizonte, espera-se para esta semana a divulgação, pela Universidade Federal de Minas Gerais, dos resultados dos exames laboratoriais feitos na comida servida no sábado no restaurante da Faculdade de Medicina, que intoxicou cerca de 60 pessoas, a maioria funcionários do próprio restaurante. O estabelecimento permanecerá fechado até serem determinadas as causas da intoxicação.

Moça com botulismo passa bem

O chefe do Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Osvaldo Regis, esteve, ontem pela manhã, no Hospital do INAMPS na Lagoa, para acompanhar o caso da estudante Heleine Norman Clemente, internada na sexta-feira com suspeita de botulismo, após comer salsichas Perdigão. Ela passa bem e não corre risco de vida, segundo informou o chefe da equipe de plantão de ontem, Mário Sayeg.

O diagnóstico, entretanto, só poderá ser confirmado após o Instituto Osvaldo Cruz liberar o laudo dos exames, o que poderá acontecer ainda hoje. Após a confirmação do diagnóstico e dependendo do resultado das análises do produto consumido, o Ministério da Agricultura poderá fazer uma inspeção da produção na fábrica e suspender sua comercialização.

DEPÓSITO

Como explicou o Sr Osvaldo Regis, a fiscalização da produção de alimentos é da competência do Ministério da Agricultura, que está trabalhando nesse caso em conjunto com a parte médica, para ver a evolução clínica da doença da paciente e sua relação com o produto consumido. Uma equipe da Secretaria Nacional de Inspeção do Ministério, chefiada pelo secretário Ênio Antônio Marques, estava de plantão, ontem, em Brasília, para traçar as diretrizes de ação do ministério em relação ao caso, esta semana.

O depósito das salsichas Perdigão no Rio — o Ministério ainda não sabia de sua existência, ontem — será inspecionado e serão recolhidas mais amostras do produto para exames de laboratório.

PROVIDÊNCIAS

Heleine continua internada no CTI do Hospital do INAMPS na Lagoa, mas passa bem, segundo informou o médico Mário Sayeg. Ele participou, juntamente com os médicos Aristides Lima Verde, do Ministério da Saúde, e Eduardo Peixoto, diretor do Instituto Nacional de Controle de Qualidade da Saúde da Fundação Instituto Osvaldo Cruz, do grupo que estudou o caso da menina que morreu por botulismo após comer patê da Sadia.

— A partir do caso do patê, os médicos começaram a pensar mais nas possibilidades do botulismo — disse o médico Sayeg, explicando que Heleine estava fora de perigo pelo fato de ter sido logo medicada.

Ao entrar no Hospital da Lagoa, na sexta-feira, o médico-chefe de plantão era ele mesmo e, prevendo a possibilidade de estar diante de um caso de botulismo, chamou imediatamente os outros dois para examinar a menina.

Em face dos sintomas, eles colheram imediatamente sangue e fezes, que foram enviados ao Instituto Osvaldo Cruz para exames e providenciaram, com urgência, o soro antitóxico. Essas providências evitaram que o caso se agravasse. Ela foi internada no CTI pelo fato de ter antecedentes de estenose mitral, o que poderia causar uma insuficiência respiratória.

CORREIO BRASILIENSE

19.07.82

GILBERTO AMARAL

Prestígio

Graças ao zelo profissional de alguns médicos, a medicina brasileira aumenta a cada dia o seu prestígio internacional. No Congresso Mundial de Gastroenterologia, encerrado há poucos dias na Suécia, um dos conferencistas convidados foi o especialista **Silvio Pereira de Jesus**. Acompanhado pela esposa, a bonita **Neemy**, Silvio já se prepara para viajar a Portugal a fim de participar, em Lisboa, do Congresso Europeu de Gastroenterologia. Antes, passa por Buenos Aires a fim de participar do júri do Prêmio Nacional de Endoscopia Digestiva.

● Hoje, no Rio, o **Ministro Waldyr Arcoverde** participa das comemorações dos 40 anos de atividades da **Fundação de Serviços de Saúde Pública**. Diversas personalidades da área de saúde vão receber homenagem, em reconhecimento pelos serviços prestados ao país, neste setor.

MINISTÉRIO DA SAÚDE

SECRETARIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

D I N A L

20/7950

MEMO Nº S/No

EM, 27/07/82

A

SC/DA/SNVS

De ordem, solicitamos seja constituído processo do(s) expediente(s) anexo(s): _____

referente(s) ao(s) produto(s) denominado(s): ao caso de
Suspeita de Botulismo em Salchicha
remetendo(s) Col. Dinal, com a máxima urgência.

S.R.P. em 27/07/82
Serviço Chão



MINISTÉRIO DA SAÚDE

Senhor Secretário :

Encaminho à V.Sa., cópia do relatório e laudos referentes do caso suspeita de Botulismo ocorrido em 19/07/82, paciente -Heleine Norma Clemente.

Face as dúvidas levantadas:

- 1 - quanto a origem do produto, pois o nome da marca não mereceu confirmação por parte dos pais de Heleine;
- 2 - os laudos do INCQS, não tiveram conclusão definida;

Levo à consideração superior, se, a interdição à nível nacional do produto suspeito deva ser requerido.

DINAL, em 27 de julho de 1982

Laura Gonçalves Ferreira
Laura Gonçalves Ferreira
Diretora

CASO SUSPEITA BOTULISMO - 19/07/82

- 1 - Tomamos conhecimento do caso ao ler o jornal "O GLOBO", no domingo às 22 horas.
- 2 - Dia 19/07/82, às 7 horas : *rec. Gau Est RJ*
 - telefonei para o Dr. Edison Farias, não o encontrando no momento;
 - me comuniquei com os assistentes da DINAL, orientando-os como agir, acionando o SFC/DINAL, para que entrasse em contato imediato com a Fiscalização do Município do Rio de Janeiro.
- 3 - Chegando à DINAL:
 - telefonei para o INCQS , não conseguindo no entanto localizar o Dr. Mario Sayeg, nem o Dr. Peixoto; *Serv. Fina*
 - através novo telefonema falei com o Dr. Edison Farias que me informou:
 - a) que o nosso SFC já se encontrava lá para as providencias cabíveis;
 - b) que tendo tomado conhecimento do caso no sábado à noite, não foi possível tomar nenhuma atitude de imediato, no entanto acionou toda sua fiscalização para um trabalho urgente na segunda feira;
 - c) que havia mantido contatos com o presidente da Associação de Supermercados, Dr. Joaquim Oliveira Júnior e que o mesmo tinha sugerido a todas as empresas que recolhessem a salsicha de suas lojas;
 - d) que através de informações do pai de Elene os produtos consumidos seriam:
 - Salsicha Perdigão
 - Salsichão Concordia, havia interditado cautelarmente os mesmos.
 - e) após nova informação do pai da paciente, de que somente a Salsicha Perdigão havia sido consumida retirou a interdição do Salsichão Concordia.
- 4 - No supermercado foi verificado a temperatura dos balcões frigoríficos e condições de comercialização. Dr. Edison se comprometeu de enviar um relatório detalhado sobre o assunto.
- 5 - Quando falávamos com o Dr. Edison, ele passou o telefone à reporter Cristina Rego Monteiro, que se encontrava em seu gabinete, que nos formulou várias perguntas.
- 6 - Antes de mantermos contato com o Sr. Secretário da SNVS, procuramos obter todos os detalhes e confirmar o que havia sido dito nos jornais, o que foi retardado pois as pessoas procuradas tinham comparecido às festividades de aniversário da Fundação SESP.
- 7 - Às 11:30 hrs., mantivemos contato com o Dr. Zanini.

SERVICO PÚBLICO FEDERAL

- 8 - Às 12:00 horas conseguimos manter contato com o Dr. Eduardo Peixoto que nos informou:
- a) que somente havia recolhido o material da paciente para exame;
 - b) que devido ao tempo decorrido de ingestão do produto, várias outras pesquisas além do botulismo: seriam realizadas *Salvador* *ENUS*
 - c) que não havia recebido nenhum produto, até àquele momento;
 - d) que os resultados demorariam de 4 a 5 dias.
- 9 - Como não encontramos o Dr. Limaverde, mantivemos contato com Dr. Andreú, que nos informou:
- a) por solicitação do Dr. Limaverde, havia providenciado no sábado o envio do soro ao hospital.
- 10 - Repassamos todos os informes, através telefone, ao Dr. Zanini e enviamos telex com as informações colhidas.
- 11 - Dr. Limaverde recebeu nosso recado e telefonou por volta das 13:00 hors, nos comunicando que:
- a) havia sido cientificado do caso pelo Dr. Eloadir, que lhe solicitou o soro. O soro foi entregue no hospital na madrugada de sábado;
 - b) ao ser cientificado do caso, entrou em contato com o Dr. Mario Sayeg.
- 12 - Mantivemos contato com o INCOS, em 22/07/82, mais fomos informados de que os exames ainda não foram concluídos.

Recado 22/07/82

Laura Gonçalves Ferreira

Laura Gonçalves Ferreira

Diretora

Ao Sr. Diretor da DINAL

Às dez horas do dia dezoito de julho de mil novecentos e oitenta e dois eu, Reginelena Ferreira da Silva, chefe do Serviço de Fiscalização e Controle da DINAL e Ana Lucia / de Mello, química do mesmo Serviço, comparecemos à Secretaria Municipal do Rio de Janeiro, sendo informadas através do Diretor Dr. Edison de Farias, das seguintes medidas tomadas diante do caso suspeita de botulismo pela ingestão de salsichas da marca PERDIGÃO adquirida nas Casas Sendas da Freguesia- Jacarepaguã: A) Foram colhidas amostras deste produto e de outras marcas, no estabelecimento citado, em três vias e encaminhadas para o INCQS e IESP, além de interdição cautelar do produto, foi proibida a sua comercialização até a liberação do resultado de análise. Sendo o resultado insatisfatório inutilizar-se-á o produto e em caso / satisfatório liberar-se-á o mesmo; B) Trinta equipes com 62 médicos veterinários e 150 fiscais foram distribuídas em todo o comércio do Município do Rio de Janeiro para interditar cautelarmente o produto mencionado ;C) Através de entendimento com o Sr Joaquim de Oliveira Junior Presidente / do ASSERJ foi providenciada uma circular a toda rede de Supermercados do Município do Rio de Janeiro, impedindo a comercialização do produto;D) Através de contato com o Dr. Osvaldo Regis da SIPA, o Dr. Edison de Farias foi informado / do interesse da fábrica de Conservas Perdigão em acompanhar as análises efetuadas pelo INCQS.

RIO DE JANEIRO, 21 DE JULHO DE 1982

Reginela Ferreira da Silva

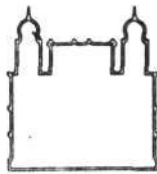
Reginelena Ferreira da Silva

Chefe do SFC/DINAL

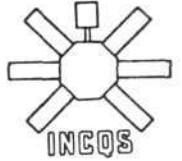
Ana Lucia Mendes de Mello

Ana Lucia Mendes de Mello

Química do SFC



Ministério da Saúde
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



BOLETIM DE ANÁLISE Nº 1.356/82

Produto SALSICHAS - Marca Perdigão Amostra nº 1680/82
Fabricado por Perdigão S/A. Ind. e Com. (Matadouro e Frigorífico)
à - nº - Localidade Videira - SC
Responsável - Licença nº -
Modalidade da Análise Fiscal Requerida por DGFS-Prefeitura/RJ - Sec. Munic. de Saúde
Descrição da amostra 04 (quatro) envelopes pardos, contendo o produto apreendido no Supermercado Casas Sendas S/A., Filial Freguesia - sito Estrada de Jacarepaguã nº. 7.753 - RJ., por funcionários do DGFS. Termos de apreensão nºs. 004492/004493.

Protocolo nº - Data do Recebimento 19.07.82

RESULTADO

S.M. nº 1089/82

- E₂₈₆₆ 1. Contagem padrão em placas: 4 x 10⁶/g.
- E₂₈₆₇ 2. Pesquisa de bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência desse grupo de microrganismos.
- E₂₈₆₈ 3. Pesquisa de Clostridium sulfito redutores: ausência de crescimento após 48 horas de incubação.
- E₂₈₆₉ 4. Pesquisa de Staphylococcus aureus: ausência
- E₂₈₇₀ 5. Pesquisa de Salmonellas: ausência
- E₂₈₇₁ 6. Pesquisa de Bolores e Leveduras: 5 x 10²/g.
- E₂₈₇₂ 7. Pesquisa de Clostridium Botulinum: ausência de Cl.botulinum após incubação em anaerobiose por 48 horas.
- E₂₈₇₃ 8. Pesquisa de Toxina Botulínica: ausência de Toxina botulínica nos animais inoculados com a amostra, após 96 horas de observação.

Rio de Janeiro, 26 de julho de 19 82

Manic Fajon Bragança
ANALISTAS
Gláucia Vilas Boas

Conclusões: As amostras analisadas encontram-se isentas de toxina botulínica e de microrganismos patogênicos. A contagem total de microrganismos aeróbios encontra-se acima do limite máximo estabelecido pelo CNNPA 13/78.

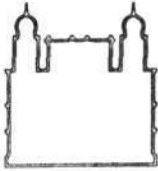
Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

R. F. J.
SEÇÃO

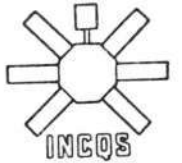
Rio de Janeiro, / / 19

SUP./INCQS

/crss.



Ministério da Saúde
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



BOLETIM DE ANÁLISE Nº 1.355/82

Produto SALSICHÃO - Marca Concórdia Amostra nº 1679/82
Fabricado por Sadia Rio S/A - Indústria e Comércio
à Estrada Venâncio Pereira Veloso nº 1479 Localidade Capivari-D. de Caxias - RJ
Responsável - Licença nº -
Modalidade da Análise Fiscal Requerida por DGFS-Prefeitura-RJ. Sec.Munic. de Saúde
Descrição da amostra 04 (quatro) envelopes pardos, contendo o produto apreendido no Supermercado Casas Sendas S/A., filial Freguesia - sito à Estrada de Jacarépaguã nº 7.753-RJ, por funcionários do DGFS- Termos de apreensão nºs 004490/004491.

Protocolo nº - Data do Recebimento 19.07.82

S.M. nº 1088/82

RESULTADO

- E₂₈₅₈ 1. Contagem padrão em placas: 3,7 x 10⁷/g
E₂₈₅₉ 2. Pesquisa de bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência desse grupo de microorganismos
E₂₈₆₀ 3. Pesquisa de Clostridium sulfito redutores: ausência de crescimento após 48 horas de incubação.
E₂₈₆₁ 4. Pesquisa de Staphylococcus aureus: ausência.
E₂₈₆₂ 5. Pesquisa de Salmonelas: ausência.
E₂₈₆₃ 6. Pesquisa de Bolors e Leveduras: 5 x 10² /g.
E₂₈₆₄ 7. Pesquisa de Clostridium Botulinum: ausência de Cl.botulinum após incubação em anaerobiose por 48 horas.
E₂₈₆₅ 8. Pesquisa de Toxina Botulínica: ausência de Toxina botulínica nos animais inoculados com a amostra, após 96 horas de observação.

Rio de Janeiro, 26 de julho de 19 82

Maria Regina Bianchi de
ANALISTAS
Glória Maria Bion

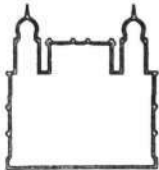
Conclusões: As amostras analisadas encontram-se isentas de toxina botulínica e de microorganismos patogênicos. A contagem total de microorganismos aeróbios encontra-se acima do limite máximo estabelecido pelo CNNPA 13/78.

Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

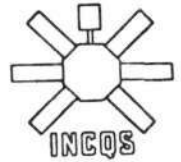
[Assinatura]
SEÇÃO

Rio de Janeiro, / / 19

SUP./INCQS



Ministério da Saúde
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



BOLETIM DE ANÁLISE Nº 1357/82

Produto SANGUE DE HELEINE NORMA CLEMENTE Amostra nº 1723/82

Fabricado por -

à - nº - Localidade -

Responsável - Licença nº -

Modalidade da Análise Especial Requerida por Hospital da Lagoa - INAMPS/RJ.

Descrição da amostra Um frasco contendo cerca de 10 ml. de sangue total e outro con-
tendo cerca de 10 ml de sangue heparinizado.

Protocolo nº - Data do Recebimento 17.07.82

RESULTADO

S.M. nº 1091/82

E₂₈₈₂ Pesquisa de Toxina botulínica no soro da paciente:

Inoculação intraperitoneal em camundongos suíço albinos pesando cerca de 20 g.

Resultado: ausência de toxina botulínica no soro

E₂₈₈₃ Exames hematológicos: leucometria específica

Resultado: presença de linfocitose (58%) com 3% de linfócitos atípicos.

Rio de Janeiro, 26 de julho de 19 82

Maria Regina Brancato
ANALISTAS
Glauce Vilas Boas

Conclusões: Na amostra de soro analisada não foi observada a presença de toxina
botulínica.

Rio de Janeiro, 27 / 07 /19 82

[Signature]
SEÇÃO

Rio de Janeiro, - / - /19 -

SUP./INCQS

/crss.



Ministério da Saúde
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



BOLETIM DE ANÁLISE Nº 1358/82

Produto FEZES DE HELEINE NORMA CLEMENTE Amostra nº 1724/82
Fabricado por _____
à _____ nº _____ Localidade _____
Responsável _____ Licença nº _____
Modalidade da Análise Especial Requerida por Hospital da Lagoa - INAMPS/RJ.
Descrição da amostra 03 potes de plástico contendo cerca de 2 g., cada.

Protocolo nº _____ Data do Recebimento 17.07.82

RESULTADO

S.M. nº 1090/82

E₂₈₇₄ Exames parasitológicos - Método de Faust e Hoffman
Resultado: presença de Trichiuris trichiura

Exames bacteriológicos:

E₂₈₇₅ Pesquisa de Staphylococcus aureus: ausência

E₂₈₇₆ Pesquisa de Salmonella sp.: negativa

E₂₈₇₇ Pesquisa de Shigella sp.: negativa

E₂₈₇₈ Pesquisa de Clostridium botulinum: ausência

E₂₈₇₉ Pesquisa de Clostridium perfringens: negativa

E₂₈₈₀ Pesquisa de Toxina botulínica - inoculação intraperitoneal em camundongos
suiço albinos com cerca de 20g.

Resultado: o material apresentou-se letal para 50% dos animais inoculados.

E₂₈₈₁ Teste de neutralização frente aos anti-soros anti-toxina botulínica tipos
A e B: inconclusiva.

Rio de Janeiro, 26 de julho de 19 82

Manoel Regino Braupinto
ANALISTAS
Glauco Villas Boas

Conclusões: Embora não se tenha detectado a presença de microrganismos patogênicos
não se pode concluir quanto à causa da letalidade nos animais inoculados devido
a insuficiência de amostra.

Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

SEÇÃO

Rio de Janeiro, ____ / ____ / 19 ____

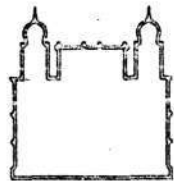
SUP./INCCQS

/crss

ABS.03,26/237

01 - NOME DO INTERESSADO		02 - PROCEDÊNCIA		03 - Nº PROCESSO	
		Memº s/nº		20/ 7950	
		DINAL		04 - DATA	
		27-07-82		27-07-82	
05 - ASSUNTO					
Ref. Ao Caso de Suspeita de Botulismo em Salchicha					
06 - DESTINO		07 - DATA		06 - DESTINO	
DINAL GAB		27-07-82			
MINISTÉRIO DA SAÚDE		SERVICO PÚBLICO FEDERAL			
		Controle de Tramitação de Processo			

DA MOO 002



Ministério da Saúde
Fundação Oswaldo Cruz

FIOCRUZ

Ofício nº 035/VPDT/82

Rio de Janeiro, 27 de julho de 1982.

Av. Brasil, 4365 - Manguinhos
Cx. Postal, 926 - CEP 21040
Rio de Janeiro - Brasil
Tel. 280-8787 PABX

Correspondência "Confidencial"
1. Cópia p/ DSI, SNUV.
2. Original - Arquivado, gravação
também ao Núc. Arquivado de
Relatório de Saúde Pública.
M. Peixoto

Senhor Ministro,

Encaminho a V.Excia. os Boletins de Análise relativos à recente ocorrência de Botulismo no Rio de Janeiro. Assim sendo, de acordo com as solicitações do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária do Município foram analisadas as amostras de salsicha Perdigão e salsichão Sadia ambos apreendidos no supermercado Sendas (Jacarepaguá) Rio de Janeiro; além do mais anexo também cópias dos Boletins relativos aos exames de fezes e sangue da Srta. Heleine Norma Clemente e dessa forma encerrando o caso em questão.

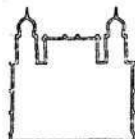
Aproveito a oportunidade para apresentar a Vossa Excelência os meus protestos de alta estima e distinta consideração.

Eduardo Peixoto

Eduardo M.A. Peixoto
Vice-Presidente de Desenvolvimento Tecnológico

Visto:
[Handwritten signature]

Exmº Sr.
Dr. Waldyr Mendes Arcoverde
M.D. Ministro da Saúde
Brasília/DF



Ministério da Saúde
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



BOLETIM DE ANÁLISE Nº 1357/82

Produto SANGUE DE HELEINE NORMA CLEMENTE Amostra nº 1723/82
Fabricado por _____
à _____ n° _____ Localidade _____
Responsável _____ Licença nº _____
Modalidade da Análise Especial Requerida por Hospital da Lagoa - INAMPS/RJ.
Descrição da amostra Um frasco contendo cerca de 10 ml. de sangue total e outro con-
tendo cerca de 10 ml de sangue heparinizado.

Protocolo nº _____ Data do Recebimento 17.07.82

RESULTADO

S.M. nº 1091/82

E₂₈₈₂ Pesquisa de Toxina botulínica no soro da paciente:

Inoculação intraperitoneal em camundongos suíço albinos pesando cerca de 20 g.

Resultado: ausência de toxina botulínica no soro

E₂₈₈₃ Exames hematológicos: leucometria específica

Resultado: presença de linfocitose (58%) com 3% de linfócitos atípicos.

Rio de Janeiro, 26 de julho de 19 82

Mauro Pefim Dias

ANALISTAS

Glauco Jilles Bões

Conclusões: Na amostra de soro analisada não foi observada a presença de toxina botulínica.

Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

SEÇÃO

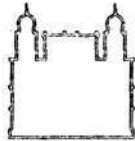
Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

Original assinado

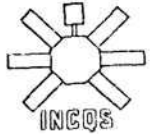
Dr. EDUARDO SUP. INCQS - RJ

Vice-Presidente do Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde

/CRSS.



Ministério da Saúde
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



BOLETIM DE ANÁLISE Nº 1.356/82

Produto SALSICHAS - Marca Perdigão Amostra nº 1680/82
Fabricado por Perdigão S/A. Ind. e Com. (Mataoouro e Frigorífico)
à _____ nº _____ Localidade Videira - SC
Responsável _____ Licença nº _____
Modalidade da Análise Fiscal Requerida por DGFS-Prefeitura/RJ - Sec. Mmic.de
Saúde
Descrição da amostra 04 (quatro) envelopes pardos, contendo o produto apreendido no Su
parrnarcado Casas Sendas S/A., Filial Freguesia - sito Estrada de Jacarepaguã nº.
7.753 - RJ., por funcionários do DGFS. Termos de apreensão nºs. 004492/004493.

Protocolo nº _____ Data do Recebimento 19.07.82

RESULTADO

S.M. nº 1089/82

- E₂₈₆₆ 1. Contagem padrão em placas: 4 x 10⁶/g.
E₂₈₆₇ 2. Pesquisa de bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência des
se grupo de microrganismos.
E₂₈₆₈ 3. Pesquisa de Clostridium sulfito redutores: ausência de crescimento após
48 horas de incubação.
E₂₈₆₉ 4. Pesquisa de Staphylococcus aureus: ausência
E₂₈₇₀ 5. Pesquisa de Salmonellas: ausência
E₂₈₇₁ 6. Pesquisa de Bolores e Leveduras: 5 x 10²/g.
E₂₈₇₂ 7. Pesquisa de Clostridium Botulinum: ausência de Cl.botulinum após incuba
ção em anaerobiose por 48 horas.
E₂₈₇₃ 8. Pesquisa de Toxina Botulínica: ausência de Toxina botulínica nos animais
inoculados com a amostra, após 96 horas de observação.

Rio de Janeiro, 26 de julho de 19 82

Luana Regina Brancato
ANALISTAS
Glauce Vides Bón

Conclusões: As amostras analisadas encontram-se isentas de toxina botulínica e de
microrganismos patogênicos. A contagem total de microrganismos aeróbios encontra-
se acima do limite máximo estabelecido pelo CNPA 13/78.

Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

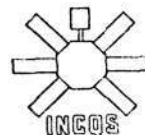
Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

/crsa.

[Assinatura]
SEÇÃO
SUP./INCQS
Vice Diretor de Controle de Qualidade em Saúde



Ministério da Saúde
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



BOLETIM DE ANÁLISE Nº 1.355/82

Produto SALSICHAO - Marca Concórdia Amostra nº 1679/82
Fabricado por Sadia Rio S/A - Indústria e Comércio
à Estrada Venâncio Pereira Veloso nº 1479 Localidade Capivari-D. de Caxias - RJ
Responsável - Licença nº -
Modalidade da Análise Fiscal Requerida por DGFS-Prefeitura-RJ. Sec.Munic. de Saúde
Descrição da amostra 04 (quatro) envelopes pardos, contendo o produto apreendido no Supermercado Casas Sendas S/A., filial Freguesia - sito à Estrada de Jacarépaguã nº 7.753-RJ, por funcionários do DGFS- Temos de apreensão nºs 004490/004491.

Protocolo nº - Data do Recebimento 19.07.82

S.M. nº 1088/82

RESULTADO

- E₂₈₅₈ 1. Contagem padrão em placas: 3,7 x 10⁷/g
E₂₈₅₉ 2. Pesquisa de bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência desse grupo de microorganismos
E₂₈₆₀ 3. Pesquisa de Clostridium sulfito redutores: ausência de crescimento após 48 horas de incubação.
E₂₈₆₁ 4. Pesquisa de Staphylococcus aureus: ausência.
E₂₈₆₂ 5. Pesquisa de Salmonelãa: ausência.
E₂₈₆₃ 6. Pesquisa de Bolores e Leveduras: 5 x 10² /g.
E₂₈₆₄ 7. Pesquisa de Clostridium Botulinum: ausência de Cl.botulinum após incubação em anaerobiose por 48 horas.
E₂₈₆₅ 8. Pesquisa de Toxina Botulínica: ausência de Toxina botulínica nos animais inoculados com a amostra, após 96 horas de observação.

Rio de Janeiro, 26 de julho de 19 82

Mauro Ribeiro Bragança

Glauco Vilas Boas
ANALISTAS

Conclusões: As amostras analisadas encontram-se isentas de toxina botulínica e de microorganismos patogênicos. A contagem total de microorganismos aeróbios encontra-se acima do limite máximo estabelecido pelo CNMPA 13/78.

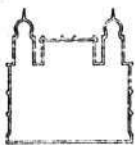
Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

R. J. B.
SEÇÃO

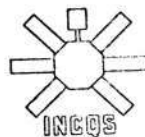
Original arquivado

Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

DR. EDUARDO DE MOURA
Vice-Presidente do Departamento de Controle de Qualidade em Saúde



Ministério da Saúde
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



BOLETIM DE ANÁLISE Nº 1358/82

Produto FEZES DE HELEINE NORMA CLEMENTE Amostra nº 1724/82
Fabricado por _____
à _____ nº _____ Localidade _____
Responsável _____ Licença nº _____
Modalidade da Análise Especial Requerida por Hospital da Lagoa - INAMPS/RJ.
Descrição da amostra 03 potes de plástico contendo cerca de 2 g., cada.

Protocolo nº _____ Data do Recebimento 17.07.82

RESULTADO

S.M. nº 1090/82

E₂₈₇₄ Exames parasitológicos - Método de Faust e Hoffman
Resultado: presença de Trichiuris trichiura

Exames bacteriológicos:

E₂₈₇₅ Pesquisa de Staphylococcus aureus: ausência

E₂₈₇₆ Pesquisa de Salmonella sp.: negativa

E₂₈₇₇ Pesquisa de Shigella sp.: negativa

E₂₈₇₈ Pesquisa de Clostridium botulinum: ausência

E₂₈₇₉ Pesquisa de Clostridium perfringens: negativa

E₂₈₈₀ Pesquisa de Toxina botulínica - inoculação intraperitoneal em camundongos
suiço albinos com cerca de 20g.

Resultado: o material apresentou-se letal para 50% dos animais inoculados.

E₂₈₈₁ Teste de neutralização frente aos anti-soros anti-toxina botulínica tipos
A e B: inconclusiva.

Rio de Janeiro, 26 de julho de 19 82

mar. Regina Bragato
ANALISTAS
Glauco Vilas Boas

Conclusões: Embora não se tenha detectado a presença de microrganismos patogênicos
não se pode concluir quanto à causa da letalidade nos animais inoculados devido
a insuficiência de amostra.

Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

Rio de Janeiro, 27 / 07 / 19 82

/crss

[Assinatura]
SEÇÃO

Original assinado

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

HOSPITAL DA LAGOA

SERVIÇO DE NEUROCIRURGIA

Relatório Médico da paciente HELEINE NORMA CLEMENTE

Rio de Janeiro, 23 de julho de 1982.

- Dra. REGINA MARIA PAPAI ALVARENGA -
CBM-16474 - Neurologista



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

HOSPITAL DA LAGOA

SERVICO DE NEUROCIRURGIA

ANAMNESE

Data: 16.07.82.

Identificação: Helaine Norma Clemente, 18 anos, branca, estudante, natural de Rio de Janeiro; residência: Estrada do Gabinal 2108 bloco I apt.308.

Queixa Principal: diplópia + fraqueza generalizada.

Historia Doença Atual: Relata a paciente que há 4 dias (13.07.82) ao acordar sentiu subitamente fraqueza de mãos e membros superiores acompanhada de cefaléia de média intensidade localizada de forma predominante na nuca, tonteiras rotatórias e vômitos. Em seguida passou a observar dificuldade na visão principalmente para objetos próximos e percepção dupla de imagens. Concomitantemente notou piora da fraqueza muscular, que se generalizou, alterando a marcha, sendo então levada pelos pais aos Hospitais Cardoso Fontes e Andaraí, onde foi medicada sintomaticamente e com anti-distônicos voltando a casa sem diagnóstico. No 2º dia de evolução (14.07.82) somaram-se ao quadro clínico: dificuldade na fala, dificuldade de deglutição, "engasgando" com líquidos, acentuação das tonteiras e diminuição da audição.

No 3º dia, compareceu ao Hospital de Cardiologia para consulta de rotina, sendo internada com suspeita de complicação emboligenica vascular central, embora o exame cardiológico não evidenciasse descompensação, ou fibrilação. A paciente trata-se há 2 anos de estenose mitral.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

- 2 -

No 49 dia, (18.07.82) hoje, às 18:00 horas, foi trazida ao Hospital da Lagoa para parecer neurológico.

Os sintomas vem se agravando nas ultimas horas e em resumo são: diplopia em todas as posições, dificuldade na leitura e preservação da visão para longe, diságagia, disfonia, hipocausia, tonteiros, secura de mucosa com aumento na viscosidade da saliva, fraqueza muscular generalizada e cefaléia.

ANTECEDENTES PATOLÓGICOS

1 - Na 2^ª feira, às 13:00 horas a paciente ingeriu salsichas, adquiridas "a granel" na Casas Sendas na Freguesia em Jacarepagua - Rio de Janeiro; mal cozidas, apenas passadas ligeiramente na água quente.

Três familiares (pai e 2 irmãos) que também comeram estas salsichas apresentaram no próprio dia 18.07.82 a tarde e à noite: cefaléia, mal estar, tonteiros, e diarreia (1 doles). Estes sintomas no pai, persistiram por 2 dias.

2 - A paciente é portadora de Estenose Mitral diagnosticada há 2 anos, quando começou a apresentar falta de ar e cansaço. Realizou cineangiografia e foi indicada cirurgia porém a paciente adiou a intervenção. Estava em uso de Digital, e diuréticos. Segundo o cardiologista do Hospital de Laranjeiras, nunca fibrilou e está compensada.

3 - A paciente nega ter apresentado qualquer um destes sintomas acima citados previamente a instalação deste quadro. Não apresentou nas ultimas semanas quadro infeccioso agudo ou feridas infectadas de pele víroseas comuns da infância.

HISTÓRIA FISIOLÓGICA

A paciente nega etilismo e tabagismo. Não faz uso de anticoncepcionais orais. Bom rendimento intelectual.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

- 3 -

Antecedentes Familiares: pai e mãe cardiopatas.

Exames Neurológico

Paciente lúcida, orientada, informando com precisão datas e evolução do quadro. Humor conservado, bem inteirada do meio ambiente. Pala difícil, arrastada.

Estatica - Não se mantém de pé sem apoio, em alguns momentos mesmo sentada nota-se dificuldade de manter a cabeça ereta.

Marcha - Anda apoiada, referindo fraqueza e tonturas. Durante a marcha exibe todos os movimentos pertinentes embriozados realça com lentidão.

Tonus - hipotonia generalizada.

Coordenação - sem alterações

Amplitude movimento - preservado.

Força - Preservada força de preensão mãos. Manobra de Mingazzini não se observa queda.

Membros Inferiores - igualmente não se observa queda precoce na Manobra de Mingazzini. Embora não se detecte déficit motor em conjunto, nota-se uma debilidade muscular generalizada.

Não foi observado fenômeno de esgotamento de tipo miastênico.

Reflexos profundos - Membros superiores, reflexos estiloradial, tricipital e bicipital, presentes - simétricos.

Membros inferiores reflexos patelar e aquileu, presentes simétricos.

Reflexos superficiais - reflexo cutâneo plantar em flexão bilateral.

Sensibilidade - 1. Superficial (tátil, dolorosa) - Normal.
2. Profunda (posição segmentar e vibratoria) - Normal.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

Nervos Cranianos:

-4-

I - Nervo Olfativo - Normal

II - Nervo Optico -

FUNDO DE OLHO - Normal

III, IV, VI - Nervos Óculo-motores

A Escotopia: estrabismo convergente a esquerda, não mantido, sem ptose palpebral. Movimentos extrínsecos do globo ocular preservados, porém globalmente lentos; diplopia em todas as posições (lateral, interna, superior, inferior e oblíquas).

Pupilas: midriáticas com lenta resposta a luz.

Reflexo da acomodação - convergência - abolido bilateralmente, determinando alterações na visão de objetos próximos e na leitura; visão à distância preservada.

V - Nervo trigemio - Normal

VII - Nervo facial - Normal

VIII - Nervo auditivo - hipoacusia bilateral, predominante a esquerda. Tonteiros de tipo rotatório.

IX e X - Nervos Glossofaríngeo e Vago

Apresenta disfagia, inclusive para líquidos.

Observa-se disfonia e disartria; voz praticamente inaudível

Vêu do paladar - motilidade diminuída.

XI - Nervo espinhal - Normal

XII - Motilidade da língua diminuída, sendo praticamente impossível a protusão da língua.

Sinais Meningo - Radiculares

Não há rigidez de nuca.

Sinais meningo radiculares ausentes.

Linguagem - expressão e recepção sem alterações.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

AVALIAÇÃO CLÍNICA-CTI

17.07.82 às 0 horas

Mucosas hipocráticas, $\pm/4\pm$, acianótica, anictérica com bom enchimento capilar.

Sinais Vitais: PA - 100 x 70 mm Hg

FR = 20 irpm

Pulso - 32 bpm

Tax - 36.5°C

Aparelho Cardio Vascular - Ritmo cardíaco regular (2 tempos) ; estalido de abertura da valvula mitral com desdobramento da 2^a bulha.

Aparelho respiratório sem alterações

Abdomem flácido, indolor sem visceromegalias.

EXAMES COMPLEMENTARES

HEMOGRAMA COMPLETO

H = 3.850.000

Hb = 5

Hg = 11.1

Ns = 67

Ht = 35%

E = 1

L = 7.200

B = 0

NJ = 0

L = 23

M = 4

GLICOSE = 88 mg%

UREIA = 28 mg%

CREATININA = 1,0 mg%

SODIO = 140 mEq /l

CLORO = 100 mEq /l

POTASSIO = 4.2 mEq /l

GASOMETRIA - PH = 7.480

pO = 99.1

pCO₂² = 17.3

HCO₃³ = 15.1

CO₂ = 18.2



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

-6-

TESTE DA PROSTIGMINE

2 ampolas intra-muscular - resultado negativo, não se observou qualquer melhora do quadro neurológico.

FUNÇÃO LOMBAR

Líquor água de rocha, com pressão normal

Citologia global - 3 leucócitos por mm³

Citologia específica - 98% de linfócitos

Glicose = 62 mg%

proteínas = 24 mg%

clorato = 104 mEq.

TRATAMENTO:

a) Medidas gerais.

- Hidratação venosa com soro glicos-fisiológico.
- Cloreto de Potássio a 10% no soro 3 grs. diárias.
- Hidróxido de alumínio - oral
- Analgésicos - Novalgina 2U (303)
- Laxante - Dulcolax.

b) Medidas Específicas.

Soro antitubulínico de tipo B, venoso, obedecendo ao seguinte esquema.

Dose inicial (18.07.82) às 2:00 horas - 10.000 Unidades

Manutenção (19.07.82) a partir de 16:00 horas - 20.000 Unidades
De 4 em 4 horas.

(19.07.82) às 10:00 horas - 14.000 Unidades de 6 em 8hs.

Esta dosagem vem sendo mantida até agora.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

- 7 -

29 dia de Evolução:

Revisão Neurológica

- 17.07.82 às 16:00 horas (após soro antitetânico

20.000 U - A

20.000 U - B).

Paciente lúcida, orientada, informando bem.

Fala arrastada, em tom baixo (mais acentuada que ontem), praticamente inaudível.

No leito, movimenta 4 membros; com força de preensão mantida.

Hipotonia generalizada.

Reflexos profundos presentes simétricos.

Sensibilidade - N

Nervos cranianos.

Permanece a dificuldade, na leitura (visão próxima), visão para longe; Normal. Diplopia em todas as posições do globo ocular. Houve melhora da Midriase. Reflexos foto motor presente embora lento.

Hipoacusia bilateral

Tonteiros rotatorias.

Disfagia - não está deglutindo nada.

Disfonia - houve acentuação da dificuldade na fala.

EXAME OTORRINOLARINGOLÓGICO

Paciente com dificuldade de deglutição mesmo para líquidos, hipoacusia, tonteiros rotatorias e disfonia (voz praticamente inaudível).

OTOSCOPIA - Condutas normais, limpas com tímpanos integros, sem abaulamentos ou retrações.

RINOSCOPIA ANTERIOR - Normal.

OROFARINGOSCOPIA - amígdalas tróficas, sem hiperemia do orofaringe mobilidade de palato mole e língua preservada embora diminuída. Pouca salivagem. Mucosa oral seca com fluido viscoso no interior.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

- 8 -

39 dia de Evolução:

Revisão Neurológica

- 18.07.82 às 14 horas

Paciente lúcida, orientada, informando bem, sem cefaléia. Já recebeu até agora 148.000 Unidades Soro anti-botulínico de tipo B. Do soro tipo A foram dadas 20.000 U, sendo suspenso por indicação do Dr. ANDREL da Saúde dos Portos.

Nestas últimas 12 horas observou-se:

a) melhora da disfagia, já deglutindo líquidos e sólidos (sem engasgos ou regurgitação).

b) melhora da fala, mais nitida, menos arrastada.

c) melhora da secreção na mucosa oral e saliva mais fluída.

d) melhora na leitura - visão para perto - hoje consegue ler algumas palavras de jornal, embora ainda relate que próxima ao texto sua visão permaneça turva e "embaalhada".

e) melhora da audição à D

Permanecem as seguintes 'sintomas:

- diplopia
- dificuldade na leitura
- disfonia
- tonteiros
- debilidade muscular global

- Força, amplitude movimentos, reflexos profundos sem alterações.

- Sensibilidade Normal.

- Não se observa esgotamento precoce (fenômeno miastênico).

Realizamos teste da Prostigmina 2 AMPS IM numa tentativa de se observar resposta muscular às 14:50 horas (Pulso=90 bpm).

Não houve resposta alguma a prostigmina do ponto de vista neurológico. Houve discreta diminuição do pulso arterial.

(Pulso=70 bpm) e cólicas.

Está com TAX = 38°C.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

-9-

Em resumo:

Do ponto de vista neurológico o único sinal de melhora foi a MIDRIASE; atualmente pupilas diâmetro normal.

Do ponto de vista MOTOR PERIFÉRICO houve uma acentuação da hipotonia, piora da fala, atualmente praticamente inaudível e da deglutição (não consegue ingerir líquidos ou sólidos).

Aumentada a dose soro (anti-botulínico de tipo B, segundo orientação Dr. ANDREL da Saúde Pública.

20.000 U. de 4 em 4 horas.

Dia 17.07.82 às 22:00 horas:

Observa-se uma discreta melhora do quadro motor periférico, da fala e início de deglutição (conseguiu ingerir sorvete).

Diplopia e dificuldade na leitura próxima (não conseguindo ler com letras grandes).

Leitura longe Normal.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

47 dia de Evolução:

-10-

Revisão Neurológica

- 19.07.62 às 10:00 horas

Paciente lúcida, orientada, informando estar se sentindo melhor.

Até agora foram administradas 218.000 U soro anti-botulínico tipo B sem reações. Não foi observada persistência da febre ou da cefaléia.

Ao exame, persiste a diplopia, conseguindo porém ler letras de jornal com facilidade.

Já não apresenta disfagia, com melhora da disfonia.

Reflexos e sensibilidade sem alterações.

Diminuída a dose de soro

14.000 U de 8 X 8 horas.

Avaliação Clínica:

- Hidratada, corada, anictérica, acianótica com bom enchimento capilar.

Aparelho respiratório sem alterações.

Aparelho Cardio-vascular, ritmo cardíaco regular em dois tempos, ruflar diastólico, estalido da abertura da mitral.

Abdomen - sem alterações.

Sinais vitais - pulso - 68 bpm

PA = 100 x 70 mmHg

FR = 20



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

- 11 -

59 dia de evolução

REVISÃO NEUROLÓGICA

20.07.82 - 10 hs.

Observa-se sinais de boa resposta à soroterapia.

Já foram administrados 260.000 U - Tipo B
Permanece com diplopia e tonturas.

Já sentou-se sozinho, referindo apenas tonturas.

Falado com mais fluidez embora em tom baixo.

Sem sinais de disfagia.

Emergande com mais nitidez para perto. (sendo com facilidade).

Reflexos e sensibilidade - sem alterações.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

-11-

6 dia de Evolução

REVISÃO NEUROLÓGICA

21.07.32 - 10 hs.

Paciente continua respondendo favoravelmente à medicação.

Hoje sentou-se com facilidade a partir da posição deitada.

Falando com mais clareza com melhora da dicartria.

Reflexos e sensibilidade sem alterações.

Ainda com diplopia porém agora apenas no olhar para a direita (inicial apresentava a diplopia em qualquer posição inclusiva de repouso).

Quadro clínico estabilizado.

Mantar soro 14.000 U de 8 x 8 horas.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

79 dia de Evolução:

- 13 -

Revisão Neurológica

22.07.82 às 10:00 horas.

Paciente hoje examinada já sentada (há 2 horas, sozinha, desceu da cama e sentou-se sem apoio); informa estar bem, referindo ainda tonteiras, embora em menor proporção, de tipo rotatório.

Diplopia na mirada lateral direita.

Lendo sem dificuldade (jornal). Não refere mais hipoacusia.

Falando com mais clareza embora em tom baixo.

Protrusão da língua - Normal

Mucosa buco - oral sem alterações.

Motilidade ativa conservada. Reflexos presentes.

Sensibilidade Normal.

No exame clínico: (CTI)

Mucosas hiperemadas, +/-+++ acianótica, anictérica, com bom enchimento capilar.

Aparelho Cardio - vascular: R. Cardíaco regular: 2 tempos.

Hiperfoneses da 1ª bulha, sem arritmias, se +/- 4 no foco mitral sem irradiação. Desdobramento da 1ª bulha.

Aparelho respiratório - Murmúrio vesicular audível universalmente sem ruídos adventícios.

Sinais Vitais - PA = 100 x 60 mmHg

TA = 36.7°C

PR = 64 bpm

FC = 64 bpm

De acordo com orientação do Dr. Eduardo Peiroto da

o soro anti-botulínico será mantido - 14.000

U da 8 x 8 horas.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

-17-

CONCLUSÃO DO RELATÓRIO MÉDICO

Paciente: HELENE NORMA CLEMENTE.

De acordo com o quadro clínico e neurológico, com os resultados dos exames complementares que afastaram outras patologias e ainda com a resposta rápida à terapêutica específica concluímos tratar-se de um caso de BOTULISMO.

- Dra. REGINA MARIA PAPAI ALVARENGA -
CRM-16474 - Neurologista



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

- 15 -

HIPÓTESES DIAGNÓSTICAS

BOTULISMO

A intoxicação aguda pela toxina do *Clostridium botulinum* determina um bloqueio pré-sináptico ao nível da função mio-neural impedindo a liberação de acetil-colina, determinando um quadro de fraqueza motora generalizada e envolvimento múltiplo de nervos cranianos.

Após curto período de incubação, em geral de 24 horas, surgem as primeiras manifestações neurológicas, sendo os sinais oculares os mais precoces e mais comuns, e incluem alterações da motilidade extrínseca (oftalmoplegia externa com diplopia) e da motilidade intrínseca (oftalmoplegia interna alterações pupilares e dificuldade na acomodação). Outros setores cranianos são rapidamente atingidos, surgindo tontei-ras, surdez, dificuldade na deglutição e náuseas. A boca torna-se seca e com um muco viscoso com seu interior que tende a obstruir as vias aéreas. Com o evoluer da intoxicação torna-se impossível a deglutição e os líquidos são regurgitados pelo nariz; a voz torna-se nasalada e inaudível.

Nos estágios finais observa-se insuficiência respiratória com acentuada dispnéia e cianose. O pulso pode acelerar-se e a temperatura apresentar uma queda brusca.

Não há envolvimento sensitivo, a consciência é usualmente mantida até o estágio final e os reflexos profundos estão preservados.

A hipótese de botulismo foi precocemente levantada nesta paciente:



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

- 16 -

a) Por ter apresentado ao exame neurológico todos os sinais e sintomas descritos anteriormente exceto insuficiência respiratória que se instala já numa fase terminal;

b) Pelo antecedente epidemiológico ligado a ingestão de salsichas 18 horas antes da instalação do quadro e a referência que todos os familiares apresentaram manifestações gastro-intestinais, cefaléia e mal estar geral simultaneamente.

DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL

Foi feito discrimine diferencial com as seguintes entidades:

MIASTENIA GRAVIS - Afecção neuro-muscular de caráter auto-imune, cuja alteração situa-se na placa motora a nível pós-sináptico por bloqueio de receptores colinérgicos. Clinicamente caracteriza-se por intensa fraqueza muscular que se acentua precocemente com a repetição do movimento (Fenômeno miastênico). Atinge preferentemente musculatura extrínseca ocular, poupando a porção intrínseca, determinando ptose ou diplopia, mas nunca alteração da pupila ou da acomodação-convergência. Em 2º lugar, acomete a fonação e deglutição e a musculatura proximal principalmente escapular. É essencial para a comprovação do diagnóstico clínico, a resposta dramática a drogas colinérgicas (teste da Prostigmine ou Tensilon).

O teste da Prostigmine (2 ampolas IM) realizado em 19.07.82, foi inteiramente negativo.

SINDROME DE EATON - LAMBERT - É uma Síndrome Miastênica paraneoplásica (Carcinoma broncogênico de pequenas células) que se manifesta por fraqueza associada a dores musculares e abolição de reflexos, poupando em geral nervos cranianos.



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL - 12

SINDROME DE GUILLAIN - BARRÉ - É uma poli-neuro-radiculopatia provavelmente de caráter imuno alérgico, de instalação sub-aguda, com quadro sensitivo-motor de caráter ascendente, exteriorizado por paralisia flácida, arreflexica hipotonia, associada a alterações subjetivas e objetivas da sensibilidade, atingindo nervos cranianos, de preferência o nervo facial bilateralmente.

O exame do líquor revela dissociação albumino-citológica.

Nesta paciente o exame da refletividade, força muscular e sensibilidade foi normal, bem como não ocorreu diplegia facial, nem dissociação albumino-citológica.

INTOXICAÇÕES EXÓGENAS - (Monóxido de Carbono, Beladona, Carbonato Bário, Cloreto Metílico, Alcool Metílico, Compostos orgânicos fosforados e Atropina).

Em relação às intoxicações exógenas, não há referência à ingestão de qualquer produto químico que pudesse ocasionar o referido quadro neurológico. Além disso, os sinais e sintomas ligados a estas intoxicações não se superpõem aos da paciente.

POLINEURITE DIFTÉRICA

O Envolvimento do Sistema Nervoso da difteria varia de 2,4 a 20% dos casos e é mais comum em crianças.

Cerca de 10 dias após a infecção diftérica a toxina atinge nervos cranianos, com predileção para o IX e X pares, com envolvimento do palato, disfagia e disfonia; podendo envolver os demais nervos, ocasionando paralisia da acomodação, surdez, paralisia facial, e da língua. Posteriormente os nervos raquidianos são atingidos, com acometimento motor e sensitivo (principalmente da sensibilidade proprioceptiva, com ataxia).



INSTITUTO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA MÉDICA DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

- 18 -

O exame laringológico feito na paciente não revelou qualquer sinal de infecção diftérica e nem na história patológica progressa obtivemos dados referentes a esta infecção.

INFECCÕES

Infecções do Sistema Nervoso de origem viral ou bacteriana podem atingir múltiplos nervos cranianos, mas atingem igualmente em maior ou menor proporção (de acordo com o agente patogênico envolvido), vias longas, nível de consciência, funções corticais, meninges (síndrome de irritação meníngea) e se acompanham de febre, alterações do hemograma e sinais gerais de infecção, bem como alterações líquóricas.

ESTENOSE MITRAL

A mais frequente e temível complicação da Estenose Mitral é a embolia cerebral que se faz habitualmente a nível carotídeo lesando a capsula interna com aparecimento de hemiplegia completa contralateral.

A nível vertebro-basilar as alterações neurológicas são muito variadas porém estão sempre lesadas as vias longas (motoras ou sensitivas) e nervos cranianos, com o feitiço clássico de hemiplegias alternas.

Complicação Embolígenica manifesta-se com maior incidência, nos casos descompensados, com fibrilação atrial ou sem medicação.

O quadro apresentado não sugere nem remotamente este diagnóstico.

Conclusão.

De acordo com o quadro clínico-neurológico, os exames complementares que afastaram outras patologias neurológicas e a resposta positiva ao soro-antibotulínico concluímos o diagnóstico de Botulismo. Trata-se de um caso de Botulismo.

Laudo oficial irrita médica do botulismo

- Seu neurologista há 10 anos, professora em duas faculdades e já defendi tese. Será que o Brasil é um país de índios? Faço um diagnóstico clínico de uma paciente e constato um caso de botulismo-toxina tipo B, para vê-lo depois contestado por pessoas que nem especialistas são. Meu diagnóstico só poderia ser rebatido por um outro neurologista.

- Esta é a declaração da médica Regina Alvarenga Papais, que cuidou de Heleine Norman Clemente, depois de ver seu diagnóstico de botulismo ser negado pelo laudo elaborado pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, da Fiocruz - Fundação Instituto Oswaldo Cruz. Muito contrariada a neurologista só se acalmou ao saber, pela televisão, que o Ministério da Saúde não contestara seu diagnóstico.

Segundo Regina Papais, já era esperado que o resultado do laudo fosse negativo, pois foi feito no quinto dia da doença.

- A toxina circula no sangue nas primeiras 24 horas. Depois, passa para o



Regina Alvarenga Papais

tecido nervoso, e o paciente começa a apresentar alteração na visão, fraqueza muscular, surdez e dificuldade na fala.

Para chegar à conclusão de que Heleine Clemente estava com botulismo, a médica fez uma série de exames, que afastaram outras doenças neurológicas, que poderiam estar próximas a um quadro semelhante. Para confirmar sua suspeita, entrou em contato com outros especialistas. A partir daí, então, passou a utilizar a medicação própria para o caso.

- Na sexta-feira, quando comecei a cuidar de Heleine, fui buscar pessoalmente de Kombuência na Secretaria de Saúde, dos Portos, o soro anti botulínico. Foi sorte dela apresentar a toxina tipo B. Caso estivesse com a tipo A, não sei o que aconteceria pois o soro que recebi do tipo A estava com a validade vencida em abril. Caso me enganasse em meu diagnóstico, a paciente não responderia ao tratamento.

A DOENÇA

O botulismo, segundo a explicação da neurologista, é provocado por uma bactéria que vive no ar. Produz uma toxina venenosa - Clostridium Botulinicum - em ambientes sem oxigênio, como por exemplo latas de conserva. A pessoa ingere essa toxina, que vai primeiro para o estômago, sangue e depois para o sistema nervoso.

Para combater o botulismo é utilizado um soro próprio. Esse soro é obtido depois de injetada, em um cavalo, a toxina, pois o animal produz anticorpos específicos contra o veneno.

Saúde encerra o caso

O secretário municipal de Saúde, Raimundo Moreira, considerou "encerrado" o caso de suspeita de botulismo depois de receber o original do laudo da Fundação Instituto Oswaldo Cruz (Fiocruz). No documento, que foi levado ao médico Raimundo Moreira por técnicos da Fundação, consta que nas amostras "não foram encontradas toxinas botulínicas e microorganismos patogênicos".

Com isso, segundo Raimundo Moreira, cuja Secretaria foi que enviou

mostras do produto para a Fiocruz, não há motivo para apreensão em torno do caso da estudante.

LIBERAÇÃO

Raimundo Moreira deverá se reunir com o diretor do Departamento de Fiscalização Sanitária da Secretaria, Edson Faria, e outros técnicos do órgão hoje de manhã para decidir se liberam ou não de imediato a salsicha Perdigão e Concorália. Qualquer que seja a decisão, segundo disseram assessores do secretário, a

fiscalização sanitária continuará intensiva.

Ainda ontem a presidência do INAMPS divulgou uma nota oficial na qual esclarece que "o Ministério da Saúde nunca se opôs ao diagnóstico de botulismo". Explicou que o que o Ministério fez foi comunicar que no material enviado para exames não foi constatado botulismo, até porque ficaria difícil visto que a amostra foi colhida cinco dias após a estudante ter ingerido o produto.

SASE ameaça e cala testemunhas

- As tentativas de ocultar fraudes que comprometam ainda mais o Sase estão chegando a extremos - foi a explicação de um experiente funcionário do Serviço de Atendimento Social Evangélico, de Magé, diante da possibilidade de os denunciadores virem a ser processados por furto qualificado de documentos pertencentes à instituição.

Este boato está levando algumas pessoas, que ainda teriam denúncias a fazer, a temerem represália.

- Isto seria a instituição da corrupção oficial -

acrescentou o funcionário. - Seria o fim se uma pessoa, que vê fatos delituosos que comprometem o próprio patrimônio público, fosse processada por recolher provas irrefutáveis do que acontecia. Se isto tiver fundamento, ninguém vai denunciar mais nada, pois os autores das fraudes terão sempre como acusar seus denunciadores.

O funcionário - que não quis se identificar, receoso de represálias - disse que se os documentos apresentados ao Sindicato dos Médicos são falsos.

Laudo confirma que Heleine não foi vítima de botulismo

BRASÍLIA e RIO — O Ministério da Saúde informou que o Instituto Nacional de Controle e Qualidade da Saúde (INCQS), da Fundação Oswaldo Cruz, comunicou ontem, em ligação telefônica, que as análises realizadas com o material recolhido de Heleine Norma Clemente não confirmaram a suspeita de intoxicação por botulismo.

Até o final do dia de hoje deverá ser entregue ao Ministério da Saúde cópia do laudo do INCQS, que foi encaminhado à Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro.

O laudo foi feito com base nos exames de sangue e fezes de Heleine Norma Clemente, além de terem sido investigadas quase todas as salsichas à venda no mercado, uma vez que a família de Heleine não conseguiu identificar a marca da salsicha que teria causado a intoxicação, comprada a varejo.

Em razão dos resultados negativos, o Ministério da Saúde não tomará qualquer providência. Para tanto, seria necessário que o problema, depois de constatado, interessasse a mais de um Estado ou exigisse uma ação coordenada com a participação do Ministério da Agricultura.

AINDA NO HOSPITAL

Heleine continua na enfermaria, no quarto 318 do hospital, e já não corre risco de vida. Recebe visitas diárias da família e melhorou da dificuldade de falar e comer. Já anda sozinha e continua apenas com sinais de diplopia intermitente, visão dupla, um dos sintomas da doença. Segun-

do os médicos do Hospital da Lagoa, não há ainda previsão para a alta de Heleine.

APREENSÃO DE FRANGO

302 quilos de um total de 60 toneladas de carne de frango da marca "Soberbo", apreendidas em Brasília, foram condenadas por estarem em péssimas condições para o consumo.

O frango "Soberbo" apresentava coloração estranha, odor característico de carne em decomposição e os testes realizados pelo Instituto de Saúde do Distrito Federal com gás sulfídrico acusaram que o produto estava estragado.

Francisco Leonardo de Almeida, diretor do Instituto de Saúde, descartou qualquer possibilidade de que o problema tenha surgido em consequência da aplicação de produtos químicos — como antibióticos ou hormônios. Segundo ele, o frango "Soberbo" apodreceu por falhas no acondicionamento e no transporte, tendo ficado exposto por longo período à temperatura ambiente num dos postos varejistas da SAB — Sociedade de Abastecimento de Brasília.

Ao tomar conhecimento da condenação dos 302 quilos de carne de frango, o presidente da SAB, Fernando Queiroz Neves, afirmou que continuava consumindo aquele produto em sua própria casa, por considerá-lo de excelente qualidade.

O restante do lote de 60 toneladas de frango da marca "Soberbo" retiradas do mercado, continuarão sendo analisadas durante os próximos dias. Caso o produto seja liberado após os exames, será doado à instituições de caridade de Brasília.

A ONU, debatendo o envelhecimento da população mundial.

Em todo o mundo a situação é a mesma: o número de pessoas idosas vem aumentando de maneira desproporcional, ao mesmo tempo em que a expectativa de vida é cada vez mais ampla. Em relação a 1950, a população com mais de 60 anos praticamente quintuplicará no ano 2.025. A questão, portanto, é criar condições para dar emprego, saúde e assistência social a todas essas pessoas.

Justamente para debater o problema, especialistas de mais de cem países deram início, ontem, à Assembléia Mundial para o Envelhecimento, que se estenderá até o dia 6 de agosto, em Viena. A Assembléia, aberta oficialmente pelo presidente austríaco Rudolf Kirchschlaeger, tem por objetivo procurar elaborar um plano de ação internacional para ampliar, em todos os continentes, a segurança social e econômica dos idosos, de maneira a integrá-los plenamente em todos os setores da sociedade.

"Estamos, paradoxalmente, diante do triunfo de termos reduzido as taxas de mortalidade pela fome e doenças, e, ao mesmo tempo, do desafio de tornar produtivos

os anciãos para que não se tornem um peso muito grande para os que sustentarão, com o seu trabalho, os sistemas de aposentadoria" — lembra um dos relatórios da ONU a respeito da situação.

As projeções do crescimento da população de idosos feitas pelos técnicos indicam que no Terceiro Mundo o número de pessoas com mais de 60 anos será quase sete vezes maior que em 1950, chegando à faixa dos 800 milhões, e em alguns países como o Brasil, Bangladesh, México e Nigéria o total de idosos será 15 vezes maior, proporcionalmente, que em 1950. De outra parte, a taxa de natalidade mundial está caindo: em 1950 houve 36 nascimentos para cada mil pessoas, enquanto em 2.025 esse número estará reduzido à metade.

Em mensagem que enviou à Assembléia, o papa João Paulo II explicou que "o mundo contemporâneo, sobretudo o Ocidente, tem necessidade de reintegrar a morte à vida humana, e as pessoas anciãs devem ser mantidas em seu ambiente, no seio das respectivas famílias, sempre que esta solução seja possível".

Exame de botulismo dá resultado negativo

Das sucursais

A jovem Elaine Norma Clemente não contraiu botulismo, segundo o laudo elaborado pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, da Fundação Oswaldo Cruz. Até o final da tarde de hoje, uma cópia do documento será entregue ao Ministério da Saúde, enquanto o original foi encaminhado ontem à Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro.

O laudo é resultado de exames de sangue e de fezes, além de investigações em praticamente todas as marcas de salsichas encontradas no mercado e de alguns lotes a serem comercializados. O Ministério da Saúde também informou que a família da moça não identificou a procedência da salsicha ingerida e muito menos o lote a que pertencia.

Em razão dos resultados negativos, o Ministério não tomará nenhuma providência, mas a Secretaria Municipal do Rio tem autonomia para agir. O Ministério só atuaria se o problema, depois de constatado, interessasse a mais de um Estado ou exigisse uma ação coordenada, com a participação de outro Ministério. Por isso, a cópia do laudo será entre-

gue ao ministro Waldir Arcoverde apenas para que tome conhecimento e conste dos arquivos oficiais da Saúde.

No Rio, porém, informou-se que ainda não ficaram prontos os exames da Fundação Oswaldo Cruz, e Eduardo Peixoto, vice-presidente do Instituto de Pesquisa da Saúde, da Fundação, afirmou que isso deveria ocorrer apenas amanhã ou quinta-feira.

A médica Regina Alvarenga, que trata de Elaine, por sua vez, afirmou, em relatório encaminhado ao Ministério da Agricultura, que a jovem está mesmo com botulismo, já que seu quadro neurológico indicava isso e ela só se recuperou depois de receber soro antibotulínico B. A médica explicou, porém, que os exames do Instituto darão resultado negativo, já que o material só foi colhido quatro dias depois de a jovem ter comido a salsicha contaminada.

Hoje poderá ser suspensa a medicação que Elaine vem recebendo. Ela já dá alguns passos no quarto, recuperou a visão e fala, embora com alguma dificuldade. Deverá, agora, submeter-se a um tratamento fisioterápico, a fim de se recuperar da flacidez muscular.

Intoxicados na churrascaria

Da sucursal de CURITIBA

A Secretaria da Saúde do Paraná interditou ontem a churrascaria Espeto de Ouro, de Curitiba, depois de uma intoxicação alimentar, sexta-feira passada, que levou para hospitais da cidade 25 pessoas. O proprietário do restaurante, que segundo a Secretaria já havia sido advertido sobre irregularidades sanitárias e não as corrigiu, alega que, com a interdição, está tendo prejuízos diários de 80 a 100 mil cruzeiros,

ficando ainda de pagar as despesas médicas e hospitalares com as pessoas doentes.

Para que a churrascaria seja reaberta, o proprietário terá de reformar a cozinha, construir sanitários e vestiários para os funcionários, revestir de fórmica mesas e armários, trocar utensílios da cozinha e promover a limpeza geral do estabelecimento. A Secretaria recolheu restos de comida servida na sexta-feira às pessoas que se intoxicaram para determinar as causas dentro de uma semana.

Formiga pode curar artrite

EDMONTON, Canadá — Meio milhão de formigas da selva amazônica na Bolívia foram transportadas de avião para a cidade canadense de Edmonton, onde servirão para experiências de cura de artrite reumática. Alguma substância presente nessas formigas tem propriedades medicinais, como há muito

descobriram os índios bolivianos, já que a picada delas ajuda a aliviar a inflamação provocada pela artrite. Agora, pesquisadores canadenses vão fazer experiências de laboratório para descobrir por que isso acontece e de que forma pode ser feito o tratamento da doença.

Convênio para controlar água

Da sucursal de BRASÍLIA

O ministro das Relações Exteriores, Saraiva Guerreiro, assinou um termo de ajuste complementar a um convênio firmado com a Organização Pan-Americana de Saúde, por meio do qual fica criado o projeto de monitoramento da qualidade da água dos rios e represas do País. O convênio foi assinado sem que o governo brasileiro aceitasse a inclusão dos rios da Bacia do Prata na lista dos que terão suas águas analisadas. Isto porque, segundo fontes do governo, o controle da água daqueles rios já é feito mediante do acordo que reúne os países da Bacia do Prata.

A coordenação desse programa é feita pelo Centro de Colaboração sobre Qualidade de Água Superficial e Subterrânea da Organização Mundial de Saúde, cuja sede fica no Canadá. Em nível nacional, caberá à Secretaria Especial do Meio Ambiente gerir o controle e a coleta de amostras.

Para o secretário especial do Meio Ambiente, Paulo Nogueira Neto, a importância do programa decorre da possibilidade de acompanhamento permanente da qualidade da água dos rios e represas brasileiros. Foram selecionados 14 pontos de amostragem em todo o Brasil, entre os quais a represa de Guarapiranga, em São Paulo, o rio Capibaribe, em Pernambuco, e o rio Amazonas, no Pará.

Secretário: Laudo sobre botulismo é incontestável

Ao divulgar ontem o laudo do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) sobre os exames relativos à suspeita de botulismo em Heleine Norman Clemente, o Secretário municipal de Saúde, Raimundo Moreira, disse que "não há qualquer possibilidade de contestação das conclusões".

Ele acrescenta que, falando como médico, "o diagnóstico de certeza de qualquer doença é dado pelos exames complementares".

— Nós nos baseamos nos resultados, que foram negativos. Além disso, não temos como contestar um laudo laboratorial do INCQS, que é um órgão de referência nacional e uma das mais conceituadas instituições universais.

— Haveria a possibilidade de a toxina ter se concentrado no pão consumido pela jovem, e não na porção recolhida cinco dias depois?

— Não creio nisso. Retiramos as amostras de todas as salsichas do supermercado logo após a internação da moça. O que foi cogitado no dia é que os exames de fezes e sangue poderiam não ser conclusivos, já que a paciente vomitou antes de ir para o hospital. Para mim, não há como contestar o laudo de exame do produto.

— Como o senhor vê a posição da médica Regina Alvarenga, que continua insistindo no diagnóstico de botulismo, com base na reação terapêutica da paciente?

— Não vou polemizar o caso. Além disso, não examinei a moça e, por isso, não posso emitir um parecer clínico. Mas acho que o fato de ela estar tomando o soro antibotulínico e outras medicações não significa que está com botulismo.

— Que providência o senhor pretende tomar após as conclusões do INCQS?

— Vou reunir amanhã (hoje) a direto-

ria do Departamento de Fiscalização Sanitária e alguns inspetores para, possivelmente, liberar a comercialização da salsicha e, conseqüentemente, autorizar a venda do estoque apreendido cautelarmente nos supermercados. A liberação poderá ser feita por um comunicado à Associação dos Supermercados (Asseri) ou pelos próprios fiscais no trabalho de rotina nas lojas.

SALSICHAS

Foi este o laudo do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), sobre os exames nas amostras de salsichas recolhidas num supermercado depois que Heleine apresentou sintomas de intoxicação:

"As amostras analisadas encontram-se livres de toxina botulínica e de microorganismos patogênicos. A contagem total de microorganismo encontrase acima do limite máximo estabelecido pelo CNPA 13/76". (O CNPA é o Conselho Nacional de Produtos Alimentares).

O laudo, divulgado ontem pelo secretário de Saúde, é assinado pelos analistas Glauco Villas Boas e Maria Regina Bianguido.

RESSALVA

Ao ser informado do laudo do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), o pai de Heleine, Antônio Genésio Clemente, afirmou que não duvida da veracidade dos exames e de suas conclusões. Ressalvou, porém, que, conforme explicações da médica Regina Alvarenga, a coleta das amostras ocorreu cinco dias após a compra do produto, o que pode indicar a possibilidade de outro estoque não contaminado.

Ele lembrou a afirmação da médica que assiste sua filha de que a coleta do material na paciente (sangue e fezes) aconteceu quatro dias depois de ela ter comido quatro salsichas, havendo portanto a possibilidade de não mais se encontrar a toxina no organismo.

— Só estou aborrecido com o fato de o Ministro da Saúde ter divulgado que nós, da família, não informamos a marca e a procedência do produto. Na realidade, eu discordo de sr. Ministro. Nós declaramos, e todos os jornais noticiaram a marca da salsicha e o nome do supermercado em que a compramos.

Heleine que conversou ontem com os repórteres, demonstrou otimismo.

Ela foi informada pelos médicos de que poderá sair do hospital até o fim da semana, mas permanecerá em tratamento até a recuperação total. A partir daí, sua grande preocupação será retornar à escola, "para rever os colegas e terminar a batalha".

— Só espero que a fiscalização nas fábricas e nas lojas seja mais atenta a partir de agora. Foi muito ruim o que passei e não quero que outras pessoas sejam prejudicadas pelo mesmo mal. Os fiscais precisam ter mais cuidado. Ontem (anteontem) mesmo meu pai comprou um biscoito estragado. Ele não comeu.

CUIDADOS

A filtragem e assepsia do ar, o uso de lâmpadas ultravioleta e de roupas e máscaras esterilizadas eliminarão o risco de contaminação de alimentos com o *Clostridium botulinum* nas fábricas de conservas, informou o fundador do Instituto de Microbiologia da UFPA, professor Paulo de Góes.

Ele explicou que tais cuidados destruiriam os esporos, forma primitiva e vegetativa de vida da bactéria que habita o solo e eventualmente flutua no ar, sem proliferar. O *Clostridium botulinum* desenvolve-se em ambientes sem oxigênio e sob uma temperatura de cerca de 37 graus, quando passa a produzir a toxina do botulismo, explicou o microbiologista.

O professor Paulo de Góes disse que a toxina resiste a um calor de até 109 graus, tornando-se inativa só quando submetida a um processo especial de aquecimento úmido sob pressão, a 120 graus por 15 minutos.

Exame não confirmou botulismo em Heleine

BRASILIA (O GLOBO) — O ministro da Saúde, Waldyr Arcoverde, informou ontem que Heleine Norman Clemente, de 18 anos, internada há 13 dias no Hospital da Lagoa, no Rio, não sofreu botulismo após comer salsichas de marca ainda não identificada. Ele ressaltou que ainda não está de posse do laudo médico conclusivo, mas garantiu dispor de informação segundo a qual o diagnóstico da doença foi negativo.

A afirmação do Ministro foi feita com base em informação telefônica transmitida ontem ao Ministério da Saúde pelo Instituto Nacional de Controle e Qualidade de Saúde (INCQS) segundo a qual as análises feitas no Instituto Oswaldo Cruz (Fiocruz), no Rio, em material coletado de Heleine não confirmaram a suspeita de botulismo.

Até o fim do dia de hoje, será entregue ao Ministério cópia do laudo do INCQS encaminhado ontem à Secretaria Municipal de Saúde do Rio. O laudo foi feito com base nos exames de fezes e sangue de Heleine e de amostras de salsichas colhidas num supermercado do Rio. Foram examinadas salsichas de diversas marcas porque a família da moça não soube identificar a que fora comprada e provocou a intoxicação de Heleine.

Se o resultado dos exames fosse positivo, o Ministério da Saúde empreenderia uma ação comum com o da Agricultura tendo em vista evitar que o produto causador do botulismo continuasse a ser comercializado.

Antes do resultado dos exames na Fiocruz, a

A cura da suspeita

ESTÁ passando muito bem, graças a Deus, a moça que comeu salsichas estragadas.

O QUE não é de estranhar: o mal que a atacou é o "suspeito de botulismo" — pelo visto, muito mais fácil de curar que o botulismo propriamente dito.

médica que assiste Heleine no Hospital da Lagoa desde o primeiro dia, dra. Regina Alvarenga, informou que o diagnóstico, porque o material só foi colhido quatro dias depois de Heleine se intoxicar.

Heleine começou a passar após comer três salsichas compradas por sua mãe num supermercado. Só depois de ser examinada em vários hospitais foi que o da Lagoa diagnosticou o botulismo e a internou para tratamento, a base de soro antibotulínico do tipo B.

A moça, que continua internada no quarto 318 do Hospital da Lagoa e já não corre risco de vida, recebe visitas diárias de parentes e já melhorou das dificuldades de comer e falar. Ela já anda sozinha mas continua com sinais de diplopia intermitente (visão dupla), um dos sintomas do botulismo. Segundo os médicos do Hospital da Lagoa, ainda não há previsão de alta para Heleine.

Caça a cão que mordeu menino

Uma equipe com uma carrocinha de prender cachorros do Instituto de Medicina Veterinária tentará hoje de manhã, no bairro de Sampaio, localizar o cão vira-lata que teria mordido o menino Kléber Félix dos Santos, de 2 anos, levando-o à morte sexta-feira, no Hospital Salgado Filho.

Kléber foi sepultado anteontem no Cemitério de Inhaúma, e o laudo do Instituto Médico-Legal Afrânio Peixoto, comprovando ou não se ele morreu de raiva, ainda não ficou pronto, mas a Secretaria Municipal de Saúde pediu as buscas ao cachorro como medida preventiva.

Kléber, filho do vendedor ambulante Edésio Félix dos Santos, que mora na Rua Paim Pamplona, numa favela do Sampaio, foi levado ao hospital com febre alta, pneumonia aguda, e tentou morder o pai, que o carregava, e outras pessoas. Edésio criava quatro vira-latas, um dos quais sumiu depois que o menino passou mal.

CAVERNA

Os médicos do Hospital Antônio Pedro, em Niterói, que cuidam dos seis meninos internados desde o início da semana passada com uma doença infecciosa estranha que contraíram ao explorar uma caverna no bairro Rio do Ouro, poderão saber hoje, ao receberem o resultado dos exames pedidos ao Instituto Oswaldo Cruz, qual o mal que atacou as crianças internadas no setor de pneumologia.

Os meninos foram internados com dor de cabeça, tonteiros, dores no peito e febre. Devido aos sintomas e à história contada pelos meninos, que exploraram a caverna há mais de um mês, os médicos suspeitaram de que eles tenham contraído histoplasmosse, doença transmitida por meio de contatos com fezes de morcegos e ratos. Amanhã, médicos do Hospital Antônio Pedro e técnicos do Instituto Oswaldo Cruz vão colher material na caverna onde os garotos, todos menores de 15 anos, contraíram a doença.

Médico da greve de fome já voltou a trabalhar

LORENA, SP (O GLOBO) — O médico Marcelo Gíber de Souza apresentou-se ontem de manhã ao Centro de Saúde de Lorena, onde trabalhará na triagem dos pacientes para atendimento, mas não fez declarações alegando proibição da direção. Ele foi destituído da direção do Centro de Saúde de Cruzeiro e punido com dez dias de suspensão por ter se insurgido contra a interrupção das vacinações de rotina para a aplicação da campanha antipolio, fazendo depois greve de fome em protesto.

A diretora-substituta do Departamento Regional de Saúde, Eni Pestana, justificou a punição do médico sob a alegação de que "mesmo que haja razão técnica, não se pode deixar de cumprir uma determinação do Ministério da Saúde".

Homeopatia reduz câncer provocado em laboratório

RIBEIRAO PRETO, SP (O GLOBO) — Após três anos de pesquisas em laboratórios universitários de Louvain, na Bélgica, o cientista francês Jean Boiron conseguiu através da diluição homeopática reduzir em 99 por cento o número de tumores cancerígenos provocados em animais por reação química.

A informação foi dada ontem pelo próprio Jean Boiron, que participa em Ribeirão Preto da 2ª Semana Homeopática, juntamente com o dr. Denis Demarquez, de Bordeaux, na França. Os dois estão ministrando um curso intensivo de homeopatia e na sexta-feira e sábado participarão do II Simpósio Internacional de Farmacologia e Terapêutica Homeopática, com mais de cem médicos e farmacêuticos homeopatas de vários Estados.

— Não se trata da cura do câncer — disse o dr. Boiron. O que fizemos foi reduzir o número de tumores cancerígenos provocados em mil ratos através da diluição de fenobarbital, conseguindo êxito em 99 por cento dos casos.

Jean Boiron utilizou inicialmente a diluição dos ácidos nucleico e ribonucleico sintéticos. Depois passou a usar fenobarbital para aumentar a rapidez da contaminação do organismo dos ratos pelo acetilaminofluoreno. Ao concluir a pesquisa recentemente constatou que diluições de até 30 CH (centésimo de Hahnemann) provocam reações biológicas no organismo.

O Secretário Raimundo Moreira disse que a Dra Regina Alvarenga "é louca"

A Dra Regina considerou precipitadas as declarações do Ministro Arcoverde

Salsichas suspeitas de causar botulismo têm venda liberada

J. Paulo da Silva

O Secretário Municipal de Saúde, Raimundo Moreira, divulgou ontem o laudo do Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde (INCQS) sobre os lotes de salsichas Perdigão, suspeitos de causarem botulismo em Heleine Norman Clemente, internada há 14 dias no Hospital do INAMPS da Lagoa. O laudo não acusa a existência de toxina botulínica nem de microrganismos patogênicos, e o Secretário liberou a venda das salsichas.

A Dra Regina Alvarenga, que trata de Heleine, garante, entretanto, que ela teve botulismo, hipótese aceita pela presidência do INAMPS, que, em nota oficial, agradece a colaboração do Ministério da Saúde, mas lembra que "o material (sangue e fezes) foi recebido cinco dias após o início da doença, o que deve ter sido uma das causas de dificuldade de comprovação".

Junta e aval

Junto ao relatório de 16 páginas sobre o caso de Heleine, a Dra Regina Alvarenga, que recebeu o aval do diretor do hospital, Dr Nilo Teixeira, pediu que uma junta de neurologistas "idôneos" estude o caso, e criticou o Ministro da Saúde, Waldyr Arcoverde, que, ao receber informações sobre o laudo, mesmo antes da sua elaboração, garantiu que a paciente não era portadora de botulismo.

A informação de que Heleine não contraiu botulismo foi transmitida anteontem ao Ministro Waldyr Arcoverde, pelo Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde (INCQS), órgão do Instituto Oswaldo Cruz (Fiocruz), que realizou análises do sangue e fezes da moça. Ontem, o Secretário Municipal de Saúde, Raimundo Moreira, divulgou o resultado do laudo, também feito pelo Instituto Oswaldo Cruz, dos exames nas salsichas, de um lote, segundo o Secretário, que a família da moça comprou. As pesquisas do bacilo e toxina foram negativas. Com isso, segundo Raimundo Moreira, a Perdigão poderá voltar a vender suas salsichas.

— Mas a médica Regina diz que a coleta de material foi feita depois de cinco dias, o que provavelmente seria negativo?

— Essa doutora é louca, está querendo se promover. Eu, particularmente, não quero entrar em polêmica com ela. Acho que deveria ser punida por fazer declarações contra o Ministro — disse o Secretário Municipal de Saúde. Sobre, então, o que teria ocorrido com Heleine, disse "que foi uma infecção intestinal, provocada por uma outra bactéria não pesquisada".

— Mas e os sintomas neurológicos?

— Os sintomas neurológicos poderiam ter sido em função de desprendimento de microtrombos, localizados no cérebro da moça que, ao meu ver, tem problemas cardiológicos — disse o Secretário Raimundo Moreira. Ele acha estranho o comportamento da Dra Regina e "não entende quais os interesses dela de contestar o Ministro e o Instituto Oswaldo Cruz, órgão respeitado mundialmente".

Contestação

A notícia de que as salsichas voltarão a ser vendidas deixou a médica Regina Alvarenga revoltada. Ela preferiu não tocar no assunto — "Não é da minha competência e sim deles", referindo-se ao Instituto Oswaldo Cruz — mas admitiu: "É um perigo. Outras pessoas poderão contrair a doença". Ela está decepcionada com as declarações do Ministro Waldyr Arcoverde.

— O que o Ministro disse foi com total desconhecimento da causa, principalmente pelo fato de ele não ter, provavelmente, lido o meu relatório, ou seja, da médica que examina a paciente. Heleine apresentou um quadro neurológico de fraqueza muscular generalizada, alterações na acomodação visual, na qual teve visões duplas, tonturas surdez e vômitos — disse a médica.

Regina Alvarenga esclareceu ainda que realizou exame neurológico, ou seja, de mutilidade, sensibilidade, reflexos, estudos dos nervos cranianos, avaliação mental e coordenação. Fez também exames complementares como os de líquor, testes farmacológicos, sangue e urina e outros, nos quais ficou afastado a hipótese de outra doença.

— Não há dúvidas de que é botulismo — afirmou a médica, esclarecendo que Heleine melhorou consideravelmente com o soro antibotulínico, aconselhado inclusive pelo diretor da Fiocruz, Dr Eduardo Peixoto. Para reforçar suas conclusões, ela reuniu-se com o ex-diretor do Instituto Neurológico e catedrático da UFRJ, Deolindo Couto, e com o chefe do Serviço de Doenças Infectocontagiosas do Hospital dos Servidores do Estado, que confirmaram que "realmente a paciente estava com botulismo".

— Naturalmente o Ministro e o Secretário Municipal de Saúde estão achando que sou uma médica qualquer. Sou professora de Neurologia da Universidade do Rio de Janeiro; tenho mestrado de Neurologia pela UFRJ, além

de ter sido classificada em 4º lugar no concurso do INAMPS, em 1975 — disse a Dra Regina Alvarenga, definindo como "antiética a posição do Ministro".

Regina Alvarenga — "sei que estou correndo o risco de não ser punida administrativamente, mas sou médica" — tem certeza de que a doença de Heleine é botulismo, não só pelos exames, mas pelos tratados de Neurologia, a exemplo do livro *Clinical Neurology*, do professor Becker, editado em 1981.

— O Ministro e o Secretário de Saúde não são neurologistas e por isso desconhecem o caso — disse a médica.

Isa dar negativo

Os exames realizados no Instituto Oswaldo Cruz iriam dar negativos, e o Dr Eduardo Peixoto, diretor da Fiocruz, já sabia — comentou a Dra Regina Alvarenga, explicando que a coleta de material em Heleine foi feita cinco dias depois de ela ter-se internado no Hospital do INAMPS da Lagoa. Sobre as salsichas, a médica afirma que não são as mesmas que Heleine e sua família comeram, já que, segundo declarações dos parentes da paciente, as que sobraram foram jogadas fora.

— Os exames que o Instituto fez não foram nas mesmas salsichas. Então, é de se esperar que não deem positivos.

Quanto ao fato de só Heleine ter se intoxicado com as salsichas, a Dra Regina explicou que ela foi a que mais comeu. Toda a família se intoxicou, mas Heleine foi a mais atingida e passou mal apresentando deficiências neurológicas.

A nota do INAMPS

"A Presidência do INAMPS torna público seu agradecimento ao Ministério da Saúde pela colaboração, prestada através das análises feitas no Instituto Oswaldo Cruz (Fiocruz), em material coletado de Heleine Norman Clemente, de 18 anos, internada no Hospital da Lagoa, com suspeita de botulismo.

O INAMPS informa que o Ministério da Saúde nunca se opôs ao diagnóstico clínico de botulismo. Apenas comunicou que o material enviado não foi isolado o bacilo do botulismo, até porque o referido material só foi recebido cinco dias após o início da doença, o que deve ter sido uma das causas de dificuldade de comprovação. Um dos pontos obscuros no episódio prende-se ao fato de que a marca da salsicha ingerida não foi sequer identificada pela família."

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MEMÓRIA

Ao MS

Assunto : BOTULISMO

Dia 23/07 - sexta-feira - mais ou menos 11:40 horas

A AC/SNI solicitou remessa de laudo, parecer e demais documentos sobre as notícias de novo caso de botulismo ocorrido no Rio de Janeiro, em 16 JUL 82, com ELENE NORMA CLEMENTE, internada no HOSPITAL do INAMPS na Lagoa, com suspeita de intoxicação por botulismo, que teria sido causado por salsicha da marca PERDIGÃO, que ela comeu na segunda feira, dia 12-07-82.

O proprietário da firma PERDIGÃO apresentara protesto, suspeitando até de uma sabotagem que prejudicasse a firma tendo em vista o lançamento do " frango CHESTER ". Dizia que se fosse culpado submeter-se-ia às sanções legais mas que tendo certeza de que nada haveria contra a " PERDIGÃO ", iria processar por perdas e danos morais e materiais, os responsáveis pelas declarações irresponsáveis, que estavam prejudicando no campo interno e externo, o nome da firma.

Providências adotadas:

- alertei a FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ);
- alertei o Dr. ZANINI;
- procurei falar com o Sr. Ministro da Saúde e o Secretário Geral - não consegui;
- falei com o Dr. GUILARDO sobre o assunto a pedido da AC/SNI, pedi a documentação (laudo do INCOQS: positivo ou negativo). Sugeri evitar toda e qualquer declaração à Imprensa aguardando pronunciamento do Senhor Ministro da Saúde (mesma observação feita ao Dr. EDMILSON substituto do Dr. MOZART e ao Dr. ZANINI);
- Dr. GUILARDO ficou de telefonar, às 14:00 horas, dando o parecer que para ele tudo indicava rebate falso;
- 14:30 horas - Dr. GUILARDO telefonou informando que já recebera orientação do Sr. Ministro da Saúde sobre declarações à imprensa:
 - que nos exames realizados, no soro e plasma da paciente que se encontrava no hospital da Lagoa do INAMPS, fora negativo para botulismo;

segue

- que faltava o resultado do exame de fezes;
- os exames realizados nas amostras (embutidas), remetidas ao INCQS pela vigilância Sanitária e Secretaria de Saúde do Rio de Janeiro, também, deram resultados negativos;

Segunda-feira - dia 26/JUL, daria os dados completos por Telex.

jei foi entregue aos MS

CONFIDENCIAL



MINISTÉRIO DA SAÚDE
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
ASSESSORIA DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES

ARQUIVAR
 no processo
 correspondente

Ofício nº 06/82/ASI/FIOCRUZ

Rio de Janeiro, 28 de julho de 1982

Do Chefe da Assessoria de Segurança e Informações da FIOCRUZ

Ao Ilmº Sr. Diretor da Divisão de Segurança e Informações do Ministério da Saúde

Assunto: BUTOLISMO

Anexos: 1) Cópia do relatório médico da paciente HELEINE NORMAN CLEMENTE;
 2) Quatro (4) cópias dos laudos de exames realizados pelo INCQS.

Senhor Diretor:

Encaminho a V.Sa. os documentos em anexo, referentes aos exames de sangue e fezes da paciente HELEINE NORMAN CLEMENTE, bem como os de salsichas Marca Perdigão e Salsichão Marca Concordia realizados no INCQS e, o Relatório Médico feito pela Dra. REGINA MARIA PAPAIS ALVARENGA:

Nesta oportunidade, renovo os meus protestos de respeito e levado apreço e distinta consideração.

Manoel Garcia Gonçalves
 Chefe da ASI/FIOCRUZ



1582/82
 29/07/82

Anexo vde laudo de
 Infam nº 128/82

CONFIDENCIAL

MINISTÉRIO DA SAÚDE

DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES

PEDIDO DE BUSCA Nº 393/82/DSI/MS

TODA PESSOA QUE TOMAR CONHECIMENTO
 DESSE DOCUMENTO FICA RESPONSÁVEL
 PELA MANUTENÇÃO DE SEU SIGILO.
 Art. 12 Dec. nº 79.099-77.

DATA : 23 de julho de 1982

ASSUNTO : ESTUDANTE INTERNADA COM SUSPEITA DE BOTULISMO

DIFUSÃO : ASI / FIOCRUZ

DADOS CONHECIDOS:

- a) A imprensa deu ampla divulgação sobre o caso da estudante HELEINE NORMAN CLEMENTE, internada, no dia 16/07/82, no Hospital da Lagoa/RJ, com suspeita de botulismo, após comer salsichas Perdigão.
- b) O Instituto Nacional de Controle de Qualidade da Saúde da Fundação Oswaldo Cruz realizou os exames sobre o presente caso.

DADOS SOLICITADOS:

- Remeter a esta Divisão:
- 1) Resultados dos exames laboratoriais;
 - 2) Diagnósticos apresentados;
 - 3) Laudos;
 - 4) Pareceres;
 - 5) Demais documentos existentes sobre o assunto e
 - 6) outros dados julgados úteis.

CONFIDENCIAL

ABS.03,61/227

GA

1799+BS

OCC

V

0719.1503

+

611349MNSA BR

2121184MNSA BR

TELEX NR 0125/GM - RIO DE JANEIRO - 19/07/82

DR ANTONIO CARLOS ZANINI

SECRETARIO DA SNVS

BRASILIA - DF

TOMAMOS CONHECIMENTO SUSPEITA BOTULISMO ATRAVES IMPRENSA DOMINGO PT
PROCURAMOS CONTATO COM:

1 FISCALIZACAO MUNICIPAL RJ VG QUE INTERDITOU CAUTELARMENTE SAL
SICHA PERDIGAO ET SALSICHAO CONCORDIA PT

2 DR LIMAVERDE QUE ENVIOU SORO SABADO AO HOSPITAL PT

3 INCQS QUE COLETOU MATERIAL PACIENTE PARA EXAME PT

4 SFC/DINAL FOI ACIONADO PARA LEVANTAMENTO ET ACOMPANHAMENTO
SITUACAO JUNTO AA FISCALIZACAO MUNICIPAL RJ ET COMERCIALIZACAO
PRODUTO SUSPEITO PT

5 SALSICHAO CONCORDIA FOI DESINTERDITADO PT

ESTAMOS NO AGUARDO LAUDO INCQS PT

ATENCIOSAMENTE

LAURA GONÇALVES

DIRETORA - DINAL

T/POR: RUTE LIMA - AAS 15:10 HRS

REC.POR:RRRRR TEREZA

611349MNSA BR+

Moça com botulismo passa bem

O chefe do Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, Osvaldo Regis, esteve, ontem pela manhã, no Hospital do INAMPS na Lagoa, para acompanhar o caso da estudante Heleine Norman Clemente, internada na sexta-feira com suspeita de botulismo, após comer salsichas Perdigão. Ela passa bem e não corre risco de vida, segundo informou o chefe da equipe de plantão de ontem, Mário Sayeg.

O diagnóstico, entretanto, só poderá ser confirmado após o Instituto Osvaldo Cruz liberar o laudo dos exames, o que poderá acontecer ainda hoje. Após a confirmação do diagnóstico e dependendo do resultado das análises do produto consumido, o Ministério da Agricultura poderá fazer uma inspeção da produção na fábrica e suspender sua comercialização.

DEPÓSITO

Como explicou o Sr Osvaldo Regis, a fiscalização da produção de alimentos é da competência do Ministério da Agricultura, que está trabalhando nesse caso em conjunto com a parte médica, para ver a evolução clínica da doença da paciente e sua relação com o produto consumido. Uma equipe da Secretaria Nacional de Inspeção do Ministério, chefiada pelo secretário Ênio Antônio Marques, estava de plantão, ontem, em Brasília, para traçar as diretrizes de ação do ministério em relação ao caso, esta semana.

O depósito das salsichas Perdigão no Rio — o Ministério ainda não sabia de sua existência, ontem — será inspecionado e serão recolhidas mais amostras do produto para exames de laboratório.

PROVIDÊNCIAS

Heleine continua internada no CTI do Hospital do INAMPS na Lagoa, mas passa bem, segundo informou o médico Mário Sayeg. Ele participou, juntamente com os médicos Aristides Lima Verde, do Ministério da Saúde, e Eduardo Peixoto, diretor do Instituto Nacional de Controle de Qualidade da Saúde da Fundação Instituto Osvaldo Cruz, do grupo que estudou o caso da menina que morreu por botulismo após comer patê da Sadia.

— A partir do caso do patê, os médicos começaram a pensar mais nas possibilidades do botulismo — disse o médico Sayeg, explicando que Heleine estava fora de perigo pelo fato de ter sido logo medicada.

Ao entrar no Hospital da Lagoa, na sexta-feira, o médico-chefe de plantão era ele mesmo e, prevendo a possibilidade de estar diante de um caso de botulismo, chamou imediatamente os outros dois para examinar a menina.

Em face dos sintomas, eles colheram imediatamente sangue e fezes, que foram enviados ao Instituto Osvaldo Cruz para exames e providenciaram, com urgência, o soro antitóxico. Essas providências evitaram que o caso se agravasse. Ela foi internada no CTI pelo fato de ter antecedentes de estenose mitral, o que poderia causar uma insuficiência respiratória.

CORREIO BRAZILIENSE

19.07.82

GILBERTO AMARAL

Prestígio

Graças ao zelo profissional de alguns médicos, a medicina brasileira aumenta a cada dia o seu prestígio internacional. No Congresso Mundial de Gastroenterologia, encerrado há poucos dias na Suécia, um dos conferencistas convidados foi o especialista Silvio Pereira de Jesus. Acompanhado pela esposa, a bonita Noemy, Silvio já se prepara para viajar a Portugal a fim de participar, em Lisboa, do Congresso Europeu de Gastroenterologia. Antes, passa por Buenos Aires a fim de participar do júri do Prêmio Nacional de Endoscopia Digestiva.

Hoje, no Rio, o Ministro Waldyr Arcoverde participa das comemorações dos 40 anos de atividades da Fundação de Serviços de Saúde Pública. Diversas personalidades da área de saúde vão receber homenagem, em reconhecimento pelos serviços prestados ao país, neste setor.

Proibida no Rio venda de salsichas a varejo

O diretor do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Edison de Farias, determinou ontem a proibição cautelar da comercialização, em todo o comércio do Rio, de salsichas Perdigo e salsichões "Concórdia", da Sadia — tipos vendidos a varejo — em virtude da suspeita de botulismo em Elene Norma Clemente, de 18 anos.

Segundo ele, a medida vai vigorar até o resultado final dos exames laboratoriais que estão sendo feitos pelo Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS) e Instituto Estadual de Saúde. Os exames dirão se o produto ingerido por Elene — salsicha Perdigo, a varejo — continha ou não a toxina do botulismo

(Clostridium Botulinum), encontrada em alimentos enlatados ou embalados em plástico.

— A interdição dos produtos — disse Edison de Farias — e apenas uma medida preventiva. Caso seja confirmado o botulismo, os produtos serão automaticamente inutilizados e as providências finais ficarão no âmbito do Ministério da Saúde. Até o resultado, os estoques ficarão bloqueados nos próprios estabelecimentos.

A partir da manhã de hoje, 30 equipes do Departamento de Fiscalização percorrerão todos os estabelecimentos comerciais, para proibir que os produtos sejam colocados à venda. Simultaneamente entrarão em contato com a Associação dos Supermercados do Estado do Rio de Janeiro, para que a entidade divulgue a medida, através de circular, ao comércio municipal.

Segundo informou ontem o subdiretor do Departamento de Fiscalização Sanitária, Fernando Puglia, dentro de 15 dias, no máximo, será conheci-

do o resultado do exame laboratorial das amostras dos salsichões "Concórdia", da Sadia, e salsichas Perdigo, recolhidos na Casas Sendas da Freguesia, em Jacarepaguá — onde foi comprado o produto ingerido por Elene — e enviados na manhã de ontem ao INCQS.

PREVENÇÃO

Em prosseguimento ao ciclo de palestras sobre a orientação do consumidor — iniciado após o aparecimento do primeiro caso de botulismo, que matou em dezembro do ano passado a estudante Edilânea Leal Pinto — o Departamento de Fiscalização Sanitária promoverá dia 23 próximo, às 11h, no Centro Cívico Leopoldinense, um debate sobre "Higiene e controle da alimentação". O objetivo é educar e esclarecer a população sobre um tipo de alimentação adequada e segura. Na ocasião, será distribuído um manual de orientação alimentar.

Médico alerta população

O presidente da Sociedade de Medicina e Cirurgia, Carlos Augusto Bordallo, alertou ontem a população "para que não coma salsichas a varejo das marcas apreendidas", pois o mesmo fornecedor do supermercado da Freguesia poderá ter distribuído o produto para outros supermercados em outros bairros.

— Talvez seja um caso isolado e não haja motivo de preocupação, mas é melhor evitar consumir essas salsichas até

que tenhamos informações precisas sobre a situação — afirmou.

O quadro clínico do botulismo — informou Bordallo — apresenta-se da seguinte forma: incubação de 12 a 36 horas, quando surgem dormências (paralisias dos nervos bulbares). Os principais sintomas são dores de cabeça, vômitos, vertigens e paralisia, principalmente dos nervos oculares, com estrabismo, visão de dupla imagem, dificuldade de acomodação, dilatação da pupila, início de paralisia da musculatura da língua e da faringe e sede intensa, derivada da paralisia da secreção da saliva; há grande dificuldade de deglutição. Existe sensação de falta de ar e freqüentemente observa-se retenção da urina e prisão de ventre. Se a pessoa não for tratada a tempo com soro específico, chega-se à paralisia respiratória e cardíaca, e a mortalidade atinge de 20 a 70 por cento dos doentes.

Suspeita de botulismo aumenta

A equipe médica do Hospital da Lagoa informou ontem que vem sendo confirmado o diagnóstico clínico de botulismo em Elene Norma Clemente, internada desde quinta-feira com sintomas característicos da doença. O diagnóstico só será definitivo, entretanto, após resultados dos exames que estão sendo realizados no Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS), da Fundação Oswaldo Cruz.

Elene vem reagindo bem à aplicação do soro antibotulínico do tipo B e poderá ser considerada salva dentro de dois ou três dias se continuar recuperando-se sem complicações — informaram as neurologistas que a acompanham, Regina Papais Alvarenga e Daisy Charles. A moça recebe tratamento especial em virtude de uma cardiopatia antiga (ela tem uma válvula do coração comprometida) e esta sob constante vigilância.

CUIDADOS

O chefe da Emergência do Hospital da Lagoa, Mario Sayeg, disse que dois representantes do Ministério da Agricultura estiveram ontem em contato com a equipe médica para se informarem sobre o caso. Eles comunicaram que a produção de salsichas da marca Perdigo e salsichões "Concórdia", da Sadia — tipos a varejo — será suspensa cautelarmente para coleta de amostras para exames.

— Trata-se apenas de uma medida de cautela, e é importante alertar — mas não aiar-



As médicas Daisy Charles e Regina Papais, que acompanham Elene no Hospital da Lagoa

mar — a população para que evite comer esses produtos até que a situação esteja esclarecida — disse Sayeg.

Elene apresentou ontem melhoras em seu estado geral: está engolindo com mais facilidade e alimentou-se de comidas pastosas. Apesar de estar também falando melhor e de ter evoluído na acomodação visual — a doença provoca dificuldade de fala e visão de dupla imagem — continua com debilidade muscular e alterações na visão. Seu caso, segundo a médica Regina Papais, pode ser considerado de botulismo moderado, pois não apresentou até ontem sinal de insuficiência respiratória, causada pela paralisia da musculatura do aparelho respiratório.

— Acreditamos que o período mais delicado tenha passado, e há grande possibilidade de que ela se salve. De acordo com a literatura sobre a doença, o tempo máximo de atuação da toxina Clostridium Botulinum é de 168 horas, já ultrapassado

(Elene comeu a salsicha segunda-feira). Seu estado clínico deve continuar evolutivo, a menos que haja uma complicação imprevista. A ausência de insuficiência respiratória é um dado bom — disse a neurologista.

A resposta clínica ao tratamento administrado em Elene só deverá ocorrer, de forma conclusiva, dentro de dois ou três dias. Segundo a médica, é possível que a moça já tenha eliminado a toxina nas fezes dos dias seguintes à ingestão da salsicha. Assim, o material colhido para exames, quinta-feira, poderá não revelar a sua presença.

As possíveis sequelas — debilidade e flacidez musculares — deixadas em Elene só poderão ser avaliadas após o fim da fase aguda da doença. Podem ocorrer bloqueios nas junções dos terminais nervosos nos músculos, mas a função cerebral em nada será afetada — garantiu Regina Papais.

Exames revelam hoje se estudante tem botulismo

O Instituto Oswaldo Cruz vai liberar hoje o laudo dos exames da estudante Heleine Norman Clemente, de 18 anos, que está internada no CTI, Centro de Tratamento Intensivo, do Hospital da Lagoa, desde sexta-feira, com suspeita de botulismo. Segundo o médico Mário Saieg, designado pelo Ministério da Saúde para acompanhar o caso, ela passa bem e está no CTI por precaução, pois tem problemas cardíacos.

APOIO À SALSICHA

Mário Saieg afirma que até o momento não há nenhuma indicação concreta de que o problema de Heleine seja botulismo, porque está quase provado que a sua doença não foi causada por intoxicação exógena (por ingestão). No entanto, disse que informações precisas só com o resultado dos exames. Mário Saieg demonstrou preocupação em defender a afirmação que produz a salsicha *Perdigão*, dizendo que "é preciso ter calma para não prejudicar o produto, já que não se tem certeza de que a salsicha provocou a doença na menina".

BOATO

O estado de saúde de Heleine era a principal preocupação dos moradores do prédio em que ela mora, na Estrada do Gabinal, 2106, Bloco 1, apartamento 306, em Jacarepaguá, bem em frente à Cidade de Deus. Os parentes de Heleine passaram quase todo o dia de ontem fora. Seu pai, que havia saído por volta das 13h, retornou às 16h30m, muito nervoso e chorando bastante, saindo novamente logo em seguida. Um vizinho, Severino Dionísio, morador na Estrada do Gabinal, 2046, apartamento 304, foi o único que conseguiu falar com ele. Dionísio lhe perguntou se tinha notícias de Heleine. Antônio Genésio Clemente, o pai, responde apenas que sim, saindo rapidamente.

No prédio onde mora a família Clemente, correu logo o boato de que Heleine havia morrido. E os vizinhos mais antigos, como Moisleite Monteiro, começaram a chorar. Nesse momento chegou o irmão de Heleine, Lawrence Norman Clemente, de 17 anos, que havia ido visitar uma vizinha, internada na Cli-

nica Rio, em Madureira. Quando soube do boato, Lawrence por pouco não se desespera, principalmente porque não sabia onde estava nenhum dos seus parentes e que seu pai havia ido ao Hospital da Lagoa para confirmar a informação.

No Hospital da Lagoa, Antônio Genésio foi informado pelo médico Mário Saieg que sua filha passava bem e que provavelmente deixará o CTI ainda hoje. Segundo informações da médica de plantão no CTI do Hospital da Lagoa, Claudete Esteves, Heleine melhorou bastante de sábado para domingo, estando em franca recuperação.

INTOXICAÇÃO

Heleine Norman Clemente está internada no Hospital da Lagoa desde sexta-feira com suspeita de botulismo. Na segunda-feira, no almoço, ela e sua família comeram salsicha da marca *Perdigão*, comprada a granel no Supermercado Sendas de Jacarepaguá. Na terça-feira começou a apresentar sintomas de botulismo: dores de cabeça, náuseas, dormência na mão esquerda e visão dupla.



Lawrence, irmão de Heleine, ficou desesperado quando soube do boato da morte da irmã. Moisleite Monteiro, vizinha, também ficou nervoso e chorou, enquanto Severino Dionísio, outro vizinho, afirmou que o pai de Heleine, Antônio Genésio, está inconsolável



Cartas

Previdência

Suspeita de botulismo põe estudante no CTI da Lagoa

A estudante Heleine Norman Clemente, 18 anos, está internada desde sexta-feira no CTI do Hospital da Lagoa com suspeita de botulismo. Ela comeu salsichas Perdigão no almoço de segunda-feira, e amanheceu no dia seguinte com fortes dores de cabeça, dormência na mão esquerda e nuca e visão dupla, segundo contou seu pai, Antônio Genésio Clemente. O hospital espera o laudo dos exames, que estão sendo realizados no Instituto Osvaldo Cruz, para confirmar o diagnóstico.

As salsichas foram compradas nas Casas Sendas da Freguesia, em Jacarepaguá, e foram aprendidas ontem — 25 quilos — pelo chefe da equipe de plantão do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária, Paulo Roberto Kozlowski, que vai mandar amostra ao Instituto Pasteur, para ser analisada. Caso haja constatação de que estavam mesmo contaminadas, a fábrica será autuada. As Casas Sendas mandaram suspender a venda das salsichas em toda a rede de seus supermercados.

A situação

Heleine foi internada às 17h30min, na sexta-feira, no setor de emergência do Hospital da Lagoa com fraqueza muscular, náuseas, visão turva, dislalia (dificuldade de deglutir) e disfonia (dificuldade de falar), segundo informou ontem a médica de plantão no CTI, Maria da Penha de Oliveira. Ao dar entrada no hospital, Heleine contou que comeu salsichas compradas a granel e passou mal, e foi internada porque, além de apresentar sintomas de botulismo, tem antecedentes de estenose mistral, e, como o botulismo ataca a musculatura, ela poderia sofrer uma insuficiência respiratória.

Segundo relato de seu pai, a família inteira — cinco pessoas — comeu as salsichas na segunda-feira, que foram preparadas somente na água com sal. A única que não passou mal foi a mãe, Maria Teresa da Conceição Clemente, porque comeu muito pouco. Os outros, pai, irmã e irmão de Heleine, tiveram cólicas, enjôos e dores de cabeça, mas quem ficou pior foi Heleine.

Ela foi levada na terça-feira, ao Hospital Cardoso Fontes onde a encaminharam ao Hospital do Andaraí, sob alegação, segundo seu pai, de que lá não havia um neurologista no momento. No Hospital do Andaraí, Heleine foi atendi-



Carteira de estudante

Heleine Norman Clemente

da, sendo-lhe receitado um antidistônico.

No dia seguinte, quarta-feira, continuou com os sintomas de dupla visão, dormência nas mãos e nuca e dores de cabeça, mas como já tinha hora marcada com o cardiologista no dia seguinte, seu pai esperou para que fosse atendida no Hospital de Cardiologia do INAMPS, em Laranjeiras, na quinta-feira. Ai ficou internada até sexta-feira, quando, depois de fazer alguns exames, foi mandada para o Hospital da Lagoa.

Ontem pela manhã, com a suspeita de botulismo, o Hospital mandou os exames de sangue e fezes para serem examinados no Instituto Osvaldo Cruz, que até a tarde não havia emitido seu laudo. O chefe da equipe de plantão do Departamento-Geral de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Paulo Roberto Kozlowski, esteve no hospital pela manhã para saber, com Heleine, que tipo de salsicha ela havia comido.

Ela só soube informar que havia sido salsicha comprada a granel, nas Casas Sendas da Freguesia e por isso, ao chegar à loja, o fiscal mandou apreender todo tipo de salsicha a granel que estava sendo vendido. Foram apreendidos, além dos 25 quilos de salsicha Perdigão, 111 quilos de salsichão Concorórdia, da Sadia.

Esta tribuna tem cumprido fielmente sua função em prol da coletividade, daí solicitar publicamente esta indagação diretamente ao Sr Ministro da Previdência Social, Dr Hélio Beltrão, pois o assunto interessa a milhares de brasileiros, em idêntica situação. Venho acompanhando há anos as alterações efetuadas, e, pretendidas efetuar, na área da Previdência Social, com a finalidade de minimizar o já tão decantado déficit.

Várias pressões foram tentadas, no sentido de acabar com o Abono de Permanência em Serviço, o popular Pé na Cova, bem como fixar o limite de idade para aposentadoria em 65, 60 ou 55 anos de idade. Propostas foram apresentadas no Congresso, sendo rejeitadas após inúmeras discussões.

O próprio Ministro, Dr Hélio Beltrão, na ocasião em sua benéfica e eficiente função desburocratizante, manifestou-se contra, alegando, entre outras razões, o de ferir direitos adquiridos.

Todavia, tenho ouvido em vários órgãos públicos e junto a pessoas que mantêm contato com o assunto que o Governo federal pretende, após o pleito de novembro de 1982, não só alterar a Lei Salarial, mas também a Lei Previdenciária, para fixar um limite de idade para o requerimento da aposentadoria.

Considerando que o Ministro, Dr Hélio Beltrão, é um homem justo, capaz, sincero e apolítico, tanto que não se omitiu perante problemas que encontrou na pasta recém-ocupada, espero que possa vir — De Público — responder a esta indagação, a fim de permitir aos atingidos momentos de reflexão, providências, estudos e requerimentos, evitando uma injusta surpresa, após 15 de novembro 82.

Na certeza de que o Sr Ministro, Dr Hélio Beltrão, não se deixará intimidar pelos possíveis reflexos negativos que trará a sua revelação, se for afirmativa, já que se forem justas os trabalhadores compreenderão as indispensáveis explicações, agradeço ao JORNAL DO BRASIL, mais este serviço a favor da coletividade, pois milhões de brasileiros dependem dos rendimentos dos aposentados. Hélio da Silva Monteiro — Rio de Janeiro.

Moça é internada com suspeita de botulismo

Elene Norma Clemente, de 18 anos, está internada na Unidade de Tratamento Intensivo do Hospital da Lagoa com suspeita de botulismo, que teria sido causado por salsicha da marca Perdigão, que ela comeu segunda-feira.

A moça foi internada há dois dias, depois de passar por vários médicos, com sintomas da doença — provocada por ingestão da toxina Clostridium botulinum, encontrada em alimentos enlatados ou embalados em plástico.

Se for comprovado, este será o segundo caso de botulismo no Rio em menos de um ano, após mais de 20 anos sem incidência. A doença, que pode provocar a morte em 24 horas ou a grave intoxicação com sequelas, matou no Natal do ano passado Edilânea Leal Pinto, que comeu patê da Sadia contaminado, e deixou internado por longo tempo um irmão dela, Ronaldo. Seus principais sintomas são neurológicos — turvação da vista, visão de dupla imagem e dificuldades de deglutar —, além de náuseas e vômitos.

Equipes do Instituto Nacional de Controle da Qualidade em Saúde (INCQS), do Ministério da Saúde, estiveram ontem pela manhã no Hospital da Lagoa para colher amostras de fezes da moça e realizar exames de verificação do botulismo. Como Elene pode já ter eliminado as toxinas da doença, é provável que venham a ser necessários outros exames mais detalhados.



Elene Clemente

DEMORA

Elene mora num conjunto habitacional na Estrada do Gabinai, em Jacarepaguá, com o pai, a mãe, Maria Tereza da Conceição Clemente, uma irmã, Maria Cristina da Conceição, e um irmão, Laurence Norman Clemente. Segunda-feira, d. Maria Tereza fez compras na Casas Sendas do Largo da Freguesia (Estrada de Jacarepaguá 7.753) e levou salsichas a varejo da marca Perdigão.

No mesmo dia as salsichas foram servidas no almoço e Elene, segundo o pai, foi quem mais comeu delas. No dia seguinte, pela manhã, Elene, o pai e os dois irmãos começaram a passar mal. A moça teve dormência na mão esquerda, no braço direito e nuca, além de forte dor de cabeça, acompanhada de vômitos. Os demais tiveram apenas cólicas e dor de cabeça.

Ainda na terça-feira, como a moça não melhorasse, foi levada pelos pais ao Hospital Cardoso Fontes, onde não foi

possível o diagnóstico, segundo os médicos, "porque não havia neurologista de plantão", segundo pai. Mandaram que ela tomasse remédio para dor de cabeça e "Plasil" (para vômito) e sugeriram que fosse encaminhada para o Hospital do Andaraí.

Nesse hospital a médica que atendeu Elene disse que ela não tinha "qualquer problema neurológico" e receitou um antídoto, recomendando que tomasse apenas meio comprimido à noite. No mesmo dia a moça voltou para casa. Quarta-feira os sintomas se agravaram e ela, passou a ter visão dupla.

Quase por acaso chegou-se ao diagnóstico de suspeita de botulismo: quinta-feira Elene tinha marcado um exame cardiológico no Hospital Cardiológico de Laranjeiras e, quando chegou lá, o médico determinou imediata internação, "já suspeitando de algo mais grave", contou Antônio Genésio.

Anteontem a família teve permissão extraordinária para visitar Elene que, muito emocionada, piorou no momento em que viu os pais. Outro médico foi chamado para atendê-la, e, avaliando seu estado, mandou que ela fosse levada de ambulância ao Hospital da Lagoa, para voltar depois do exame.

No Hospital da Lagoa, uma junta médica diagnosticou suspeita de botulismo, depois de passar várias horas examinando Elene. Antônio Genésio informou que, da junta, participou um médico do Hospital Estadual São Sebastião, especializado em doenças infecto-contagiosas. Ontem, médicos do Hospital da Lagoa afirmaram que o diagnóstico final ainda depende de outros exames.

Supermercado recolhe produto

O médico sanitário Paulo Sérgio Barbosa, da Casas Sendas, mandou recolher ontem todas as duas toneladas de salsicha "Concórdia", da Sadia, e de salsicha a varejo Perdigão, à venda nas 40 lojas da cadeia. O produto ficará interdito nos frigoríficos da empresa até que se comprove ou não a suspeita de botulismo causado por uma salsicha comprada na Sendas da Freguesia, em Jacarepaguá.

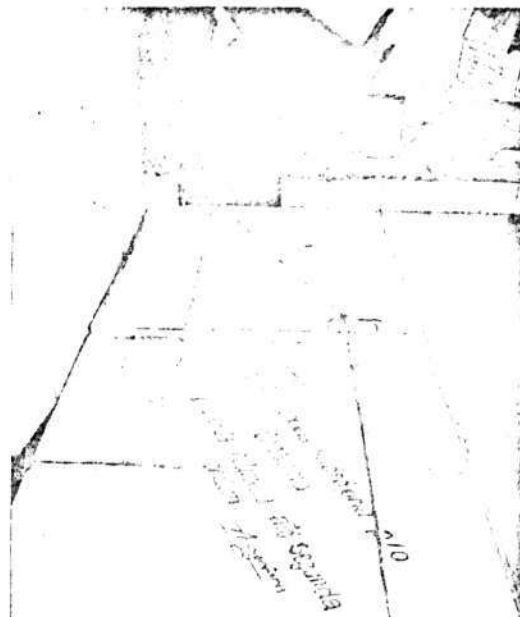
O diretor do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Edison de Farias, aprovou a decisão das Sendas, mas não considerou necessária a apreensão do produto nos demais supermercados da cidade. Ele determinou apenas a interdição cautelar de 111 quilos de salsicha "Concórdia" e 25 quilos de salsicha Perdigão, à venda na loja da Freguesia, e mandará examiná-los amanhã, quando decidirá sobre a comercialização do produto em toda a cidade.

— Nos interditamos a comercialização do produto por medida preventiva — disse Farias —, mas se segunda-feira (amanhã) poderei pedir que o produto não seja comercializado em toda a cidade e intensificar a fiscalização. É importante lembrar que se trata de uma suspeita apenas. A moça está lúcida, passa bem, e não podemos dar ainda um diagnóstico definitivo.

A INTERDIÇÃO

O Departamento de Fiscalização Sanitária soube da suspeita de botulismo às 9h da manhã de ontem e enviou o médico veterinário Paulo Koslowski ao Hospital da Lagoa, para se informar sobre a origem do produto contaminado comprado pela família de Elene. Em seguida, uma equipe chefiada pelo veterinário Waldir de Oliveira foi à Casas Sendas da Freguesia interditar o produto — as salsichas estão lacradas no frigorífico da empresa.

Amanhã, o Instituto Nacio-



O frigorífico do supermercado lacrado com a salsicha

nal de Controle de Qualidade em Saúde e a Secretaria municipal de Saúde vão recolher amostras do produto para exames que comprovem ou não a contaminação. Caso a suspeita seja confirmada, no mesmo dia todos os produtos da mesma marca serão recolhidos dos supermercados da cidade.

Edison de Farias informou que a decisão de retirar as duas toneladas de salsichas a varejo da cadeia Sendas foi uma iniciativa da própria empresa e que a Secretaria de Saúde apenas interditou, por precaução e para exames, o produto que estava na loja da Freguesia. Ao receber notícias sobre o estado de Elene, ele disse que seu caso "não deve ser botulismo".

— Ela está lúcida e muito bem, não deve ser botulismo. É apenas uma suspeita, mas nós estamos acionados para recolher o produto no caso de uma confirmação.

O plantonista Paulo Rocha, da Divisão de Vendas da Casas Sendas, confirmou à tarde que o médico sanitário da empresa mandara recolher as duas toneladas de salsicha a varejo à venda nas 40 lojas da cidade.

ACIDENTE

O subdiretor do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária, Fernando Puglia, recomendou às donas de casa que evitem comprar salsicha "Concórdia", da Sadia, e salsicha Perdigão a varejo. Quem já tiver o produto em casa, segundo ele, deve jogá-lo fora por precaução.

Apesar de a família de Elene ter informado a fiscalização que comprara salsicha Perdigão, a equipe da Secretaria de Saúde decidiu interditar todos os produtos do gênero (a varejo) encontrados nas Casas Sendas da Freguesia, entre eles o salsichão "Concórdia", da Sadia, por medida de precaução.

ABS-03,66/232

O secretário da Saúde sai

Apenas dois meses após ter assumido a Secretaria da Saúde, o dr. Victório Barbosa pediu demissão ontem ao governador do Estado, alegando problemas de saúde. O governador aceitou e deu a entender que deverá anunciar o nome do novo secretário até segunda-feira. No entanto, em Campinas, o médico Denir Zamarioli já dava entrevistas como novo secretário da Saúde.

O último ato de Victório Barbosa como secretário da Saúde ocorreu ontem de manhã, quando estiveram em seu gabinete os representantes da Secretaria de Higiene da Capital, do Inamps e do Banco Mundial, para a assinatura de um protocolo de intenção para obter do Banco Mundial um financiamento para a construção de 400 postos de assistência médica e 40 hospitais na região metropolitana da Grande São Paulo.

Durante a solenidade, o secretário Barbosa demonstrava cansaço e abatimento. Falou muito pouco e depois se queixou a um repórter de estar com problemas circulatórios, causados por pressão alta e stress. Mas não deixou transparecer que já estava com a carta pronta pedindo demissão.

Por volta das 12h30, Barbosa foi recebido pelo governador Marin, a quem entregou a carta de demissão, indicando que ela era "necessária em função das minhas condições de saúde, que me impedem absolutamente de continuar no exercício do elevado cargo".

O governador aceitou o pedido, que será publicado no *Diário Oficial* da próxima segunda-feira.

Em Campinas, o diretor do Departamento Regional de Saúde, Denir Zamarioli, revelou ter sido convidado na quarta-feira para assumir a Secretaria de Saúde do Estado e que aceitou de pronto. "Não irei medir esforços nem sacrifícios para dar tudo de mim para que os programas de saúde sejam levados avante da melhor forma possível", disse.

O MINISTÉRIO da Saúde está-se preparando para assumir uma atitude inédita: ele deverá indicar, oficialmente, que é favorável ao fim da discriminação contra os homossexuais, defendendo inclusive a atuação do movimento gay existente no País. Essa posição é consequência de uma moção recebida da SBPC, que se manifestou contra leis, códigos e atitudes que tratam do homossexualismo de forma anticientífica. "A discriminação — afirmou uma autoridade do Ministério — cria sofrimento e aprofunda os conflitos do homossexual. E, considerado ou não como distúrbio mental, o problema deve ser visto sem nenhuma discriminação ou envolvimento emocional e tratado no sentido de ajudar a pessoa humana".

2.8

Outro caso de botulismo? Hoje, a resposta.

Somente hoje o Instituto Oswaldo Cruz vai liberar o laudo dos exames da estudante Heleine Norman Clemente, que está internada no CTI do Hospital do Inamps da Lagoa, no Rio, desde sexta-feira, com suspeita de intoxicação por botulismo. Ontem, a médica de plantão, Claudete Esteves, informou que Heleine melhorou

de sábado para o domingo, mas continuará no CTI aguardando o resultado dos exames. A estudante, de 18 anos, apresentou sintomas de botulismo — fortes dores de cabeça, náuseas, dormência da mão esquerda e nuca e dupla visão — depois de comer salsichas no almoço de segunda-feira passada.

UMA DOENÇA misteriosa começa a preocupar as autoridades médicas norte-americanas. Ela consiste na perda das defesas imunológicas do organismo, levando a morte se a pessoa pegar qualquer infecção. A maioria dos mortos, cerca de 200 até agora, é de homens, jovens, todos homossexuais.

DINAL nº 228

01 de abril de 1982

Diretor da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos
Av. Brasil 4036 - s/316 - RJ


Sr. Superintendente do Instituto Nacional de Controle e Qualidade - INCQS
solicitação (faz).

Senhor Superintendente:

Solicito a colaboração de V.Sa., no sentido de nos enviar laudo de análise procedida no produto "Conserva de Carne - Bordon", apreendida em Belém.

Aproveito a oportunidade para solicitar o laudo de amostra de conserva, enviada por Rondonia, no dia 12/03/82, diretamente ao INCQS.

No ensejo, apresento a V.Sa. protestos de consideração e apreço.


Laura Gonçalves Ferreira
Diretora

Ilmº Sr.
Dr. Eduardo M.A. Peixoto
MD. Superintendente do INCQS
Manguinhos - RJ
LGF/mhp

DINAL nº 238

, 04 de abril de 1982

Diretor da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos

Av. Brasil 4.036 - Mangueiras - RJ

Sr. Superintendente do Instituto Nacional de Controle de Qualidade - INCCS
solicitação (faz)

Sr. Superintendente:

Solicito a colaboração de V.Sa., no sentido de nos ser fornecido cópia do laudo do material colhido em Belém e que confirmou como causa da intoxicação o *C. Botulinico*.

Este laudo se tornou necessário à DINAL, pois precisamos atender as solicitações de informações que nos são feitas sobre as interdições realizadas e a serem realizadas.

Atenciosamente,

Lourda Gonçalves Ferreira
Diretor da DINAL

Iên? Sr.

Dr. Eduardo M.A. Peixoto

ND. Superintendente do INCCS

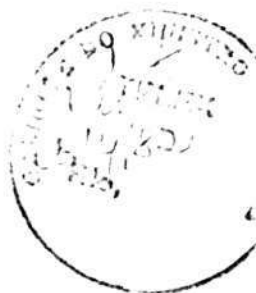
Av. Brasil 4065 - Mangueiras

Rio de Janeiro - RJ

Cep. 20.030

LGF/str.

ABS.03,70/237



2121184 LISA BR

TELEX NR 049/GM - RIO DE JANEIRO - 05/04/82

DR. JOAO BATISTA VIEIRA DOS SANTOS
DIRETOR DIVISAO DE CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
SECRETARIA DE SAUDE DO ESTADO DO PARÁ
BELÉM - PARÁ

FELIPE ANDRÉ FELIX 25/10/82 ET 01/04/82 VG SOLICHO
INFORMAR CASO INTOXICAÇÃO SUSPEITA POISSIMO EM PROVIDENCIAS DO
NÍVEL ESTADO - AMECIOSAMENTE - LAURA CARVALHO PEREIRA-
DIRETORA DINAL =====

T/PA: BURE LIMA - AAS 14:15 HRS

REC.FOR:999

S

T/P

REC.

911012

2121184

ABS 03,71/237

Em, 05/04/82

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

TELEX Nº



DR. JOÃO BATISTA GUIMARÃES RODRIGUES
DIRETOR DIVISÃO DE CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
BELEM - PARÁ

REITERANDO TELEX 25/03/82 E 1/04/82 SOLICITO INFORMAR CASO INTOXICAÇÃO
SUSPEITA BOTULISMO E PROVIDENCIAS TOMADAS NÍVEL ESTADO ATENCIOSAMENTE
LAURA GONÇALVES FERREIRA - DIRETORA DINAL

shf

Mod. 19

911012GOPA BR
2121184MNSA BR

TELEX NR 0044/GM - RIO DE JANEIRO - 25/03/82

DR JOAO BATISTA GUIMARAES RODRIGUES
DIVISAO DE CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS
RUA PRESIDENTE PERNAMBUCO NR 489
BELEM - PARAH



SOLICITO COLABORAÇÃO INFORMAR ESTA DINAL CASOS INTOXI
CAÇÃO SUSPEITA BOTULISMO OCORRIDO BELEM PT ATENCIOSAMENTE - LAURA
GONÇALVES FERREIRA - DIRETORA DA DIVISAO NACIONAL DE VIGILANCIA
SANITARIA DE ALIMENTOS = DINAL =====

T/POR: KUTE LIMA - AAS15:18 HRS
REC.POR:::RRR#
911012GOPA BR
2121184MNSA BR

DINAL nº 312

, 11 de maio de 1982

Diretor da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos

Av. Brasil 4.036 - Mangueiras - RJ

Superintendente do Instituto Nacional de Controle e Qualidade - INCQS


Sr. Superintendente:

Recebemos Of. Ext. nº 026/82 do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado de Saúde do Pará; no qual nos é comunicado que estão aguardando a palavra final do INCQS sobre as análises efetuadas/na conserva Borden.

Através dos Ofícios 228, 239 e 274/82 a DINAL solicitou ao INCQS a renessa do laudo para as providências necessárias.

Foram interditadas 3699 latas e continua a busca das latas do lote 115819. O laudo requerido se tornou necessário para que as ações/ finais sejam concretizadas.

Atenciosamente,



Laura Gonçalves Ferreira
Diretor da DINAL

Ilmº Sr.

Dr. Eduardo M. A. Peixoto

MD. Superintendente do INCQS

Av. Brasil 4.065 - Mangueiras

Rio de Janeiro - RJ

LGF/sm.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ

S E S P A

Of. Ext. nº 026/82-DCQA.

Belém, 07/04/82

Do: Diretor da Divisão de Controle e Qualidade dos Alimentos

Ao: Diretor da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos

Senhor Diretor:

Em resposta aos vossos telex 25/03 e 05/04 recebidos nesta Divisão, no dia 06/04/82, temos a relatar o seguinte:

As 12.00 horas do dia 23.03.82 deu entrada no hospital Barros Barreto, nesta cidade de Belém, 3 (três) pacientes sendo 2 (dois) menores e 1 (hum.) adulto, com os mesmos sintomas: náuseas, vômitos, diarreia, cialoréia abundante, sudorese e perda de consciência.

Sendo que o adulto apresentou parada cardíaca respiratória, a menina parada respiratória e o menino sinais meníngeos.

Tendo sido todos 3 (três) entubados.

No dia 19 de abril, saíram de alta sem sequelas.

Quanto a medicação foi utilizado, além da sintomática, a manutenção específica como o soro antitoxinico.

O acompanhante referiu que aquelas pessoas haviam comido conserva enlatada Borden, levando o resto da lata para o hospital.

De imediato tomamos conhecimento do fato e enviamos este resto de conserva de lote 03819 ao INQS.

E encaminhamos a seguinte mensagem ao INQS:

1/10
2010



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ

de Belém em busca da partida suspeita. Sendo interditas as latas restantes ao mês de setembro de 1981, num total de 3.699 (três mil seiscentas e noventa e nove), e sendo enviadas ao INCQS amostras representativas deste total de latas, também foram enviadas amostras ao laboratório da Fundação / Evandro Chagas

Representando o Ministério da Agricultura esteve em Belém, o Dr. Icaro juntamente com um técnico da empresa Bordon e representando a SWS, esteve o Dr. Lima Verde e o Dr. Eduardo Feijoto, este último nos trouxe o resultado parcial da amostra do resto de conserva que foi enviada ao Instituto Osvaldo Cruz, com 90% de probabilidade de ser botulismo.

No momento aguardamos a palavra final do Instituto Osvaldo Cruz, e continuamos a busca daquele lote.

Nesta oportunidade, reiteramos a V. Sa., nossos protestos de elevado apreço e consideração.

Atenciosamente,

Dr. JOÃO BATISTA G. F. RIBEIRO
Diretor da D.C.Q.A.

Visto:

Dr. OCTÁVIO PAULO CABRAL WANDERLER
Diretor do Departamento de Vigilância Sanitária

[Faint handwritten notes]

M: Melhor

Ofício ao INEAS.

Recebido Of. Ext. n.º 026/82
do Dep. de Vigilância Sanitária
da Secretária de Estado ^{de Saúde} do País

em qual me é comunicado
que estão aguardando a
palavra final do INEAS
para as análises efetuadas
na Comissão Borden:

Itens do Ofício 222, 239 e 274 e Denúncia
~~Esta unidade está sendo ao INEAS o remanejo de laudo~~
e o resultado em apuro por as providências necessárias

Foram interditadas 3699 latas
e continuam a ^{busca} ~~procura~~ da
das latas de lote 115819.

O ^{laudo} resultado de apurando se
foram necessários para que
as análises sejam concluídas.

[Faint signature and text]

[Faint text]

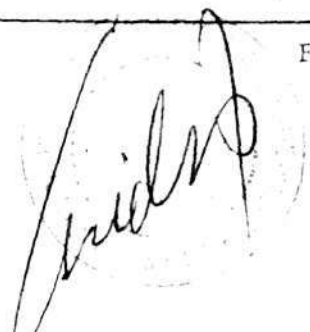
CONFIDENCIAL

FL. 07/11

(Continuação da INFÃO nº 094/82/DSI/MS)

pará. A contaminação foi na seguinte proporção:

- amendoim - 70%
- café em coco - 30%
- castanha-do-pará - número de amostras não significativo - 70%.

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The signature is cursive and appears to be 'M. Silva'. The stamp is faint and mostly obscured by the signature.

CONFIDENCIAL

MINISTÉRIO DA SAÚDE
 DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES
 INFORMAÇÃO Nº 094/82/DSI/MS



DATA : 28 DE MAIO DE 1982
 ASSUNTO : DEFICIÊNCIAS DOS SERVIÇOS ESSENCIAIS CONCEDIDOS, FISCALIZADOS OU EXECUTADOS PELA UNIÃO, PELO ESTADO OU PELO MUNICÍPIO - 2.3
 REFERÊNCIA : a) PNI - CAMPO INTERNO
 b) INFÃO Nº 232/81 - DSI/MS - 30/NOV/81
 c) PERÍODO ATÉ 31/05/82
 DIFUSÃO : M S - A C / S N I

1 - CASOS CONCRETOS ASSINALADOS - 2.3.1

a) RESÍDUOS DE PESTICIDAS

Tem sido observado, nos açudes nordestinos, a prática tradicional' de empregar uma colher de pesticida em pó em cada saco de sal a ser utilizado na salga de pescado, com o objetivo de evitar o desenvolvimento de larvas de moscas no produto.

Muito comum também é a utilização em áreas rurais, de baldes vazios de pesticidas para coletar água para o consumo humano; a utilização dos sacos plásticos de pesticidas para envolver produtos alimentícios ou para fazer, às vezes, de capa de chuva; e a colocação de trabalhadores para fazer o balizamento dos aviões que passam pulverizando as lavouras.

Estes são alguns exemplos de fatos grosseiros. Servem, porém, para ilustrar claramente o problema gerado pela convivência de uma tecnologia sofisticada com uma infraestrutura extremamente precária, especialmente de recursos humanos.

Não há dúvida que determinados pesticidas, quando utilizados dentro de normas rígidas de segurança, podem apresentar um saldo positivo para o agricultor e para o consumidor. A questão é o emprego incorreto - o que é muito comum, dado que tais substâncias são promovidas e comercializadas sem maior controle - o que vem trazendo graves prejuízos à saúde do agricultor - onde mortes frequentes tem sido observadas.

CONFIDENCIAL

Segue

MOD 127

Arquivar no Dossiê B-25

CONFIDENCIAL

FL. 06/11

(Continuação da INFÃO nº 094/82/DSI/MS)

Os efeitos negativos advêm do emprego, em países em desenvolvimento, de pesticidas proibidos em países desenvolvidos; do emprego de pesticidas, liberados para determinadas culturas, em produtos onde sua utilização é danosa à saúde (caso de pesticidas mercuriais aplicados em tomate e, pior, diretamente no fruto, em vez de aplicar na planta); do emprego de pesticidas em produtos vegetais que serão consumidos quase em seguida, não respeitando, portanto, o prazo de carência necessário para a sua decomposição química.

Outro exemplo, grave e recente, foi observado, quando do levantamento da armazenagem do Pentaclorofenato de Sódio (Pó da China). Após o grave incidente ocorrido no RIO DE JANEIRO, fiscais descobriram que outros lotes eram armazenados junto com produtos alimentícios, sem qualquer separação ou proteção. Isto certamente é válido também para os pesticidas, que são transportados e armazenados, sem maiores cuidados, junto com alimentos.

Isto salienta o problema do relacionamento da extrema sofisticação tecnológica com a extrema pobreza e ignorância de significativa parcela da população. Não bastassem o desconhecimento do perigo que tais produtos representam e a necessidade do trabalhador aceitar emprego sem poder escolher, as advertências contidas nos rótulos e embalagens, quando existem, são insuficientes. E mesmo que fossem escritas, ainda restaria a barreira do analfabetismo.

Diversos pesticidas, cujo uso foi proibido dos Estados Unidos da América, continuam sendo ali produzidos para exportação para os países em desenvolvimento. Segundo dados do Congresso Norte-Americano, os pesticidas proibidos, dentre os quais situam-se: DDT, BHC, Aldrin, Lindane, Endrin, Dieldrin, etc., representariam 25% do total exportado.

Algumas tentativas legislativas foram realizadas nos EEUU visando proibir também a fabricação, e não apenas o uso interno, desses pesticidas. Até o momento, entretanto, isso não foi alcançado. Não há dúvida que o povo norte americano é, junto com os povos de outros países desenvolvidos, e com os agricultores dos países em desenvolvimento, um dos maiores prejudicados com a exportação de pesticidas banidos.

b) CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

Pesquisas realizadas no Instituto ADOLFO LUTZ, em SÃO PAULO, dentro de um programa patrocinado pela FOOD AGRICULTURE ORGANIZATION/ ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (FAO/OMS), e complementado por um programa específico daquele Instituto sobre micotoxinas, acusaram um resultado de contaminação em grau variado nas amostras dos seguintes produtos: amendoim, café em coco, castanha-do-

CONFIDENCIAL

Segue

TOTAL DETENTIONS FROM BRAZIL FOR FY 82

ABS. 03, 79/237

27-Msu-82
Page 1

PRODUCT	PRODNAME	MNFNAME	MNFENTRY	DSTENTRY	PRMRSH	SCNDRSN	MM	DD	YY	SAMPLENUM
--	BIFOCAL GLASS LENSE	DALO INDUSTRIA AMAZONESE	220	DA	DVNR		12/	29/	81	117803
--	MED'L SURGICAL BELTS	DIANA PAOLUCCI	220	BN	DVNG		11/	18/	81	537789
--	SUNGLASSES	IND. DE OCOLOS VISION	220	BN	DVNG		11/	16/	81	369451
--	SUNGLASSES	INDUSTRIAS DE OCULOS	220	DR	DVNR		10/	14/	81	392210
TOTAL=4										
01	BLACK TEA	COOPERATIVA AGRICOLA DE	220	FM	PTTX		02/	10/	82	547260
01	BUBBLE GUM	Q-REFRES-KO- S/A IND	220	FM	PTTX		02/	10/	82	547256
01	COFFEE BEANS	APOLO	220	FM	PTTX		02/	10/	82	547249
01	COFFEE BEANS	APOLO	220	FM	PTTX		02/	10/	82	547250
01	COFFEE BEANS	APOLO	220	FM	PTTX		02/	10/	82	547262
01	COFFEE BEANS	CORREA RIBEIRO	220	FM	FLML	UFBC	04/	06/	82	547333
01	COFFEE BEANS	EXPORTADORA DE CAFE GUAXUPE	220	FM	FLML	UFWC	12/	14/	81	517381
01	COFFEE BEANS	EXPORTADORA PRINCESA	220	IP	FLML	UFWC	03/	29/	82	528521
01	COFFEE BEANS	EXPORTADORA PRINCESA	220	IP	FLML	UFWC	03/	29/	82	528519
01	COFFEE BEANS	EXPORTADORA PRINCESA	220	IP	FLML	UFWC	03/	29/	82	528520
01	COFFEE BEANS	INTER-CONTINENTAL DE CAFE	855	FV	UFWC		11/	30/	81	511001
01	COFFEE BEANS	LEON ISRAEL AGRICOLA	220	CB	UFLC		05/	30/	82	500784
01	COFFEE BEANS	MERCANTIL DE CAFE S/A	220	FM	FLML	UFWC	12/	15/	81	517382
01	COFFEE BEANS	STOCKLER	220	IP	UFCC		11/	12/	81	527595
01	COFFEE BEANS	STOCKLER COMMERCIAL EXPORT	220	FM	FLML	UFWC	12/	14/	81	517380
01	COFFEE BEANS	TRISTAO TRADING	925	IP	UFCC	FLML	12/	09/	81	527640
01	COFFEE BEANS	UNICAFE	220	FM	FLML	UFWC	12/	14/	81	517384
01	COFFEE BEANS	UNICAFE COMPANHIA DE COMERCIA	220	FM	FLML	UFWC	12/	15/	81	517383
01	COFFEE BEANS	UNICAFE COMPANHIA DE COMERCIA	220	FM	FLML	UFWC	12/	15/	81	517385
01	COFFEE BEANS	UNICAFE-CIA. DE COMERCIO	220	FM	FLML	UFWC	12/	14/	81	517379
TOTAL=20										
02	SHLLD BRAZIL NUTS	IND E COM RONDONIA RONDEX	220	BN	FLNF		12/	03/	81	537709
TOTAL=1										
03	COCOA BUTTER	CHADLER INDUSTRIAL DA BAHIA	?	CO	FLSD		01/	07/	82	523340
03	COFFEE BEANS	TRISTAO TRADING (PAN) SA	925	FM	PTTX		02/	10/	82	547261
TOTAL=2										
05	FROZEN SCALLOPS	AQUALINE ENTERPRISES LTD	260	JQ	MSDC		10/	19/	81	418241
05	FROZEN SCALLOPS	FINASA ACLI SA	220	BN	MSDC		02/	02/	82	535086
05	FROZEN SHRIMP	ACLI PARANAGUA	220	BN	MSDC		10/	21/	81	384270
TOTAL=3										
06	INJ. DRUGS	WELEDA DO	220	DR	DRND	MLNE	03/	18/	82	311552
TOTAL=1										
35	BLACK PEPPER	CASA MARC JACOB	?	BN	FLBF		02/	19/	82	536155

ABS.03,80/237

TOTAL DETENTIONS FROM BRAZIL FOR FY 82

27-May-82
Page 2

PRODUCT	PRODNAME	MNFNAME	MNFENTRY	DSTENTRY	PRIMRSN	SCNDRSN	MM	DD	YY	SAMPLNUM
35	BLACK PEPPER	EXPORTADORA NIVER LTDA	220	BN	FLML		10/	02/	81	379993
35	BLACK PEPPER	LATUS	220	BN	FLML		03/	05/	82	534862
35	BLACK PEPPER	MARTINS MELOS	220	BN	FLRF		02/	09/	82	535723
35	BLACK PEPPER	PROPIRA	220	BN	FLRF		03/	08/	82	534863
35	BLACK PEPPER	PROPRIA, SA	220	BN	FLNF		11/	10/	81	350292
35	BLACK PEPPER	TRANSNATIONAL CO	?	BN	FLRF		01/	05/	82	534976
35	BLACK PEPPER	UNKNOWN	?	BN	FLAX		03/	15/	82	542511
35	BLACK PEPPER	YAH SHENG CHONG S.A.	220	BN	FLRF		02/	09/	82	535717
35	BLACK PEPPER	YAH SHENG CHONG S.A.	220	BN	FLRF		02/	04/	82	535711
35	BLACK PEPPER	YAH SHENG CHONG S.A.	?	BN	FLML		03/	09/	82	542509
35	BLACK PEPPER	YAH SHENG CHONG S.A.	?	BN	FLAX		03/	11/	82	542512
35	BLACKPEPPER	UNICAFE	?	BN	FLRF		11/	10/	81	384249
TOTAL=13										
37	RED SNAPPER	PESCANAVE	220	DR	MSDC		04/	06/	82	392570
TOTAL=1										
99	A NATUREZA DRUG	A NATUREZA DRUG FARMACEUTICOS	220	IP	DRND		03/	15/	82	491209
99	A NATUREZA DRUGS	A NATUREZA PRODUTOS	220	IP	DRND		03/	15/	82	491210
99	BUCKWHEAT	CEREALS BLA VISTA IMP	?	FM	FLNF		03/	10/	82	547296
99	BUCKWHEAT	UNKNOWN	?	FM	FLNF		03/	25/	82	547319
99	CIRALIIUM RUBRUM	FRIEDRICH MULLER	220	BD	DRND	DRNL	05/	13/	82	455923
99	CND HEARTS OF PALM	CUMMINS BRASIL S.A.	220	CB	PNUM	PNUP	01/	21/	82	500664
99	COCOA BEANS	BARTILOTTI S.A.	220	CO	FLNF		02/	24/	82	523450
99	COCOA BEANS	BRANDAO FILHOS S.A.	?	CO	UFDC		02/	03/	82	523397
99	COCOA BEANS	BRANDAO FILHOS SA	220	CB	UFWC		02/	01/	82	500310
99	COCOA BEANS	BRANDAO FILHOS SA	220	CB	UFWC		02/	24/	82	500752
99	COCOA BEANS	CALHEIRA, ALMEIDA S.A.	220	CB	FLNF		10/	29/	81	500228
99	COCOA BEANS	COBEC INTERNATIONAL CO	220	CB	FLNF		10/	26/	81	500236
99	COCOA BEANS	COPERCADAU	220	CB	FLNF		10/	26/	81	500235
99	COCOA BEANS	CORREA RIBEIRO	220	CB	FLNF		02/	01/	82	500308
99	COCOA BEANS	CORREA RIBEIRO S.A. COMERCIO	220	CB	UFWC		02/	01/	82	500309
99	COCOA BEANS	ITAGOMCAL-ITABUNA COMM.	220	CB	UFWC		02/	01/	82	500309
99	COCOA BEANS	LINCAU	220	CB	FLML	UFWC	03/	01/	82	500756
99	COCOA BEANS	LINCAU	220	IP	UFWC		03/	03/	82	528522
99	COCOA BEANS	LINCAU	220	IP	FLML	UFWC	03/	03/	82	528523
99	COCOA BEANS	UNKNOWN	220	IP	UFWC		03/	03/	82	528524
99	COFAIBA OIL	DR. DANIEL EDUARDO DVER	220	CB	UFWC		02/	24/	82	500753
99	FORMICA/DRUGS	FRIEDRICH MULLER	220	EE	DRND		10/	27/	81	477163
99	GUARANA/SOFT DRINK	COMPANHIA ANTARCTICA PAULISTA	220	BN	DRND	DRNL	05/	13/	82	455922
99	YERBA MATE/TEA SUBS.	KING'S REPRESENTATIVE & DIST.	220	IP	MLNL		10/	16/	81	527516
			260	BD	MLNE		11/	18/	81	293249
TOTAL=24										

GRAND TOTAL=69

District of Entry

BD - Buffalo
 BN - New York
 CB - Baltimore
 CO - Philadelphia
 DA - Atlanta
 DR - Orlando
 EE - Chicago
 EL - Minneapolis
 FG - Dallas
 FM - New Orleans
 FV - Houston
 IK - Los Angeles
 IP - San Francisco
 JQ - Seattle

Reasons for Detention

DRAD - new animal drug w/o NADA/INADA
 DRND - new drug w/o NDA/ANDA
 DRNL - not drug listed
 DRUB - unlicensed biological
 DVNG - not devices registered
 DVNL - not device listed
 DVNR - not impact resistant
 FAGN - Food additive - ginseng
 FALD - lead
 FAMR - mercury
 FLAX - Animal excreta
 FLBF - Bird filth/damage
 FLML - Mold
 FLNC - Filth/n.e.c.
 FLNF - Insect filth/damage
 FLRF - Rodent filth/damage
 FLSD - Stone, sand/dirt/debris

MLLM - Mandatory labeling omitted
 MLMD - False/misleading labeling
 MLNE - Not labeled in English
 MLNL - Inconspicuous labeling
 MSDC - Decomposed

PANA - Inadequate acidification
 PNUM - Unregistered LACF mfr.
 PNUF - Unfiled LACF process
 PSAM - Aflatoxin/mycotoxin
 PTEN - Pesticide - Endrin
 PTTX - Pesticide - Toxaphene

UFCC - chemical contaminated containers
 UFDC - Abnormal/damaged cans/containers
 UFLC - Oil contaminated containers
 UFNC - Unfit for food - n.e.c.
 UFUC - Mfd/held under insanitary conditions
 UFWC - Water contaminated containers

VFPL - violates FPLA
 VRCH - violates RCHSA

ABS.03, 83/237

DETENTION FROM BRAZIL FY 82

27-May-82
Page 1

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLNUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRIMRSN	SCNDRSN
--	BIFOCALS	391619	DR	SOLIMPEX S.A.	220	02/	11/	81	DVNR	
--	DENTAL INSTRUMENTS	403752	BN	DENTAL DUFLEX S.A.	220	05/	14/	81	DVNL	
--	GINSENG	392065	DR	BIO-FLORA IND. COM IMP	220	07/	13/	81	FAGN	
--	LATEX SURG. GLOVES	385198	CO	LATEX LEHGRUBER	?	07/	09/	81	DVNL	
--	PAU DARCO LA/AVELOZ	081593	DR	SKY COURIER INT'L	220	03/	31/	81	MLNE	
--	SUNGLASSES	391958	DR	INDUSTRIA DE OCULOS VISION	220	06/	02/	81	DVNR	
TOTAL=6										
-2	COCOA PRESSCAKE	384431	CO	BERKAU A. COMERCIO E INDUSTRIA	?	09/	12/	80	UFUC	
TOTAL=1										
01	COFFEE BEANS	264817	FV	RIO DOCE	220	11/	13/	80	FLNF	
01	COFFEE BEANS	264818	FV	PERACIO EXPORTADORA CAFE SA	220	11/	10/	80	FLNF	
01	COFFEE BEANS	264830	FV	UNICAFE TRADING CO.	220	11/	21/	80	FLNF	
01	COFFEE BEANS	264881	FV	ALBERTO FERREIRA	220	12/	15/	80	FLNF	
01	COFFEE BEANS	265001	FV	MCKINLAY COMP. PEOFILO OTONI	220	02/	13/	81	FLNF	FLAX
01	COFFEE BEANS	265073	FV	STOCKLER S.A.	220	04/	03/	81	FLAX	
01	COFFEE BEANS	273306	IP	IRMAOS RIBEIRO	220	11/	03/	80	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	273640	IP	STOCKLER COML EXP DECAFE S.A.	220	12/	03/	80	UFCC	
01	COFFEE BEANS	273656	IP	STOCKLER COML EXP DE CAFE S.A.	220	12/	03/	80	UFCC	
01	COFFEE BEANS	274013	IP	TRISTAO COMPANHIA DE	220	12/	23/	80	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	274022	IP	RIO DOCE CAFE S/A IMP EXP	220	02/	02/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	274023	IP	RIO DOCE CAFE S/A	220	02/	02/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	274063	IP	VOLKART BROS.	220	02/	18/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	274390	IP	FENELON MACHADO S.A.	220	04/	08/	81	UFCC	
01	COFFEE BEANS	274396	IP	STOCKLER COMM'L EXPORT DE CAFE	220	04/	09/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	274602	IP	INTERCOFFEE COMISSARI	220	04/	10/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	274701	IP	IRMAOS RIBEIRO COMERCIO E	220	04/	09/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	274708	IP	INTERCOFEE	220	04/	09/	81	UFCC	
01	COFFEE BEANS	274892	IP	FENELON MACHADO S.A.	220	07/	01/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	274893	IP	FENELON MACHADO SA	220	07/	01/	81	FLML	UFDC
01	COFFEE BEANS	281878	FM	ANDERSON CLAYTON S.A.	220	10/	27/	80	UFWC	
01	COFFEE BEANS	281975	FM	ESTEVE' IRMAOS	?	12/	19/	80	UFWC	
01	COFFEE BEANS	282003	FM	UNICAFE COMPANIA DE COMERCIO	220	01/	16/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	282007	FM	ESTEVE TRADING	220	01/	16/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	282008	FM	TRISTAO	220	01/	16/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	282009	FM	UNICAFE	220	01/	16/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	282052	FM	IRMAOS RIBEIRO	220	02/	04/	81	FLML	UFDC
01	COFFEE BEANS	282053	FM	UNICAFE	220	02/	04/	81	UFCC	
01	COFFEE BEANS	355030	FV	LEON ISAREL & ITAOPU S.A.	220	09/	01/	81	FLNC	
01	COFFEE BEANS	383439	FM	INTER CONTINENTAL DE CAFE	220	04/	08/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	383440	FM	INTER CONTINENTAL DE CAFE	220	04/	08/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	383441	FM	INTER CONTINENTAL DE CAFE	220	04/	08/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	383451	FM	STOCKLER	220	04/	08/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	383470	FM	IRMAOS RIBEIRO	220	04/	15/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	383713	FM	IRMAOS RIBEIRO	220	05/	11/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	383780	FM	FENELON MACHADO	220	06/	17/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	383781	FM	FENELON MACHADO	220	06/	17/	81	FLML	UFWC

ABS-03,89/237

DETENTION FROM BRAZIL FY 82

27-May-82
Page 2

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRIMRSN	SCNDRSN
01	COFFEE BEANS	383782	FM	FENELON MACHADO S.A.	220	06/	18/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	383792	FM	RIO DOCE CAFE	220	06/	25/	81	FLML	UFWC
01	COFFEE BEANS	389395	CB	ALBERTO FERREIRA S.A.	220	05/	14/	81	UFWC	
01	COFFEE BEANS	391519	DR	INTERCOFFEE	220	02/	10/	81	FALD	
01	COFFEE BEANS	391586	DR	INTERCOFFEE	220	02/	06/	81	UFNC	
01	COFFEE BEANS	391624	DR	INTERCOFFEE	220	02/	10/	81	FALD	
01	COFFEE BEANS	526601	IP	STOCKLER	220	06/	30/	81	FLML	UFCC
01	COFFEE BEANS	526602	IP	IRMAOS RIBEIRO	220	06/	30/	81	FLML	UFCC
01	COFFEE BEANS	526603	IP	IRMAOS RIBEIRO	220	06/	30/	81	UFCC	UFWC
01	COFFEE BEANS	526609	IP	RIO DOCE CAFE S/A	220	06/	30/	81	UFCC	UFWC
01	COFFEE BEANS	526610	IP	SOCIEDADE EXPORTADORA	220	06/	30/	81	UFCC	
01	COFFEE BEANS	527070	IP	IRMAOS RIBEIRO	220	08/	17/	81	FLML	UFWC
01	HEXACHLOROETHONE	402028	BN	PRODUTOS PARA FUNDICAO	220	04/	17/	81	DRAD	
TOTAL-50										
02	BRAZIL NUTS	289300	DA	V.M. VENDAS MARKETING & TRDG.	220	09/	30/	80	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	351261	DA	CLEX CON IND. EXPORT	220	06/	03/	81	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	355013	FV	COMERCIO INDUSTRIA	220	07/	20/	81	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	389435	DA	I.B. SABBA & CIA	220	10/	31/	80	FLNC	
02	BRAZIL NUTS	389454	DA	EXPORTADORA MUTRAN LTD	220	10/	22/	80	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	389479	DA	COIMEX	220	11/	19/	80	FLNC	
02	BRAZIL NUTS	389480	DA	COIMEX	220	11/	19/	80	FLNC	
02	BRAZIL NUTS	389487	DA	V.M. VENDAS MARKETING & TRDG.	220	11/	25/	80	MSDC	FLML
02	BRAZIL NUTS	389488	DA	V.M. VENDAS MARKETING & TRDG	220	11/	25/	80	FLNF	FLML
02	BRAZIL NUTS	406836	BN	EMPRESA INDUSTRIAL LTDA	220	10/	31/	80	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	417172	IK	GUAIRA COMERCIO IND E/I LTD	220	10/	10/	80	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	500001	DA	CIEX	220	07/	06/	81	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	500013	DA	COIMEX-COMERCIO IMPORTACAO	220	07/	28/	81	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	500014	DA	BENEDITO MUTRAN & CIA	220	08/	13/	81	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	500015	DA	JORGE MUTRAN EXP. LTD	220	08/	13/	81	PSAM	
02	BRAZIL NUTS	500020	DA	COIMEX	220	07/	30/	81	PSAM	
02	COCOA PRESS CAKE	387551	CO	BERKAU S.A.	220	05/	13/	81	FLNC	
02	COCOA PRESS CAKE	387554	CO	CHOCOLATES VITORIA S.A.	?	05/	13/	81	UFDC	FLNC
02	DRIED PERSIMMON	437433	BN	PACIFIC DO BRAS	?	10/	06/	80	FLNF	FLML
02	NUTS	500064	DA	BENEDITO MUTRAN & CIA LTDA.	220	08/	31/	81	PSAM	
02	SHELLED BRAZIL NUTS	407053	BN	JORGE MUTRANEXPORTADOR	220	12/	12/	80	PSAM	
TOTAL-21										
03	CASHEWS	380469	BN	IRMAOS FONTENEL E SA	?	09/	01/	81	FLNF	
03	CASHEWS	403676	BN	USINA CURU	220	04/	09/	81	FLNF	
03	CASHEWS	433721	CB	IRMAOS FONTENELE S.A.	220	08/	04/	81	FLNF	
03	CASHEWS	433722	CB	CAJU INDUSTRIAL S.A.	220	08/	04/	81	FLNF	
03	COCOA BUTTER	384470	CO	JOANES INDUSTRIAL S.A.	?	10/	29/	80	UFUC	
03	COCOA BUTTER	384557	CO	CHOCOLATES VITORIA S.A.	220	01/	29/	81	UFUC	UFDC
03	COCOA BUTTER	384558	CO	CHOCOLATES VITORIA S.A.	220	01/	29/	81	UFUC	UFDC
03	COCOA BUTTER	384563	CO	CHOCOLATES GAROTO S.A.	220	02/	04/	81	UFUC	
03	COCOA BUTTER	384594	CO	BERKAU S.A.	?	02/	12/	81	UFUC	UFUC
03	COCOA BUTTER	387552	CO	CHADLER	?	05/	13/	81	UFDC	

DEFINITION FROM BRAZIL FY 82

ABS 03, 85/237

27-May-82
Page 3

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRINRSN	SONDRSN
03	COCOA BUTTER	387555	CO	CHADLER INDUSTRIAL DA BAHIA	?	05/	13/	81	UFDC	
03	COCOA BUTTER	387560	CO	CHOCOLATES VITORIA S.A.	?	05/	13/	81	UFDC	UFDC
03	COCOA BUTTER	387610	CO	CHADLER INDUSTRIAL DE BAHIA	220	03/	05/	81	MSDC	UFDC
03	COCOA BUTTER	387611	CO	PARREITO DE ARRUJO PROD	?	02/	24/	81	UFDC	
03	COCOA BUTTER	387692	CO	CHADLER INDUSTRIAL DA BAHIA SA	220	05/	15/	81	UFDC	FLNC
03	COCOA PRESSCAKE	384532	CO	CHADLER INDUSTRIAL DA BAHIA	220	01/	05/	81	UFDC	UFDC
03	SHELLED CASHEWS	380468	BN	INVICTIRACEMA INDUS. DE CAJU	?	09/	11/	81	FLNF	UFDC

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRINRSN	SONDRSN
TOTAL=17	BRAZILIAN SCALLOPS	529832	JQ	AQUA LINE ENTERPRISES LTD	?	07/	27/	81	MSDC	
05	COCOA LIQUOR	384512	CO	JOANES IND S.A.	?	12/	11/	80	UFDC	UFDC
05	COCOA LIQUOR	384513	CO	CHOCOLATES VITORIA S.A.	?	12/	17/	80	UFDC	UFDC
05	COCOA LIQUOR	384514	CO	CHOCOLATES VITORIA S.A.	?	12/	17/	80	UFDC	UFDC
05	COCOA LIQUOR	384539	CO	JOANES	?	01/	09/	81	UFDC	UFDC
05	COCOA LIQUOR	387533	CO	CHOCOLATES VITORIA S.A.	?	05/	13/	81	UFDC	UFDC
05	FROZEN SCALLOPS	207444	JQ	BRITISH COLUMBIA PACKERS	260	05/	12/	81	MSDC	FLNC
05	FROZEN SHRIMP	391512	BR	FIMSA EXTERIOR AGLI	?	01/	20/	81	MSDC	
05	FROZEN SHRIMP	402875	BN	IPESCA LTD	220	02/	20/	81	MSDC	
05	FROZEN SHRIMP	516700	EL	BOOTH FISHERIES	260	08/	05/	81	MSDC	MSDC

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRINRSN	SONDRSN
TOTAL=10	PEANUT KERNELS	352062	IK	INDUSTRIA E. COMERCIO	220	05/	06/	81	PTEN	
07	PEANUTS	341142	CR	INDUSTRIA E. COMERCIO LATUS	220	05/	13/	81	FLNF	
07	PEANUTS	341179	CR	INDUSTRIE COMERCIO LOTUS	220	06/	30/	81	FLNF	

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRINRSN	SONDRSN
TOTAL=3	CATFISH	351166	DA	IND DE PESCA DO CEARA SA	220	04/	03/	81	UFDC	
TOTAL=1	ASSRTD FRUIT CANDIES	273496	IP	IND. E. COM. DE DOCES SAN	220	11/	20/	80	MLML	

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRINRSN	SONDRSN
TOTAL=1	CLOVES	405849	BN	SOUZA LUZ & CIA LTD	220	02/	05/	81	FLRF	
TOTAL=1	HERBAL TEA EXTRACT LIQUID TEA	527503	IP	A NATUREZA PRODUTOS NATUREZA PROTOS FARMACEUTIC	220	09/	18/	81	MLNE	
20		527507	IP		220	09/	29/	81	MLNE	

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRINRSN	SONDRSN
TOTAL=2	COLOR TV	215632	FG	BANCO DE BRASIL, S.A.	220	02/	06/	81	WRCH	
21	COLOR TV	385107	CO	RCA ELECTRONIC LTD	220	07/	16/	81	WRCH	
21	COLOR TV	387666	CO	RCA CORP	220	03/	27/	81	WRCH	
21	COLOR TV	387667	CO	RCA CORP	220	03/	27/	81	WRCH	

ABS. 03, 86/237

DETENTION FROM BRAZIL FY 82

27-May-82
Page 4

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFENTRY	MM	DD	YY	PRIMRSN	SCNDRSN
21	TV SET	470023	BD	PHILCO	220	07/	08/	81	VRCH	
TOTAL=5										
33	CND SARDINES W/TOM.	404194	BN	CONS. SANTA ADELA, S.A.	999	02/	10/	81	PNUM	PNUP
TOTAL=1										
35	BLACK PEPPER	269431	BN	PROPIRA	220	11/	03/	80	FLRF	
35	BLACK PEPPER	386852	BN	PROPIRA SA	220	07/	24/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	402004	BN	UNICAFE	220	04/	29/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	402006	BN	UNICAFE	220	04/	22/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	402723	BN	HITSUI BRASILEIRA	220	01/	30/	81	FLAX	
35	BLACK PEPPER	404000	BN	YAH SHENG CHONG S.A.	220	04/	28/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404002	BN	YAH SHENG CHONG S.A.	220	04/	28/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404003	BN	YAH SHENG CHONG S.A.	220	04/	28/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404004	BN	YAH SHENG CHONG S.A.	220	04/	28/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404006	BN	YAH SHENG CHONG S.A.	220	04/	28/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404062	BN	CHESTER BLACKBULUM	?	07/	22/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404641	BN	BRASILERIO	220	06/	03/	81	FLNF	
35	BLACK PEPPER	404644	BN	UNICAFE	220	06/	03/	81	FLNF	
35	BLACK PEPPER	404645	BN	PROPIRA S/A	220	06/	05/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404646	BN	HITSUI BRAS. IMP & EXP LTD	220	06/	01/	81	FLNF	
35	BLACK PEPPER	404647	BN	PROPIRA S/A	220	06/	04/	81	FLRF	FLNF
35	BLACK PEPPER	404681	BN	YUNG ZENG INDUSTRIA E COMERCIA	220	06/	09/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404682	BN	SANTAPAZ AGROINDUSTRIAL LTD	220	06/	10/	81	FLML	FLNF
35	BLACK PEPPER	404767	BN	YAH SHENG CHONG SA	220	04/	28/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	404768	BN	YAH SHENG CHONG S.A.	220	04/	29/	81	FLRF	FLAX
35	BLACK PEPPER	404769	BN	YAH SHENG CHONG S.A.	220	04/	29/	81	FLRF	FLAX
35	BLACK PEPPER	405453	BN	MARTINS MELO S.A.	220	02/	11/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	406094	BN	YAH SHENG CHONG S.A.	220	01/	13/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	406095	BN	UNICAFE COMPANHIA DE COMERCIO	220	01/	15/	81	FLAX	
35	BLACK PEPPER	406096	BN	PROPIRA S.A.	220	01/	16/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	406795	BN	UNICAFE COMP DE COM	220	06/	03/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	406798	BN	UNICAFE	220	06/	17/	81	FLRF	
35	BLACK PEPPER	431221	BN	HITSUI BRASILEIRA IMP E EXP	220	09/	29/	80	FLNF	FLML
35	WHOLE BLACK PEPPERS	402008	BN	PROPIRA S/A AGRO PECUARIA IND.	220	04/	23/	81	FLRF	
TOTAL=29										
37	FROZEN RED SNAPPER	391680	DR	AMAZONICA	220	03/	20/	81	MSDC	
TOTAL=1										
42	FROZEN SWORDFISH	380197	BN	INDUSTRIAL PESQUEIRA	220	09/	10/	81	FAMR	
TOTAL=1										
99	AMBER HONEY	391333	DR	J. MELO COMERCIO INDUSTRIA	220	10/	31/	80	FLNF	FLRF
99	BEE HONEY	391223	DR	PRODUHEL S.A. INDUSTRIA	220	10/	10/	80	UFNC	

M. platensis
bulbosa E.U.A

ABS.08,87/287

DETENTION FROM BRAZIL FY 82

27-May-82
Page 5

PRODUCT	PRODNAME	SAMPLENUM	DSTENTRY	MNFNAME	MNFCNTRY	MM	DD	YY	PRIMRSN	SCNDRSN
99	BUCKWHEAT HULLED	383708	FM	CEREALIS BOA VISTA I/E LTDA	220	05/	12/	81	FLNF	
99	CND HEARTS OF PALM	264935	FV	SACOR AGRO INDUSTRIAL LTDA.	220	02/	13/	81	PNNA	
99	CND HEARTS OF PALM	391751	DR	SACOR AGRO INDUSTRIAL LTD.	220	06/	02/	81	PNNA	
99	COCOA BEANS	274301	IP	S.N. KURJIAN	220	02/	09/	81	FLML	UFWC
99	COCOA BEANS	341129	CB	COLDER CA CAU	220	05/	12/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	387501	CO	AGRO PASTORIL ARARI LTDA.	220	04/	09/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	387502	CO	MARTINS MELO S.A.	?	04/	10/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	387516	CO	COMPANHIA GARROFF LTDA	220	05/	12/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	387699	CO	JOSE VALENTE MOREIRA LTDA.	220	04/	09/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	433734	CB	MATTOS SOUZA	220	08/	27/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	433735	CB	MANDEL-JOAOQUIM DE CARVALHO	220	08/	27/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	433736	CB	MANDEL JOAQUIM DE CARVALHO	220	08/	27/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	433737	CB	MANDEL JOAQUIM DE CARVALHO	220	08/	27/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	433738	CB	MANDEL JOAQUIM DE CARVALHO	220	08/	27/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	433739	CB	MANDEL JOAQUIM DE CARVALHO	220	08/	27/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	433754	CB	INSTITUTO DE CACAU DE BAHIA	220	09/	04/	81	UFWC	
99	COCOA BEANS	433755	CB	COMPANHIA BRAZILEIRA EXPORT.	220	09/	04/	81	UFWC	
99	COCOA BEANS	433756	CB	COOPERATIVE CENTRAL	220	09/	04/	81	UFWC	
99	COCOA BEANS	433758	CB	FREITAS, S.A.	220	09/	04/	81	UFWC	
99	COCOA BEANS	433759	CB	COOPERATIVE CENTRAL DO CACAU	220	09/	04/	81	UFWC	
99	COCOA BEANS	433762	CB	CALMEIRA, ALMEIDA S.A.	220	09/	14/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	433763	CB	CUSTODIO FORZZA	220	09/	14/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	523070	CO	YAH SHENG CHONG S.A.	?	08/	12/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	523071	CO	CORREIA INDUSTRIAL E COMERCIO	220	08/	13/	81	FLNF	
99	COCOA BEANS	523072	CO	MARTINS MELO S.A. INDUST., CO.	220	08/	13/	81	FLNF	
99	COCOA BUTTER	387613	CO	CHADLER INDUSTRIAL DA	220	03/	11/	81	MSDC	UFDC
99	DILACORON	295860	EE	CELSO ROSA BOTELRO	220	03/	10/	81	DRND	
99	DRIED FISH MAWS	433723	CB	TUBARAO DO NORDESTE	220	08/	19/	81	FLNF	
99	EARTHEN PLATES	391766	DR	CERAMIC PORTO FERREIRA SA	220	04/	28/	81	FALD	
99	FISHMAWS	274241	IP	TUBARAO DO NORDESTE EXP	220	02/	17/	81	FLNF	
99	FISHMOWS	274240	IP	TUBARAO DO NORDESTE ECP	220	02/	12/	81	FLNF	
99	HEARTS OF PALM	207412	JQ	SACOR AGRO INDUSTRIAL LTD	220	04/	03/	81	VFPL	
99	HEARTS OF PALM	350357	BN	SASOR AGRO INDUSTRIAL LTDA	220	09/	24/	81	PNUP	
99	HEARTS OF PALM	417093	IK	RAIL INDUSTRIAL EXPORT	220	10/	02/	80	PNUP	
99	IPE ROXO	529939	JQ	BOTICA AO VEADO D'OURO	220	09/	28/	81	DRND	MLNE
99	IPE ROXO MED PLANTS	319082	DR	W.P. RENNY	926	06/	08/	81	MLNE	MLLM
99	IPE ROXO TECOMA	488942	IK	A NATUREZA PRODUCTOS	220	06/	11/	81	DRND	
99	IPE-ROXO LOTION	212612	IK	PRODUTOS FARMACEUTICEOS	220	04/	22/	81	MLNE	
99	PALM HEARTS	417258	IK	CONFRIO-COMPANHIA DE COMERCIO	220	01/	28/	81	PNUP	
99	PALM HEARTS	417259	IK	CONFRIO-COMPANHIA DE COMERCIO	220	01/	28/	81	PNUP	
99	SNAKE VENOM	081591	DR	LUIZ CORREA	926	01/	08/	81	DRND	DRUB
99	SOFT DRINK	384175	BN	COMP. ANTARTICA PAULISTA	220	09/	15/	81	MLLM	MLNL
99	SOFT DRINK	527516	IP	COMPANHIA ANTARTICA PAULISTA	220	09/	24/	81	MLLM	MLNL
99	STARDROPS WATERMELON	417730	IK	O-REFRES-KO S/A IND.	220	01/	12/	81	MLML	

TOTAL=46

FOOD MYCOTOXINS SURVEY AND MONITORING PROGRAMS

A. D. Campbell

Bureau of Foods
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204 USA

Abstract - Traditionally, mycotoxin problems have come to our attention mainly because of outbreaks of animal diseases and in several instances human diseases and these are then related to a mycotoxin as the causative agent. Undoubtedly this will continue to be a very important means for detecting mycotoxin. In recent years, however, now that practical, sensitive analytical methods have become available, we have been able to seek out mycotoxin contamination, monitor problem foods and survey potential problem foods for a number of mycotoxins.

Traditionally, mycotoxin problems have come to our attention mainly because of outbreaks of animal diseases and in several incidents human diseases and these are then related to a mycotoxin as the causative agent. The classic example of an animal disease outbreak leading to the discovery of a mycotoxin is the "turkey X" disease of the early sixties. In this instance, toxic peanut meal being used in turkey rations killed thousands of young turkeys. Details of this episode have been reported elsewhere and it will be sufficient to merely point out that investigations into this disease outbreak led to the discovery of aflatoxin as the causative agent. Undoubtedly, this will continue to be a very important means for discovering mycotoxins; however, in recent years now that practical sensitive analytical methods have become available, it is possible to seek out mycotoxin contaminations, monitor problem foods and survey potential problem foods for a number of mycotoxins. The discussion here will be confined to this latter category.

For our purposes, we will define a survey program as one in which the goal is to determine whether or not a problem or potential problem exists by analyzing selected samples for known mycotoxins, and a monitoring program as one in which a foodstuff is analyzed for a mycotoxin because it has already been established that a mycotoxin problem exists.

There are several things one should expect to get out of a well designed mycotoxin survey program. First - the completed program should show whether or not a problem or a potential problem exists. And then, if contamination is found, there should be an indication of the extent of the contamination. It also, should indicate whether the problem is localized or is of a more general nature. Other pieces of information will usually be produced but these three are the most important.

DESIGN OF A SURVEY

Assuming that the mycotoxin of concern has been designated, the foodstuffs to be examined are selected. This may be for one or a number of foods. It makes little difference because the points to be considered are the same for each situation. In many instances past experience or experience from studies carried out in other parts of the world will give some idea as to foods in which problems may exist and information such as this can be helpful in making wise selections. The number of samples to be analyzed should be large enough to give statistically significant results. This means that the plan should be developed with the assistance of a statistician. The samples should represent the geographical area of concern. Sets of samples should be taken at different seasons of the year. An excellent example for the desirability of evaluating seasonal variations is in surveying milk for aflatoxin M. Large seasonal differences for contamination of milk for some parts of Germany have been reported (Ref. 1). Samples should be taken over a period of several years because some crops have shown considerable year to year variation. Data for pistachio nuts and peanuts are excellent examples of this type of variation (Ref. 2).

The size of the sample taken is of the utmost importance for foods such as grains, oil seeds and nuts in which it has been shown that in many instances only a very few individual units are contaminated. (Ref. 3). If homogenous foods such as milk, cheese and beer are being investigated a sample only large enough for the analysis is completely adequate.

There are well proven aflatoxin methods for the analysis of foods (Ref. 4); it is important however to choose a method which best meets the needs for the particular food being analyzed. The method selected should be sufficiently sensitive to detect levels of concern for the particular food. For example, a method for milk should be capable of readily detecting 0.01 to 0.05 $\mu\text{g M}_1$ per liter, that is one half but preferably one tenth ppb. On the other hand a method capable of detecting 5 $\mu\text{g/kg}$ in corn and other grains will usually be more than adequate for most purposes. The cost to carry out an analysis both in analyst time and cost of reagents and equipment is an important point to be considered. In many instances, particularly in some parts of the world, the availability of required reagents for the method will be the deciding factor.

It is important to carry out chemical derivative confirmation procedures for the aflatoxin, particularly when initial detections are being made and in every instance where there is any doubt from the TLC analysis. This will prevent the reporting of false positive results. Methods are now available in which the derivatization is carried out quickly and easily directly on the TLC plate for aflatoxins B_1 , G_1 , and M_1 (Ref. 5,6).

In some crops one may be interested in several mycotoxins; for example aflatoxin, zearalenone and ochratoxin in corn (maize). A multi-mycotoxin detection method is available for these three mycotoxins (Ref. 7). The method of Wilson (Ref. 8) will detect sterigmatocystin, patulin and citrinin in addition to these three. This method was in fact used in the survey of corn in which the first natural contamination of a foodstuff with ochratoxin was reported. The savings in time and materials are large when this type of method can be used.

When a survey involves a number of foods, the versatility of a method, that is, its applicability to more than one food, can be an important consideration. Of all of these points discussed, the most important and the one which should overrule other considerations is the first one; that is, the method must have adequate sensitivity for the purposes of the survey.

An analysis and evaluation of the data is the last step of a survey, however it is preferable that the data be evaluated on a continuing basis because this will allow for adjustments and readjustments from the original plan and in this manner produce the best possible study for a given amount of resources.

For example if the resources allow for the analysis of two thousand samples in a multi-food survey, the number of samples for each food will be decided upon by the information available. If the analysis of the first five hundred samples indicate a problem in a food and there is an indication that one or more foods are not apt to be contaminated, the number of samples for the problem food can be adjusted upward and the number for those for which there most likely is no problem can be adjusted downward. Such adjustments should be made in consultation with the statistician so that the final results will still be statistically significant.

A number of surveys have been conducted on a number of foods in many countries of the world. Results of many of these have recently been published by Stoloff (2) so this information can be used as a guide for setting up surveys in other areas.

Peanuts have been surveyed in many parts of the world and undoubtedly there is much more information available on this crop than for any other crop. These surveys indicate that peanuts are generally contaminated throughout the world. Cotton seed has been surveyed in the United States (Ref. 9,10) and India (11). In both instances the problem was found to be localized and appears to be correlated with irrigation and perhaps some other agronomic practices. In the United States, surveys have been carried out on Brazil nuts, pistachio nuts, walnuts, almonds and pecans (Ref. 2). In each instance some degree of contamination with aflatoxin was found and monitoring programs were started for these foods; several of these will be discussed later in this presentation. The initial surveys for corn indicated that there was no problem with this crop (Ref. 12). These were large scale surveys involving several thousand samples taken from the corn belt in the United States, the area where the major part of the corn is produced. Some time after these initial surveys were conducted an occasional contamination with aflatoxin involving farm animals was observed but these were usually from outside of the corn belt. This brought about the initiation of surveys in other areas and the results were quite different from the earlier corn belt surveys (Ref. 13). This points out the importance for a survey to be designed so that it will be geographically representative.

A broad spectrum multi-food mycotoxin survey was started last year in Tunisia. The plan calls for the analysis of about 4 thousand samples over a two year period and covers most of the foodstuffs which might become contaminated with aflatoxin in this country. The survey not only covers domestically produced foods but imports as well. Boutrif (14) reports the first year findings.

ABS-03,90/237

Similar broad coverage food surveys have recently been started in Egypt, in India and a smaller scale survey has been conducted in Colombia, South America. The latter is expected to be expanded in the near future.

It will be interesting to learn the results of these surveys so that the data can be added to the present world data base (Ref. 2). The surveys mentioned here by no means covers all of those which have been carried out or those which are ongoing but are given as examples of types of surveys which have been conducted. Compilation and dissemination of data from such surveys is important so that the information can be put to use in the control of aflatoxin in foods and feeds throughout the world.

MONITORING PROGRAMS

From our definition, this type of program will have been initiated because it has already been shown that a problem exists or in some instances in which reliable reports indicate a problem.

There are a number of points or places in the harvesting and processing of a crop in which effective monitoring can be carried out. Some of these are: 1) at the point of purchase of the crop as it comes from the farm; 2) ports of entry into a country; 3) export points; 4) receiving points of raw material for manufacturing; 5) in-process control points, that is, critical points in the processing chain at which effective control of the product can be brought about and 6) analysis of the finished product.

There are a number of commodities for which monitoring programs are in use. Some of these are: peanuts, Brazil nuts, pistachio nuts and peanut meal. Both Poland (Ref. 15) and Japan have extensive programs for the importation of peanut meal. In the Japanese program the lots are selected on the basis of analysis in India and these lots are sampled and analyzed again at the point of entry to Japan.

The aflatoxin monitoring plan for peanut processing in the United States is the most highly developed one in use to date. In this plan the peanuts are analyzed as they leave the farm and at various stages of process through to the finished food products. As an illustration, a typical monitoring program for the production of peanut butter will be described. Similar programs are in use for the processing of other peanut products.

Each truck or wagon load is sampled for grading purposes as the peanuts come from the farm. In addition, this sample is shelled and the kernels inspected under low power magnification for the presence of the mold Aspergillus flavus (Ref. 16) and if any contaminated kernels are observed, the lot is not purchased for processing into food. Experience over the years has shown a high correlation between aflatoxin contamination in the lot with the presence of Aspergillus flavus contaminated kernels. By diverting these unacceptable lots from those allowed into the food processing chain, the task of producing an acceptable food product is greatly reduced. The acceptable lots move onto the "sheller," the designation for the manufacturing process in which the nuts are cleaned, shelled and sorted (usually by means of electronic sorters) to produce "raw shelled nuts." Experience has shown by means of analysis that the sorted out nuts tend to contain the bulk of the aflatoxin contamination (Ref. 17). At the final stages of processing of the shelled nuts, samples are removed from a given lot by automatic samplers or by removing samples from every fourth bag of the lot. A lot is usually forty thousand pounds, a truck load, or one hundred thousand pounds, a rail car load. A sample of one hundred and forty four pounds is removed and divided into three forty eight pound portions. A sequential analysis plan (Ref. 18) is used in which only one, two, or three of these forty eight pound samples are ground and analyzed depending upon the results of the first or succeeding analyses. All analyses are carried out by an approved laboratory.

From results of the first analysis the decision is made to: 1) reject the lot; 2) accept the lot or 3) to proceed with sample preparation and analysis of the second portion. In this instance the results of the analyses from the first and second portions are averaged and the decision is made to reject the lot, accept the lot, or proceed with sample preparation and analysis of the third portion. If this is the case the analytical results from the three analyses are averaged and the decision is made to accept or reject the lot. A unique feature of this sampling and analysis plan is that one has the advantage of a very large sample but only enough of the total sample is ground and analyzed to give the necessary information upon which to base a decision for acceptance or rejection of the lot (Ref. 19).

Acceptable lots of "raw shelled peanuts" are shipped to the peanut butter manufacture where the lot is sampled and analysis carried out for raw material quality control purposes. Many processors use the same sampling plan as described above for the sheller. If their results agree with the sheller the lot goes into storage for processing. If the processor's results do not agree with the sheller and the lot is unacceptable by his analysis, the lot is resampled by the original plan and analyzed by a "referee" laboratory. These results determine whether or not the lot is acceptable.

The processor then proceeds with his normal steps of blending, blanching (that is, the removal of the skins), sorting, splitting the nuts into halves, roasting and electronic sorting to remove discolored nuts. The roasted nuts are then ground along with other ingredients to make peanut butter by a continuous process and finally packaged into marketable containers. The processor usually analyzes at one or more stages of the continuous process and unacceptable product is diverted before packaging. Not all processors have the capability for quality control analysis at this step of the process. The finished product is then analyzed before accepting the lot for shipment and sale to consumers. From this description, it is readily seen that the peanuts destined for such use are actually monitored at a number of control points in the process which are: 1) at the point of purchase from the farmer; 2) at least once by the sheller; 3) by the processor on the incoming raw material and at various points in the manufacturing process; and 4) finally the finished product. A system such as this pretty much assures the production of an acceptable product.

Another example of a monitoring program is the one for Brazil nuts used in the United States. As mentioned earlier, surveys showed that a problem existed in Brazil nuts and a concerted effort to correct it was initiated by the importers, the processors, the exporters, and Brazilian and United States government agencies. The monitoring program that evolved is a voluntary agreement made between the importers, the Food and Drug Administration (FDA) and the U.S. Department of Agriculture (USDA) in which each lot of imported nuts are sampled and analyzed by an approved USDA laboratory before the lot is accepted. This program has been in effect for six or seven years. At the start of the program approximately twenty five percent of the lots were unacceptable. In several years this was reduced to about three percent and in one year was less than one percent (Ref. 2). The processors in the United States have developed effective methods for "reconditioning" that is, the removal of contaminated nuts from the unacceptable lots.

The monitoring program for pistachio nuts in Iran in conjunction with a volunteer agreement for analyzing imports in the United States, similar to the Brazil nut program, is another example of an effective monitoring program. In many respects the processing procedures are similar to the peanut monitoring program described here which is in use in the United States. The nuts are sampled and analyzed as they are purchased from the growers. Contaminated lots are diverted from the main processing stream. The inprocess lots are also analyzed and only acceptable lots are bagged for export. Five hundred bag lots are sampled and analyzed by a government laboratory and only acceptable lots are certified for shipment (Ref. 20).

This program for pistachio nuts offers an excellent illustration of the manner in which a problem was brought under control in an area where modern quality control tools were not available so it was necessary to fabricate equipment locally, to employ a column detection aflatoxin method for lot purchase and manufacturing control, and to initiate a crash training and laboratory updating program to establish the certification program.

The nuts come in from the growers for sale to the processors in lots as small as several bags (70 kg.) to as many as 400 bags; the usual quantity being less than 100 bags. Each lot is given a designated space on the receiving warehouse floor and it is sampled by taking "hand grabs" from each bag as it is being dumped onto the floor. The "hand grabs" are composited, blended, quartered, ground, and analyzed using a column detection method (Ref. 21). Acceptable lots are allowed to enter the main processing stream but the contaminated lots are set aside and segregated so that they will not contaminate the processing stream.

The nuts are cleaned, size separated, unsplit nuts are cracked and processed in lots up to 2000 bags in size. These process lots are sampled by means of a sampling tool (commonly known as a trier, thief, bomboo) to give at least a 70 kg sample which is blended, quartered and analyzed by the column detection method. Then 500 bag size lots are made up for sale and shipment from acceptable process lots. Before the bags are closed, they are sampled under the supervision of a government inspector by means of a trier to give a 70 kg. sample which is blended, quartered and analyzed in a government laboratory by the official AOAC method (Ref. 4). Acceptable lots are certified for shipment.

Useable triers (sampling tools) were fabricated in a local machine shop for in-process lot and lot certification sampling. Effective blenders were fabricated from open-end 55 gallon drums by installing three baffels to the sides. Blending is achieved by slowly rolling the drum around the yard or warehouse. Essential laboratory equipment was designated for purchase, a proven analytical method was adapted to meet local conditions, and several chemists were given training in laboratories which were competent in aflatoxin analysis.

Under a voluntary agreement between the importers, the USDA, and the FDA, the lots are sampled at the port of entry by Department of Agriculture inspectors and analyzed in a USDA laboratory using FDA designated methods. Acceptable lots are allowed entry for

shipment to nut processors; the unacceptable lots are detained and only allowed entry after they have been reconditioned to reduce the aflatoxin to an acceptable level.

The pistachio monitoring program as described here has effectively reduced the number of unacceptable import lots of nuts.

In conclusion it can be readily seen from the examples presented here that effective mycotoxin survey and monitoring programs have been developed and put to use in various parts of the world, and that adequate tools and techniques are available to institute similar programs for other feed and foodstuffs when justified.

REFERENCES

1. M. Jung and E. Hanssen, Food Cosmet. Toxicol. **12**, 131-138 (1974).
2. L. Stoloff, pp. 23-50, in Mycotoxins and Other Fungal Related Food Problems, J. V. Rodricks, ed., ACS Adv. in Chem. Series, No. 149, (1976).
3. A. F. Cucullu, L. S. Lee, R. Y. Wayne and L. A. Goldblatt, J. Amer. Oil Chem. Soc. **43**, 89-92 (1966).
4. Horwitz, W., Editor, Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Twelfth Edition, 1975. P.O. Box 540, Benjamin Franklin Station, Washington, D.C. 20044 USA. Chapter 26 Natural Poisons.
5. W. Przyblski, J. Assoc. Offic. Anal. Chem. **58**, 163-164 (1975).
6. M. W. Trucksess, J. Assoc. Offic. Anal. Chem. **59**, 722-723 (1976).
7. R. M. Eppley, J. Assoc. Offic. Anal. Chem. **51**, 74-78 (1968).
8. D. M. Wilson, W. Tabor, and M. W. Trucksess, J. Assoc. Offic. Anal. Chem. **59**, 125-127 (1976).
9. M. E. Simpson and P. B. Marsh, Plant Dis. Rep. **55**, 510-514 (1971).
10. P. B. Marsh, M. E. Simpson, G. O. Craig, J. Donoso, and H. Ramey Jr., J. Environ Qual. **2**, 276-281 (1973).
11. H. S. Vedanayagum, A. S. Indulkar, and S. R. Rao, Indian J. Exp. Biol. **9**, 410-444 (1971).
12. O. L. Shotwell, C. W. Hesseltine, M. L. Goulden, and E. E. Vandegrift, Cereal Chem. **47**, 700-707 (1970).
13. O. L. Shotwell, C. W. Hesseltine, and M. L. Goulden, Cereal Sci. Today **18**, 192-195 (1973).
14. E. Boutrif, et al., Ann. Nutr. Aliment. In press.
15. S. Kmiecik, Z. Lebensm Unters-Forsch **160**, 321-324 (1976).
16. J. W. Dickens et J. B. Satterwhite, Oleagineux, **26**, 321-328 (1971).
17. L. A. Goldblatt, Aflatoxin, p. 345, Academic Press, New York (1969).
18. J. W. Dickens, J. Am. Oil Chem. Soc., 225A-228A, (1977), and Fed. Reg. **41**, 27406 (Jul. 2, 1976).
19. T. B. Whitaker, Ann. Nutr. Aliment. In press.
20. Personal Communication.
21. T. R. Romer, J. Assoc. Offic. Anal. Chem. **58**, 500-506 (1975).

ABS-03,93/227

Programa FAO/OMS de Contaminação de Alimentos

Dados de Referência

<u>Alimento</u>	<u>País</u>	<u>Ano</u>	<u>Tamanho da Amostra</u>	<u>Média</u>	<u>90% Percentil</u>
Castanha do Pará (al.)	Canadá	1980	47	6,0 µg	7,0 µg
Castanha do Pará (C/coco)	U.S.A.	1973	106	4,0 µg	34,0 µg
		↓ 1979	151	4,0 µg	→
Castanha do Pará (C/coco)	Argentina	1978	18	1,0 µg	65,0 µg

µg = µg/kg (ppb)

⊕ Para uma avaliação da curva de distribuição, o uso de amostras e valores encontrados e 90% percentil significa o valor abaixo do qual 90% das amostras estão distribuídas.

Fonte: Relatório do Programa FAO/OMS

URGENTE



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício nº 112/82/DSI/MS

Em, 07 de maio de 1982

Do Diretor da Divisão de Segurança e Informações do MS

Endereço Esplanada dos Ministérios - Bloco 11 - 9º andar - Sala 930 -
Brasília - DF

Ao Ilmo. Sr. Secretário Nacional de Vigilância Sanitária

Assunto CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

TODA PESSOA QUE TIVER CONHECIMENTO
DESTE DOCUMENTO FICA RESPONSÁVEL
PELA MANUTENÇÃO DE SEU SIGILO.
Art. (12 Dec. n.º 79.099/77).

Solicitamos de V. Sa. a especial colaboração no sentido de informar, até 19/05/82, impreterivelmente, a esta Divisão os seguintes dados:

- a) se essa Secretaria tem detectado a presença de substâncias tóxicas e/ou aditivos químicos nos produtos resultantes do processamento do amendoim, café, cacau e castanha do Pará, e, caso positivo:
- se eles atendem aos níveis recomendados, para consumo;
 - quais os exames procedidos e quais os laboratórios que executam esses exames;
 - índices de contaminação;
 - quais as firmas responsáveis pela fabricação dos produtos;
 - quais as providências adotadas.
- b) se os produtos derivados do amendoim, café, cacau e castanha do Pará, estavam contaminados por AFLATOXINA e se alguns destes produtos foram recusados no exterior, e seu destino posterior;
- c) qual a participação dessa Secretaria no registro do leite de soja NOVOMILKE, produzido pela firma OLVEBRA, de Porto Alegre/RS;

segue

Telex nº 078 - SM - RJ - 20-05-82
 Prot. nº 1099688
 B-25

CONFIDENCIAL

Ofício nº 112/82/DSI/MS

Fls. 02/02

- d) participação dessa Secretaria no caso patê com toxina botulí-
nica:
- exames procedidos;
 - laboratórios que executaram os exames;
 - resultados obtidos;
 - providências adotadas.
- e) parecer dessa Secretaria sobre a " COCA-COLA COM SACARINA ".

Respeitosamente.



[Handwritten Signature]
ARIDIO FERNANDES MARTINS JÚNIOR
Diretor DSI/MS

CONFIDENCIAL

UB/IB



ABS. 03, 96/237



INFORMAÇÃO N.º 11/82 ASI/FIOCRUZ/MS

Data: 19 de maio de 1982

Assunto: CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

Origem:

Referência: PB nº 259/82/DSI/MS

Difusão: DSI/MS

Difusão anterior:

Anexo:

PSI



Atendendo à solicitação do documento de referência, informamos o seguinte:

1&2 - Até o presente momento ainda não chegou ao INCQS/FIOCRUZ, nenhuma amostra referente a amendoim, café, cacau ou castanha do parã, assim sendo nada pôde ser observado com relação à presença de substâncias tóxicas e/ou aditivos químicos nesses produtos. Entretanto é importante assinalar que está previsto para os próximos 3 a 4 meses o recebimento de alguns desses itens para análise no INCQS.

3 - Até a presente data nada foi solicitado ou encaminhado ao INCQS/FIOCRUZ com referência ao leite de soja - OLVEBRA/R.S..

4 - PATÊ - O INCQS teve participação ativa no caso do botulismo relacionado com o patê em bisnagas produzidos pela empresa SADIA.

Neste caso específico, o próprio Diretor do INCQS, Eduardo M.A. Peixoto, juntamente com o Dr. Mario Sayeg e Aristides Limaverde compôs a Comissão, por indicação do Exmo. Sr. Ministro da Saúde, para tomar todas as medidas que porventura fossem necessárias, a fim de esclarecer o ocorrido com dois cidadãos em Duque de Caxias/RJ. Essa Comissão foi constituída na tarde do dia de Natal (25.12.81). Fazendo-se acompanhar de funcionários competentes da Saúde dos Portos/RJ, a Comissão dirigiu-se a Duque de Caxias, onde lavraram o auto de apreensão de amostras do produto em questão e, que havia sido distribuídos em cestas de Natal pela Ótica Brasil. Detalhes técnicos do acompanhamento dos acidentados acham-se descritos em relatório já do conhecimento do Exmo. Sr. Ministro de Saúde. / Arquivar no Arquivo

B-25



Ministério da Saúde

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
ASSESSORIA DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES

CONTINUAÇÃO DA INFORMAÇÃO Nº 11/82/ASI/FIOCRUZ

Trazidas às 19:00 horas do dia 25/12/81 para o INCQS, as amostras foram condicionadas adequadamente para posterior análise; os trabalhos de análises foram iniciados ainda no mesmo dia, às 23:00 horas, prosseguindo até às 03:00 horas da manhã do dia seguinte e com o reinício dos trabalhos laboratoriais às 06:00 horas desse dia.

Já então, no dia 26/12/81, o Dr. LUCIO MACEDO, fazendo uso de seus conhecimentos adquiridos como Consultor do Vice-Presidente - Enos Vital Brasil, que antecedeu ao atual, telefonou para o INCQS oferecendo os seus serviços técnicos para auxiliar a analisar ou esclarecer o caso. As análises ainda não haviam chegado aos primeiros dados conclusivos.

Nesse mesmo dia, um advogado da empresa SADIA já havia tentado contato telefônico com o Diretor do INCQS, sem sucesso, e logo em vários dias seguintes, especialmente naquele Instituto. Tendo entrado em contato com funcionários do INCQS, e sem ter tido o sucesso pretendido, dias após, o mesmo solicitou o Boletim de Análise, por escrito, como advogado da empresa; autorizado pelo Ministro da Saúde, o mesmo recebeu uma cópia do Boletim de Análise, que indicava presença de CLOSTRIDIUM BOTULLINUM e de sua toxina no PATÊ analisado, assim como de outros micro-organismos.

Cumprir lembrar que pela manhã do dia 26/12/81, o Sr. Vice-Presidente da SADIA telefonou ao INCQS, para informar-se, tendo sido de certa forma, tranquilizado uma vez que as análises não haviam terminado.

Na ocasião, o Sr. Zoê Silveira D'Ávila informou que a empresa havia tido "ligeiros problemas" na fabricação, reportando-se ao mês de novembro de 81. Com o dito, pareceu válida a hipótese de que alterações ocorridas na rotina de fabricação da empresa tinha culminado com o Botulismo evidente.

Passaram-se os dias. Posteriormente, em reunião havida no INCQS com a presença de representantes do Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária do Município, etc., apresentou-se o Dr. LUCIO MACEDO como duplo representante. Inicialmente à Secretaria por telefone, como da SADIA e posteriormente, quando solicitado a apresentar-se durante a referida reunião, o fez como do Ministério da Agricultura. encerrou-se o contato com o Dr. MACEDO.

Na ocasião, a participação de pesquisadores do Adolfo Lutz, do ITAL e da UNICAMP, causou surpresa no Diretor do INCQS.

Desconhecendo totalmente o encaminhamento do caso no INCQS, manifestaram-se tais pesquisadores, ventilando hipóteses que punham em dúvida a credibilidade dos técnicos do INCQS, julgando-os por aspectos técnicos que desconheciam, por não terem tido acesso aos fatos que o INCQS dispunha.

Algum desses órgãos receberam posteriormente amostra de PATÊ SADIA (e por ela enviadas) para serem analisadas. Assim, emitiram Laudos que na realidade conflitam entre si. Em alguns casos, eles próprios evidenciam a presença de CLOSTRIDIUM, mas não dão razões para crer como BOTULLINUM, em outros, mostram que há CLOSTRIDIUM BOTULLINUM, mas não no PATÊ de galinha. Propiciando a dúvida entre eles a empresa SADIA



solicitou ao Ministro da Saúde que realiza-se um encontro entre os técnicos dessas Instituições e o INCQS para dirimir dúvidas por eles mesmos geradas.

Curiosamente, um dos Consultores da SADIA e cujo o nome não aparece claramente no relatório, tece claros elogios aos trabalhos do INCQS.

Diretamente ou indiretamente ligaram-se aos fatos:

- Diretor do ITAL;
- Ivone Delazari - ITAL;
- M.E. de Almeida - Adolfo Lutz
- Biologista Chefe - Adolfo Lutz
- W. Pregnolato - Adolfo Lutz
- Pascual Pinkoski - Fundação Ciência e Tecnologia
Porto Alegre
- Italo D. Fraquelli - Fundação Ciência e Tecnologia
Porto Alegre

Alem desses, outros aparecem em relatório enviado pela SADIA ao Ministério, como o Prof. Antonio de Melo Serrano, UNICAMP, Eng. de Alimentos, que visitou o Diretor do INCQS, semanas após o ocorrido, apresentando-se como prof. em férias no Rio, estudioso no assunto (aeróbios) e desejoso por conhecer detalhes do problema para ilustrar seus alunos.

Posteriormente tal professor usou o nome do Ministro da Saúde para, sem autorização, penetrar no INCQS, na ausência do seu Diretor, e acompanhado de um professor canadense, dar a este a oportunidade de dirigir-se a alguns análises que o receberam. Esse professor estrangeiro estava no Rio, tendo proferido conferência sobre Botulismo na UFRJ.

Desde então, as discursões têm-se dirigido sobre a propriedade ou não do uso de embalagens plásticas e não, sobre possíveis acidentes de fabricação, formulação do PATÊ ou controle inadequado de anaeróbios em animais utilizados na empresa.

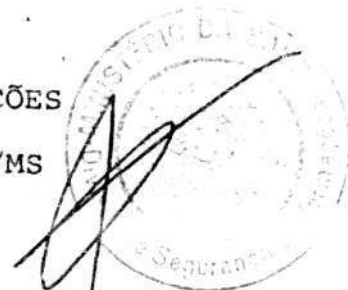
5 - Não houve até o momento, nenhuma participação do INCQS em casos ligados a SACARINA em Coca-Cola. No entanto, já examinaram tal refrigerante, na ocasião o Boletim de Análise indicava a presença de "barata" no mesmo. Porém, já este mês várias amostras de Coca-Cola estão sendo processadas a pedido da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

6 - Nos Boletins de Análises das amostras em questão pode-se verificar a sua procedência.

7 - Um relatório interno está sendo elaborado sobre todas as outras amostras de PATÊS analisadas onde, em 7 delas da SADIA, apreendidas em pontos diferentes do País, e do mesmo lote, constatou-se a contaminação com CLOSTRIDIUM BOTULLINUM e sua toxina.

Cumpre observar que: se por um lado a ação do INCQS tem contribuído

MINISTÉRIO DA SAÚDE
DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES
PEDIDO DE BUSCA Nº 259/82/DSI/MS



DATA : 07 de maio de 1 982
ASSUNTO : CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS
DIFUSÃO : A S I / F I - O C R U Z

DADOS CONHECIDOS

- a. Seguidas denúncias de contaminação de produtos alimentícios, de origem animal e vegetal, por substâncias tóxicas (pesticidas, larvicidas, hormônios, antibióticos, mercúrio, chumbo, fungos e outros aditivos químicos), vêm envolvendo Órgãos Federais encarregados da produção, processamento, fiscalização e comercialização de alimentos, além de criarem um clima de inquietação na opinião pública.
- b. Vários produtos, derivados do processamento do amendoim, café, cacau e castanha do Pará, estariam sendo contaminados ou correriam o risco de sê-lo por AFLATOXINA, um produto cancerígeno. No caso de amendoim, as firmas que o processam estariam se recusando a adquirir o produto estocado, por apresentar contaminação.
- c. Haveria relacionamento entre a colocação de alguns produtos no mercado e os interesses de profissionais, oriundos de grandes empresas, que ocupam postos governamentais voltados para a vigilância sanitária. Estes fatos somados à baixa remuneração, contribuem para ocorrência dos problemas assinalados e o enfraquecimento do Sistema de Fiscalização.

Assim, assinalam-se os seguintes casos:

- " LEITE " DE SOJA

O Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), situado em CAMPINAS/SP e subordinado à Secretaria Estadual de Agricultura/SP, teria desenvolvido uma tecnologia para a produção

CONFIDENCIAL

PEDIDO DE BUSCA Nº 259/82/DSI/MS

Fls. 02/04

de leite de soja, aromatizado artificialmente e embalado em caixas de papelão (marca VITAL). Durante algum tempo, o seu Diretor, AGIDE GORGATTI NETO, atualmente Diretor Executivo da EMBRAPA/MA, insistiu junto a órgãos federais para que o produto fosse adquirido para distribuição à população carente, o que foi recusado devido ao menor preço do produto animal. Posteriormente, a BRASILINVEST interessou-se pela tecnologia ITAL, aparecendo AGIDE como membro do Conselho Diretor daquele grupo.

Tendo sido recusada a liberação pela designação de "leite", a empresa OLVEBRA, de PORTO ALEGRE/RS, solicitou e conseguiu registro do mesmo produto do ITAL, sob a designação de NOVOMILKE. Após isso, a empresa contratou o Professor da UnB - UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, JOÃO BOSCO SALOMON, que, atualmente, exerce as funções de Diretor Científico do recém-criado Instituto Nacional de Alimentação Escolar (INAE/MEC), para pesquisar as vantagens do produto. Dentre as suas primeiras decisões, situa-se a aquisição de um milhão e meio de quilos de "leite" de soja em pó, na OLVEBRA, de quem foi (ou ainda é) consultor técnico.

A aquisição desse leite de soja é realizada em PORTO ALEGRE/RS, para distribuição por todo o País, inclusive AMAZÔNIA e RECIFE/PE. Dessa maneira, considerando-se os elevados percentuais do custo do transporte nos preços finais (comprado em PORTO ALEGRE/RS a Cr\$ 190,00, chega a MANAUS/AM a Cr\$.. 308,00), verifica-se que parte dos recursos do INAE/MEC está se dispersando em gastos com combustível.

- PATÊ COM TOXINA BOTULÍNICA

Logo que a população foi alertada para o risco do botulismo pelo patê, o veterinário LÚCIO MACEDO, técnico do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MA), e que já ocupou elevadas funções junto à atual Secretaria Nacional de Defesa Sanitária (SNDS/MA), compareceu à sede da FIOCRUZ, para oferecer seus préstimos. Na ocasião, representava a empresa SADIA, produtora do patê em questão, e o Ministério da Agricultura.

segue

CONFIDENCIAL

PEDIDO DE BUSCA Nº 259/82/DSI/MS

Fls. 03/04

A SADIA, simultaneamente, estava contratando o professor ROBERTO MORETTI, da UNICAMP - UNIVERSIDADE DE CAMPINAS, para a diretoria da indústria. Em função dos resultados dos exames do patê, a SADIA contratou, ainda, diversos laboratórios, entre eles o ITAL e ADOLFO LUTZ, para realizar novos testes com outras amostras do produto. Dias após a ocorrência do botulismo no patê, a pesquisadora do ITAL, IVONE DELAZZARI, inocentava a SADIA.

- LBA

A LBA - LEGIÃO BRASILEIRA DE ASSISTÊNCIA, teria contratado a UNICAMP, em 1977, para assessorar o delineamento de alternativas de cardápio com o objetivo de implementar um projeto de assistência nutricional. O professor responsável pelo Projeto, envolvido com atividades de consultoria independente à indústria de alimentos, formulou, então, um cardápio baseado em rações alimentares. Estes produtos, no entanto, apresentariam custos, por unidade de caloria, excessivamente altos, contrariando, assim, a política nacional para o setor, além de resultarem de um sistema monopolista de produção. Estaria criado, desse modo, um benefício visível às empresas que fornecem os ingredientes das rações ou que estão se candidatando para isso. Para fechar este ciclo, este mesmo professor comanda o sistema de controle de qualidade dos produtos fornecidos à LBA, para distribuí-los através do Programa de Complementação Alimentar (PCA).

- COCA-COLA

Esta firma teria solicitado liberação do produto " COCA-COLA COM SACARINA ", como sendo para uso de diabéticos, quando, na verdade, seria para uso dietético.

Por outro lado, a COCA-COLA teria contratado um dos principais técnicos do setor de controle alimentar no INMETRO/MIC-INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA E NORMALIZAÇÃO DE QUALIDADE INDUSTRIAL / MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO, para trabalhar em seu departamento de normas técnicas e obter registro de seus produtos junto ao setor governamental.

segue

CONFIDENCIAL

PEDIDO DE BUSCA Nº 259/82/DSI/MS

Fls. 04/04

DADOS SOLICITADOS

1. Se a FIOCRUZ - FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ tem detectado a presença de substâncias tóxicas e/ou aditivos químicos nos produtos resultantes do processamento do amendoim, café, cacau e castanha do Pará, e, caso positivo, se eles atenderam aos níveis recomendados, para sua conservação e consumo.
2. Confirmar a presença da AFLATOXINA e de outros derivados químicos cancerígenos nos produtos oriundos do amendoim, café, cacau e castanha do Pará. Se alguns desses produtos foram recusados no exterior, e seu destino posterior.
3. Participação da FIOCRUZ no caso do pedido de registro do leite de soja, produzido pela firma OLVEBRA de PORTO ALEGRE/RS.
4. Participação da FIOCRUZ no caso do patê contaminado pelo botulismo.
5. Parecer da FIOCRUZ sobre a " COCA-COLA COM SACARINA ".
6. Informar a que Companhias pertenciam as amostras apreendidas e em que Estados (Municípios), ocorreram os fatos.
7. Outros dados julgados úteis.
8. OBSERVAÇÃO: solicita-se atendimento do presente PB, até 19 de maio de 1982.

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

Fls. 01/07

MINISTÉRIO DA SAÚDE
 DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES
 INFORMAÇÃO Nº 093/82/DSI/MS



DATA : 27 de maio de 1 982

ASSUNTO : CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

REFERÊNCIA : a) PB Nº 083/19/AC/82, de 05/05/82;
 b) INFORMAÇÃO Nº 069/82 - DSI/MS - 27/04/82;
 c) INFORME Nº 10/82 - DSI/MS - 1/04/82.

DIFUSÃO : M S - A C / S N I

ANEXO : a) Resolução Nº 34/76 - CNNPA (ANEXO 1);
 b) Variação dos Níveis de Aflatoxina B1 (ANEXO 2);
 c) Variações de Níveis de Aflatoxina B1, em alimentos e Rações Animais (ANEXO 3);
 d) II Encontro Nacional de Micotoxinas (ANEXO 4);
 e) Recorte de Jornal (ANEXO 5).

1. Atendendo ao solicitado no documento da referência, esta Divisão informa:

AMENDOIM:

- a) análises laboratoriais têm constatado a presença de substâncias tóxicas neste produto;
- b) as pesquisas realizadas no INSTITUTO ADOLFO LUTZ, em SÃO PAULO, dentro de um programa de pesquisa patrocinado pela FOOD AGRICULTURE ORGANIZATION/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (FAO/OMS), e complementado por um programa específico daquele Instituto sobre micotoxinas, acusou um percentual de contaminação de mais de 70%;
- c) o material examinado foi colhido no campo em épocas de chu

CONFIDENCIAL

segue

MOD. 121

CONFIDENCIAL

INFORMAÇÃO Nº 093/82/DSI/MS

Fls. 02/07

va e estiagem pela COORDENADORA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA - (CAT), da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. É neste Estado que se concentra 70% da produção de amendoim de todo o País;

- d) os índices de contaminações são bastante elevados, bem acima dos níveis tolerados para alimentos (30 partes por bilhão, segundo Resolução Nº 34/76), da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (ANEXO 1), foi encontrado 23,36% de contaminação nos produtos da época das secas - 16,28% acima dos níveis tolerados - e 54,21% de contaminação para épocas das chuvas, com 46,96% acima dos níveis tolerados;
- e) em anexo, trabalho sobre a variação dos níveis de AFLATOXINA B em Pastas de Amendoim e Paçocas Consumidas no Estado de São Paulo (ANEXO 2).

CAFÉ:

Análises realizadas pelo Instituto Adolfo Lutz, de São Paulo, demonstraram a presença de micotoxinas numa proporção de 30% no café em coco. Até o presente não foram detectados toxinas em café torrado.

CACAU:

Não foram pesquisadas aflatoxinas diretamente no cacau, que se tenha conhecimento, até hoje, no Brasil. Tem-se conhecimento que chocolates processados com oleaginosas, têm, algumas vezes, apresentado certo grau de contaminação.

CASTANHA-DO PARÁ

Pesquisas realizadas pelo Instituto Adolfo Lutz, de São Paulo, com um número de amostras não significativo, evidenciaram uma contaminação de 70% no referido produto.

Existe no Brasil um Centro Colaborador do Programa Conjunto-FAO/

CONFIDENCIAL

segue

CONFIDENCIAL

INFORMAÇÃO Nº 093/82/DSI/MS

Fls. 03/07

OMS de Monitoração e Controle de Alimentos e Rações que funciona junto ao Instituto Adolfo Lutz, em São Paulo.

Nesse Instituto, além desse programa, desenvolve-se um programa paralelo, sobre contaminação de produtos por micotoxinas - (produtos, tais como: leite, farinhas, derivados de amendoim, vísceras animais e produtos constantes da merenda escolar, além de outros), cujos resultados de alguns deles se encontram no ANEXO 3.

O supracitado Centro coordena uma rede de laboratórios em todo o País (12 para micotoxinas e 50 para pesticidas) que desenvolvem trabalhos e encaminham os resultados para o Centro. É através de le que o controle de aflatoxinas é realizado no Brasil.

No II Encontro Nacional de Micotoxinas Para Avaliação do Programa de Monitoração e Controle - realizado em São Paulo, no dia 4 do corrente mês, o Dr. Albert E. Pohland, do Food and Drug Administration (FDA), americano, divulgou dados que mostram ser o Brasil, o País que maior índice de contaminação apresenta por micotoxinas (ANEXO 4).

Existem estudos para o INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE (INCQS), a partir de julho de 1982, implantar um programa de monitoração e controle para aflatoxina.

2. Em anexo, recorte de jornal divulgando notícia com o título " A exportação do amendoim esbarra em toxina " (ANEXO 5).

Esta Divisão não teve condição de apurar quais os produtos que foram recusados no exterior, por estarem contaminados. Quando é detectada alguma contaminação de produtos destinados à exportação, este Ministério comunica o fato ao Ministério da Agricultura e não tem notícia dos procedimentos posteriores, por parte daquele Órgão. Quanto aos produtos contaminados destinados diretamente ao consumo da população são interditados e destruídos.

3. O leite de soja, produzido pela firma OLVEBRA de PORTO ALEGRE /RS, foi registrado na Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos, da Secretaria Nacional de Vigilância Sani-

CONFIDENCIAL

segue

CONFIDENCIAL

Fls. 04/07

INFORMAÇÃO Nº 093/82/DSI/MS

tária do Ministério da Saúde (DINAL/SNVS/MS), e segundo o Secretário Nacional de Vigilância Sanitária/MS " A revisão indica tramitação e julgamento sem falhas " .

- 4. O Ministério da Saúde, através do INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE da FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (INCQS/FIOCRUZ), teve participação ativa no caso do patê de galinha, marca SADIA, contaminado por botulismo e distribuído pela Ótica Brasil, de Duque de Caxias/RJ, na cesta de Natal de 1981, aos seus funcionários, e que provocou a morte de uma pessoa e a contaminação em outra.

No evento, o próprio Diretor do INCQS, EDUARDO MOTTA ALVES PEIXOTO, juntamente com o Dr. MÁRIO ANTONIO SAYEG da Escola Nacional de Saúde Pública da Fundação Oswaldo Cruz - (ENSP/FIOCRUZ), e ARISTIDES CELSO FERREIRA LIMAVERDE da SNVS/MS, compôs a Comissão, por indicação do Exmo. Sr. Ministro da Saúde, para tomar todas as medidas que porventura fossem necessárias, a fim de esclarecer o ocorrido com dois cidadãos em Duque de Caxias/RJ. Essa Comissão foi constituída na tarde do dia de Natal (25-12-81). Fazendo-se acompanhar de funcionários competentes da Saúde dos Portos/RJ, a Comissão dirigiu-se a Duque de Caxias, onde lavraram o auto de apreensão de amostras do produto em questão. Detalhes técnicos do acompanhamento dos acidentados acham-se descritos em relatório, já do conhecimento do Exmo. Sr. Ministro da Saúde.

Trazidas às 19:00 horas do dia 25/12/81, para o INCQS, as amostras foram condicionadas adequadamente para posterior análise; os trabalhos de análises foram iniciados ainda no mesmo dia, às 23:00 horas, prosseguindo até às 03:00 horas da manhã do dia seguinte e com o reinício dos trabalhos laboratoriais às 06:00 horas desse dia.

Já então, no dia 26/12/81, o Dr. LUCIO MACEDO, fazendo uso de seus conhecimentos adquiridos como Consultor do Ex-Vice-Presidente - ENOS VITAL BRASIL, que antecedeu ao atual, telefonou para INCQS oferecendo os seus serviços técnicos para auxiliar a analisar ou esclarecer o caso. As análises ainda

CONFIDENCIAL

segue

CONFIDENCIAL

INFORMAÇÃO Nº 093/82/DSI/MS

EIs. 05/07

não haviam chegado aos primeiros dados conclusivos.

Nesse mesmo dia, um advogado da empresa SADIA já havia tentado contato telefônico com o Diretor do INCQS, e logo em vários dias seguintes, pessoalmente naquele Instituto. Tendo entrado em contato com funcionários do INCQS, e sem ter tido o sucesso pretendido. Dias após, o mesmo solicitou o Boletim de Análise, por escrito, como advogado da empresa; autorizado pelo Ministro da Saúde, recebeu uma cópia do Boletim de Análise, que indicava presença de CLOSTRIDIUM BOTULINIUM e de sua toxina no PATÊ analisado, assim como de outros microorganismos.

Cumpre lembrar que pela manhã do dia 26/12/81, o Vice-Presidente da SADIA, Sr. ZOÉ SILVEIRA D'ÁVILA, telefonou ao INCQS, para informar-se, tendo sido de certa forma, tranquilizado uma vez que as análises não haviam terminado.

Na ocasião, o Sr. ZOÉ SILVEIRA D'ÁVILA informou que a empresa havia tido " ligeiros problemas " na fabricação, reportando-se ao mês de novembro de 1981. Com o dito, pareceu válida a hipótese de que alterações ocorridas na rotina de fabricação da empresa tenha culminado com o Botulismo evidente.

Posteriormente, em reunião havida no INCQS com a presença de representantes do Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro, etc., apresentou-se o Dr. LÚCIO MACEDO como duplo representante. Inicialmente à Secretaria, por telefone, como sendo da SADIA e posteriormente, quando solicitado a apresentar-se durante a referida reunião, o fez como sendo do Ministério da Agricultura, encerrou-se o contato com o Dr. MACEDO.

Nesta reunião, a participação de pesquisadores do Adolfo Lutz, do Instituto Tecnológico de Alimentos (ITAL) e Universidade de Campinas (UNICAMP), causou surpresa ao Diretor do INCQS.

Desconhecendo totalmente o encaminhamento do caso no INCQS, manifestaram-se tais pesquisadores, ventilando hipóteses que punham em dúvida a credibilidade dos técnicos do INCQS, jul-

CONFIDENCIAL

segue

CONFIDENCIAL

INFORMAÇÃO Nº 093/82/DSI/MS

Fls. 06/07

gando-os por aspectos técnicos que desconheciam, por não terem tido acesso aos fatos que o INCQS dispunha.

Posteriormente, a empresa SADIA enviou amostras do PATÊ SADIA para alguns desses órgãos (Adolfo Lutz, ITAL - UNICAMP) para serem analisadas, sendo que os mesmos emitiram laudos conflitantes entre si. Em alguns casos, eles próprios evidenciam a presença de CLOSTRIDIUM BOTULINIUM, mas não dão razões para crer como BOTULINIUM, em outros, mostram que há CLOSTRIDIUM BOTULINIUM, mas não no Pâtê de Galinha. Propiciando a dúvida entre eles a empresa SADIA solicitou ao Ministro da Saúde que realizasse um encontro entre os técnicos daquelas Instituições e o INCQS para dirimir dúvidas por elas mesmas geradas.

Curiosamente, um dos Consultores da SADIA, cujo nome não aparece claramente no relatório, tece claros elogios aos trabalhos do INCQS.

Diretamente ou indiretamente ligaram-se aos fatos:

- Diretor do ITAL;
- Ivone Delazari - ITAL;
- M. E. de Almeida - Adolfo Lutz;
- Biologista Chefe - Adolfo Lutz;
- W. Pregnotatto - Adolfo Lutz;
- Pascual Pinkoski - Fundação Ciência e Tecnologia - Porto Alegre/RS;
- Ítalo D. Fraquelli - Fundação Ciência e Tecnologia - Porto Alegre/RS.

Além desses, aparece também no relatório enviado pela SADIA ao Ministério, o Prof. Antonio de Melo Serrano, UNICAMP, Eng. de Alimentos, que visitou o Diretor do INCQS, semanas após o ocorrido, apresentando-se como professor em férias no Rio, estudioso no assunto (aeróbios) e desejoso por conhecer detalhes do problema para ilustrar seus alunos. Posteriormente, tal professor usou o nome do Ministro da Saúde para, sem autorização, penetrar no INCQS, na ausência do seu Diretor, e acompanhado de um professor canadense, dar a este a oportuni

segue

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

INFORMAÇÃO Nº 093/82/DSI/MS

Fls. 07/07

dade de dirigir-se a alguns analistas que o receberam. Esse professor estrangeiro estava no Rio, tendo proferido conferência sobre Botulismo na UFRJ.

Desde então, as discussões têm-se dirigido sobre a propriedade ou não do uso de embalagens plásticas e não, sobre possíveis acidentes de fabricação, formulação do PATÊ ou controle inadequado de anaeróbios em animais utilizados na empresa.

5. Sobre a " COCA-COLA com SACARINA ", o Secretário Nacional de Vigilância Sanitária/MS, pronunciou-se da seguinte maneira:

" a sacarina é importada pelo Brasil, ao passo que o ciclamato aqui é produzido e exportado. Embora tecnicamente pudesse ser atendida a solicitação feita pela COCA-COLA (modificação de dose diária - ADI - para dose mensal - AMI), o parecer será contrário, visando desestimular o produto importado ".

CONFIDENCIAL

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

RESOLUÇÃO APROVADA PELA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES
PARA ALIMENTOS NO MÊS DE OUTUBRO DE 1976.

RESOLUÇÃO Nº 31/76

A COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS resolve: Fixar para os alimentos, tolerância de 3^o ppb (trinta partes por bilhão) para as Aflatoxinas, calculada pela soma dos conteúdos das aflatoxinas B₁ e G₁, determinadas segundo as técnicas que vierem a ser recomendadas pelo LCCDNA.

.....

VARIAÇÃO DOS NÍVEIS DE AFLATOXINA B₁ EM PASTA DE AMENDOIM E PAÇOCAS
CONSUMIDAS NO ESTADO DE SÃO PAULO*

Myrna SABINO **

Emiko I. INOMATA **

Leda C.A. LAMARDO **

SABINO, M.; INOMATA, E.I. & LAMARDO, L.C.A. - Variação dos níveis de aflatoxina B₁ em pasta de amendoim e paçocas consumidas no Estado de São Paulo. Rev. Inst. Adolfo Lutz,

RESUMO: Amostras de pasta de amendoim e paçocas expostas ao consumo no Estado de São Paulo, foram examinadas por cromatografia em camada delgada a fim de ser determinada aflatoxina B₁. As variações dos níveis de aflatoxina B₁ foram expressas em várias tabelas e gráficos. Os limites detectados para essa micotoxina foram de 10 a 278 mg/Kg.

DESCRITORES: aflatoxina B₁, determinação em pasta de amendoim e paçocas; determinação de aflatoxina B₁.

INTRODUÇÃO

Alguns fungos são capazes de produzir metabólitos secundários que são tóxicos e algumas vezes carcinogênicos aos animais e ao Homem. Estes fungos são chamados fungos toxigênicos e os metabólitos são denominados micotoxinas.

Entre maio e agosto de 1960, mais de 100.000 peruzinhos morreram na Inglaterra por causa desconhecida. No ano seguinte foi comprovado que uma toxina produzida por Aspergillus flavus, que contaminou as tortas de amendoim (provenientes inclusive do Brasil, com concentração inicial de 10 mg/Kg), consumidas por essas aves, era a causa morte. Esta toxina foi denominada Aflatoxina.

Posteriormente, aflatoxina foi encontrada numa grande variedade de alimentos e rações e foi comprovado que além de ser altamente tóxica, ela é também carcinogênica para várias espécies de animais.²

* Realizado na Seção de Química Biológica do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, S.P. (1981)

** Do Instituto Adolfo Lutz

O incidente da Inglaterra poderia ter sido considerado somente em seu aspecto veterinário, não fosse comprovada a carcinogenicidade da aflatoxina, o metabólito responsável pela intoxicação.

Desde a 1ª identificação da aflatoxina B₁, pelo menos 15 outras aflatoxinas e seus derivados já foram isoladas. Entre elas as aflatoxinas B₁, B₂, G₁ e G₂ são as mais comuns.

Devido ao alto risco de contaminação de alguns produtos por aflatoxina B₁, especialmente amendoim, e os grandes prejuízos que ela pode causar para a saúde humana e animal, alguns países inclusive o Brasil,¹ já estabeleceram limite de tolerância para aflatoxina B₁.

O estabelecimento em diversos países do mundo de limites de tolerância criou impasses para países exportadores dificultando a venda de seus produtos e ameaçando suas balanças comerciais e para países importadores aumentando as dificuldades na obtenção de suprimentos agrícolas e o perigo da diminuição da quantidade de alimento disponível.

Dai nota-se a importância econômica do problema, não sendo menos importante do ponto de vista da alimentação animal e humana.

A aflatoxina B₁ pode prejudicar não só os animais, bem como pode atingir-nos, pois o amendoim que ingerimos "in natura" ou sob a forma de confeitos como pés de moleque, paçoquinhas, pasta de amendoim, pode estar contaminado.

Baseado nestas considerações, resolvemos fazer um levantamento da ocorrência da aflatoxina B₁ em pastas de amendoim e paçocas.

Em 1969, fizemos um levantamento preliminar em farinhas de amendoim e verificamos que, praticamente todas as farinhas de amendoim destinadas à fabricação de rações para animais continha aflatoxina B₁ em quantidades superiores a 1000 µg/Kg (ppB)³. Do mesmo modo farinha de amendoim destinada ao consumo humano apresentava-se contaminada por aflatoxina B₁.

Posteriormente passamos a um controle desta toxina em rações e grupos de alimentos de diferentes regiões geográficas do país⁴.

Sendo o Instituto Adolfo Lutz um centro colaborador do Programa FAO/OMS de Contaminação de Alimentos, remetemos anualmente a esta organização dados analíticos sobre aflatoxinas bem como de resíduos de pesticidas e contaminantes metálicos.

MATERIAL e MÉTODO

Cincoenta (50) amostras de pasta de amendoim e cento e seis (106) amostras de paçocas foram analisadas para a determinação de aflatoxina B_1 .

As 50 amostras de pasta de amendoim foram adquiridas nos supermercados de São Paulo, enquanto que das 106 amostras de paçocas, 54 correspondem a várias marcas comerciais e 52 são caseiras de diferentes municípios do estado de São Paulo.

O método empregado para análise foi o descrito por Pregnotatto e Sabino³ com algumas modificações.

As modificações introduzidas foram: no solvente de desenvolvimento do cromatograma e na avaliação.

A técnica consiste em pesar 30g da amostra triturada em liquidificador (no caso de paçoca) e extrair a gordura em aparelho de Soxhlet. O material desengordurado extrair com 100ml de clorofórmio em agitador mecânico durante 2 horas. Filtrar em papel Whatman nº1 e concentrar (a filtração por ser lenta é feita através de uma camada de terra diatomácea tal como "Celite"). O extrato clorofórmico obtido é utilizado para a identificação e avaliação da Aflatoxina B_1 por cromatografia em camada delgada.

O cromatograma é desenvolvido com Benzeno- Acetato de Etila- Etanol (30:19:1). A mancha fluorescente correspondente a aflatoxina B_1 da amostra é comparada com a de um padrão quando examinada sob luz u;v;

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos estão nas tabelas 1, 2, 3 e 4 onde se constata a evidência de aflatoxina B_1 em várias amostras.

A figura 1, apresenta a variação dos níveis de aflatoxina B_1 das amostras de paçocas de marca comercial e caseira.

O problema torna-se mais grave se considerarmos que normalmente o maior consumidor deste alimento são crianças.

Os teores de aflatoxinas B_1 foram expressos em $\mu\text{g}/\text{Kg}$ (ppb) e o não aparecimento de fluorescência no cromatograma foi representado pela abreviatura N.E. (não encontrada).

TABELA 1

Níveis de aflatoxina B₁ em Pasta de Amendoim

Nº de amostras analisadas	marca	níveis de aflatoxina B ₁ µg/Kg (ppb)
02	A	21
02	A	26
01	A	35
02	A	10
01	A	16
01	A	47
01	A	13
01	A	08
09	A	N.E.*
15	B	N.E.
01	B	13
01	B	26
01	B	35
02	B	40
01	B	50
05	C	N.E.
01	D	N.E.
01	D	25
01	E	167
01	E	278
TOTAL 50		

*N.E. - Não aparecimento de fluorescência no cromatograma

A → Anderson Clayton

B → Superbon

C → INHAM (Industriais de Amendoim "INHAM" Ltda.)

D → PAN

E → enviado pela Nolle, mas de uma fabricação
pois não estava acompanhado como amostra

TABELA 3

Níveis de aflatoxina B₁ em paçocas caseiras

nº de amostras analisadas	Procedência	níveis de aflatoxina B ₁ µg/Kg (ppb)
01	Socorro	22
01	São Bernardo do Campo	20
02	" "	26
03	Andradina	N.E.
01	"	20
02	Murutinga do Sul	N.E.
01	" "	260
01	Mirassol	163
01	S. José do Rio Preto	11
01	Catanduva	N.E.
01	Mirandópolis	195
01	"	10
01	"	40
01	Bauru	130
01	"	33
01	Itadema	50
01	São Paulo	156
02	São Paulo	17
01	São Paulo	32
05	" "	08
02	" "	16
04	" "	20
02	" "	40
12	" "	N.E.
01	Campinas	20
01	Adamantina	33
01	Guaraçá	N.E.

TOTAL : 52

N.E. = não aparecimento de fluorescência no cromatograma

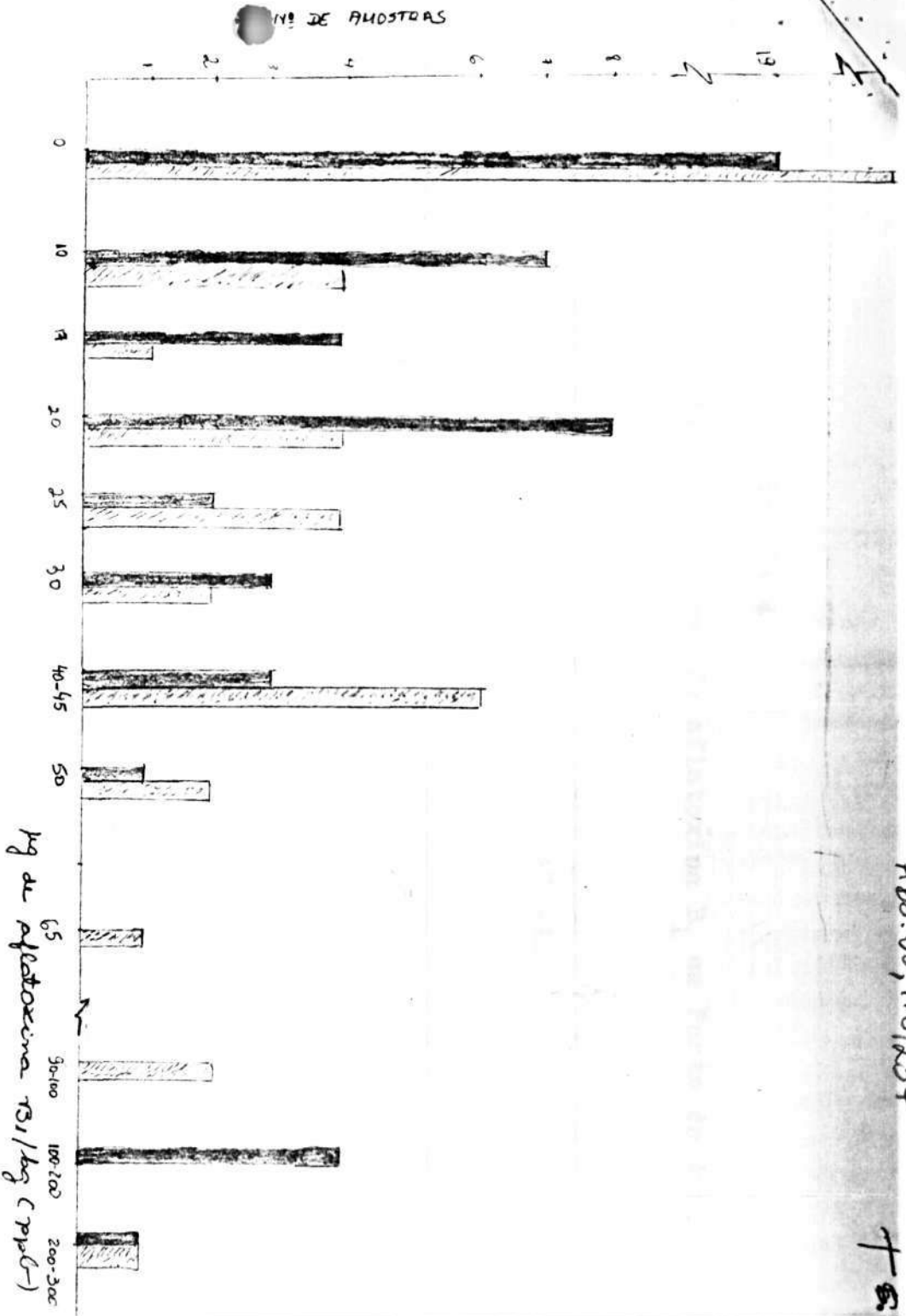


Fig. 1-variabilidade das amostras de pagocis analisadas, de origem caseira e de marca comercial.

casoira	comercial	N.E.
19	27	10
07	07	17
04	01	20
03	04	25
02	07	30
03	02	40-45
03	06	50
01	02	65
-	01	90-100
-	02	100-200
04	-	200-300
01	01	

Tabela demonstrativa dos valores de aflatoxina B₁ em Pasta de Amendoim e Paçocas

TIPO DE AMOSTRA Nº	AMOSTRAS ANALISADAS				
	negativas		positivas acima de 30 µg/Kg		
	nº	%	nº	%	média µg/Kg = ppb
Pasta de amendoim 50	30	60	09	18	86,5
Paçoca Caseira 52	09	17,3	12	23	80,8
Paçoca Comercial 54	27	50	14	26	63,4

A legislação brasileira fixou tolerância de 30 µg/Kg para as aflatoxinas calculadas pela soma dos conteúdos das aflatoxinas B₁ e G₁. Esta tabela demonstra somente conteúdo de aflatoxina B₁.

CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÃO

Pelos resultados apresentados, pode-se observar que a aflatoxina B₁, esteve presente em várias amostras, principalmente de paçocas.

Nota-se que foi detectada aflatoxina B₁ em concentração de até 278 µg/Kg. A legislação brasileira, através da resolução 34/76, fixou para os alimentos a tolerância de 30 µg/Kg para as aflatoxinas, calculadas pela soma dos conteúdos das aflatoxinas B₁ e G₁.

Considerando que a paçoca tem como maior alvo a população infantil, notadamente na Merenda Escolar, é necessário a proteção de consumidores e suprimentos domésticos de alimentos atacando o problema da aflatoxina como atacam os problemas causados por outros poluentes ambientais.

Acreditamos que a solução para o problema das aflatoxinas depende de mudanças comportamentais, como a aproximação entre pesquisadores e representantes do setor produtivo. É preciso que sejam destruídos preconceitos existentes em ambos os lados. É certo que para se combater com sucesso e definitivamente a poluição por Micotoxinas (aflatoxinas) faz-se necessária a educação em todos os aspectos da conservação do ambiente, proteção e desenvolvimento. A educação é condição essencial, sem a qual não existirá melhoramento ou progresso. Atitudes governamentais e outras ações teriam somente efeito paliativo se não fosse dado ênfase à educação, conscientização e também ao treinamento de pessoal especializado.

SABINO, M.; INOMATA, E.I. & LAMARDO, L.C.A. - Variation in levels of aflatoxin B₁ in peanuts butter and "paçoca" for consumption in São Paulo State.

SUMMARY: Samples of peanut butter and "paçocas" exposed for consumption in São Paulo State, were examined by thin layer chromatography in order to determine aflatoxin B₁. The variations in levels of aflatoxin B₁, were presented in some tables and figures. Concerning this aflatoxin, the limits detected were from 10 to 278 µg/Kg (ppb).

DESCRIPTORS: Aflatoxin B₁, determination in peanuts butter and "paçocas"; determination of aflatoxin B₁.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Leis, decretos, etc.-Resolução nº 34/76. Diário Oficial, Rio de Janeiro, 19 jan. 1977. Seção I, pt.1, p. 710. Fixa padrões de tolerância para as aflatoxinas em alimentos.
2. DETROY, R.W.; LULLEHOY, E.B. & CIEGLER, A. 1971. Aflatoxin and related compounds. In: - Microbial toxins, vol. VI, A.Ciegler, S.Kadis & S.J.Ajl., Ed. New York, NY, Academic press, p.3 - 178.
3. PREGNOLATTO, W. & SABINO, M. - Pesquisa e dosagem de aflatoxina em amendoim e derivados e em outros cereais. Rev. Inst. Adolfo Lutz, 29/30: 65 - 71, 1969/70.
4. SABINO, M. - Variações de níveis de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1971 a 1979. Rev. Inst. Adolfo Lutz, 40(2): 153 - 158, 1980.

VARIAÇÕES DE NÍVEIS DE AFLATOXINA B₁ EM ALIMENTOS E RAÇÕES ANIMAIS NO PERÍODO DE 1971 A 1979*

Myrna SABINO**

RIALA6/512

SABINO, M. — Variações de níveis de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1971 a 1979. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 40(2):153-158, 1980.

RESUMO: Amostras de vários alimentos e rações animais expostos ao consumo no Estado de São Paulo e em várias outras regiões do Brasil foram examinadas por cromatografia em camada delgada a fim de ser determinada aflatoxina B₁. As variações de níveis de 1971 a 1979 foram expressas em várias tabelas e gráficos. Os limites detectados para essa micotoxina foram de 50 a 7.800 µg/kg (ppb) superiores aos valores tolerados pela legislação brasileira.

DESCRIPTORIOS: aflatoxina B₁, determinação em alimentos e rações animais; alimentos, determinação de aflatoxina B₁; rações animais, determinação de aflatoxina B₁.

INTRODUÇÃO

As aflatoxinas estão entre os produtos metabólicos de natureza tóxica e são produzidas por fungos do gênero *Aspergillus*. Estes microrganismos contaminam um grande número de produtos alimentícios, podendo-se citar, entre outros, as sementes oleaginosas, os cereais, as raízes e os tubérculos. Dentre os fungos, os mais importantes nesse aspecto são o *Aspergillus flavus* e o *Aspergillus parasiticus*.

A aflatoxina B₁ é considerada como um dos mais poderosos hepatotóxicos, e potente carcinogênico químico².

Os alimentos são freqüentemente contaminados com fungos durante a colheita, estocagem e manuseio, antes de chegarem ao consumidor. Considerando os perigos que um alimento ou ração contaminada representa para o homem ou animais e a alta incidência de hepatoma humano em zonas tropicais de Kênia, Moçambique, Swazilândia e Tailândia, onde os habitantes estão expostos à ingestão regular de alimentos contaminados³, realça a necessidade de um contínuo e sistemático controle sobre as condições higiênicas na fa-

bricação e armazenamento de alimentos e rações, pois a seleção das matérias-primas utilizadas garante uma triagem do material contaminado, evitando sua industrialização.

Baseados nestas considerações, resolvemos fazer um estudo sobre as variações dos níveis de aflatoxina em alimentos, de 1971 a 1979.

Em 1969, fizemos um levantamento preliminar em farinhas de amendoim e verificamos que, praticamente, todas as farinhas de amendoim destinadas à fabricação de rações animais continham aflatoxina B₁ em quantidades superiores a 1.000 µg/kg (ppb)³. Do mesmo modo, farinha de amendoim destinada ao consumo humano apresentava-se contaminada por aflatoxina.

Posteriormente passamos a um controle sistemático desta toxina em rações e grupos de alimentos de diferentes regiões geográficas do país.

Convém salientar que o Instituto Adolfo Lutz é um Centro Colaborador do Programa FAO/OMS de Contaminação de Alimentos, remetendo anualmente a essa organização dados analíticos sobre aflatoxina, resíduos de pesticidas, e contaminantes metálicos.

* Realizado na Seção de Química Biológica do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP.

** Do Instituto Adolfo Lutz.

SABINO, M. — Variações de níveis de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1971 a 1979. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 40(2):153-158, 1980.

MATERIAL E MÉTODO

Amostras de amendoim e derivados, de farinha de soja, milho, trigo, aveia, mandioca, arroz, alimentos preparados, e de vários tipos de ração animal, num total de 572, solicitadas para análise no Instituto Adolfo Lutz, foram utilizadas para determinação de aflatoxina B₁.

O método empregado foi o de Pregnotatto & Sabino, que consiste na extração, purificação e cromatografia em camada delgada*.

RESULTADOS

As tabelas de 1 a 6 demonstram os níveis de aflatoxina B₁ encontrados em 572 amostras de diversos alimentos e rações animais analisados no período de 1971 a 1979.

As figuras 1 e 2 apresentam a distribuição de frequência dos resultados de aflatoxina B₁ nos períodos de 1971 a 1975 e de 1976 a 1979.

Os teores de aflatoxina B₁ foram expressos em µg/kg (ppb) e o não aparecimento de fluorescência no cromatograma foi representado pela abreviatura N.E. (não encontrada).

TABELA 1

Níveis de aflatoxina B₁ em farinha de soja, farinha de amendoim e derivados, farinha de mandioca, arroz, aveia, milho e trigo, no período de 1971 a 1975

N.º amostras analisadas	Tipo de amostra	Níveis de aflatoxina B ₁ µg/kg (ppb)
16	Farinha de soja	50
11	Farinha de soja	De 450 a 800
9	Farinha de soja	N.E.*
21	Farinha de amendoim e derivados	De 200 a 7.800
3	Farinha de amendoim e derivados	50
11	Farinha de amendoim e derivados	N.E.
19	Farinha de mandioca	N.E.
13	Farinha de mandioca	De 1.000 a 5.000
1	Arroz, aveia, milho, trigo	50
24	Arroz, aveia, milho, trigo	N.E.
6	Arroz, aveia, milho, trigo	De 1.000 a 2.600
Total 134	*N.E. = Não aparecimento de fluorescência no cromatograma.	

TABELA 2

Níveis de aflatoxina B₁ em alimentos preparados e rações, no período de 1971 a 1975

N.º amostras analisadas	Tipo de amostra	Níveis de aflatoxina B ₁ µg/kg (ppb)
1	Alimentos preparados	400
12	Alimentos preparados	50
69	Alimentos preparados	N.E.
10	Rações	50
17	Rações	De 100 a 3.400
57	Rações	N.E.
Total 166		

SABINO, M. — Variações de níveis de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1971 a 1979. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 40(2):153-158, 1980.

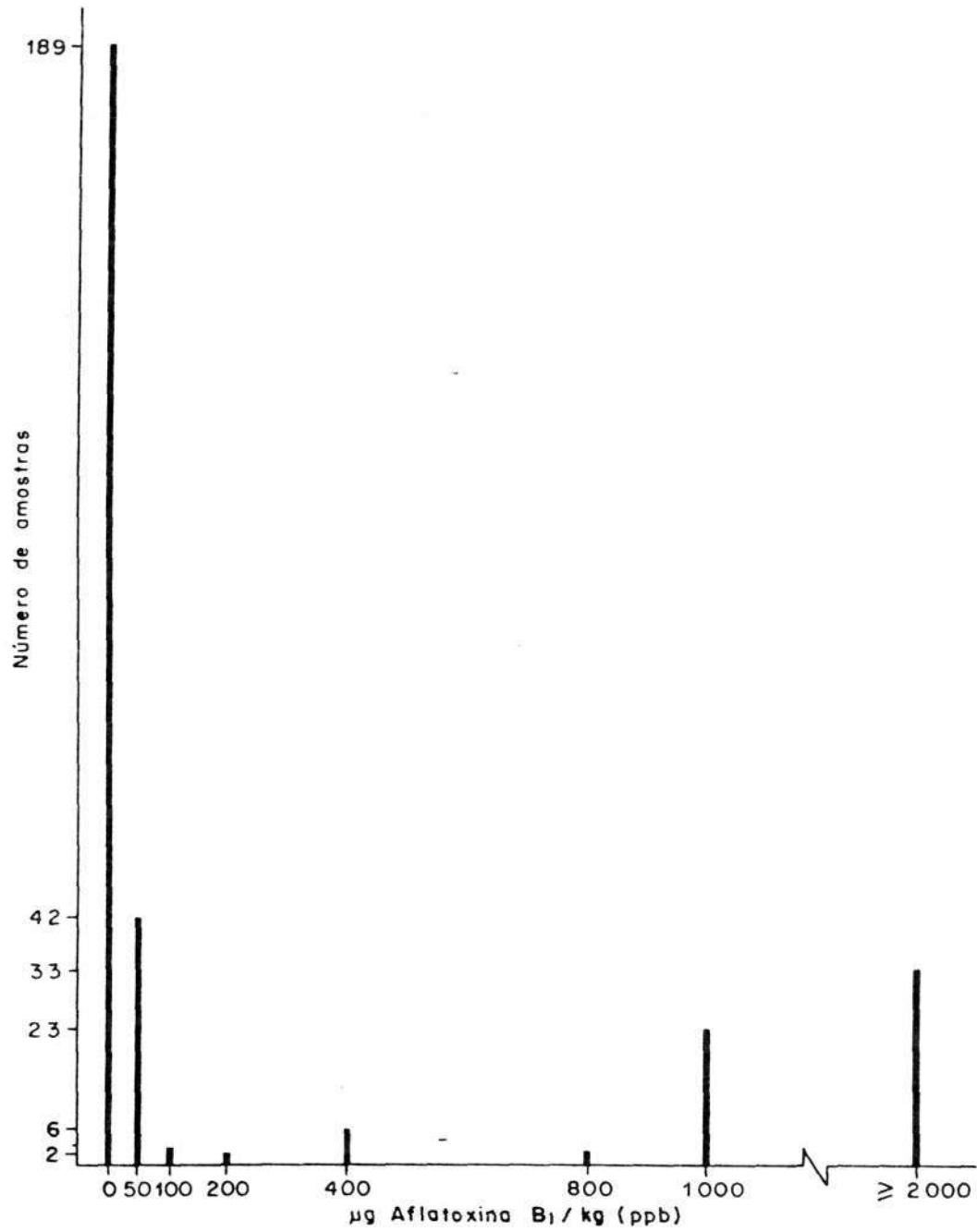
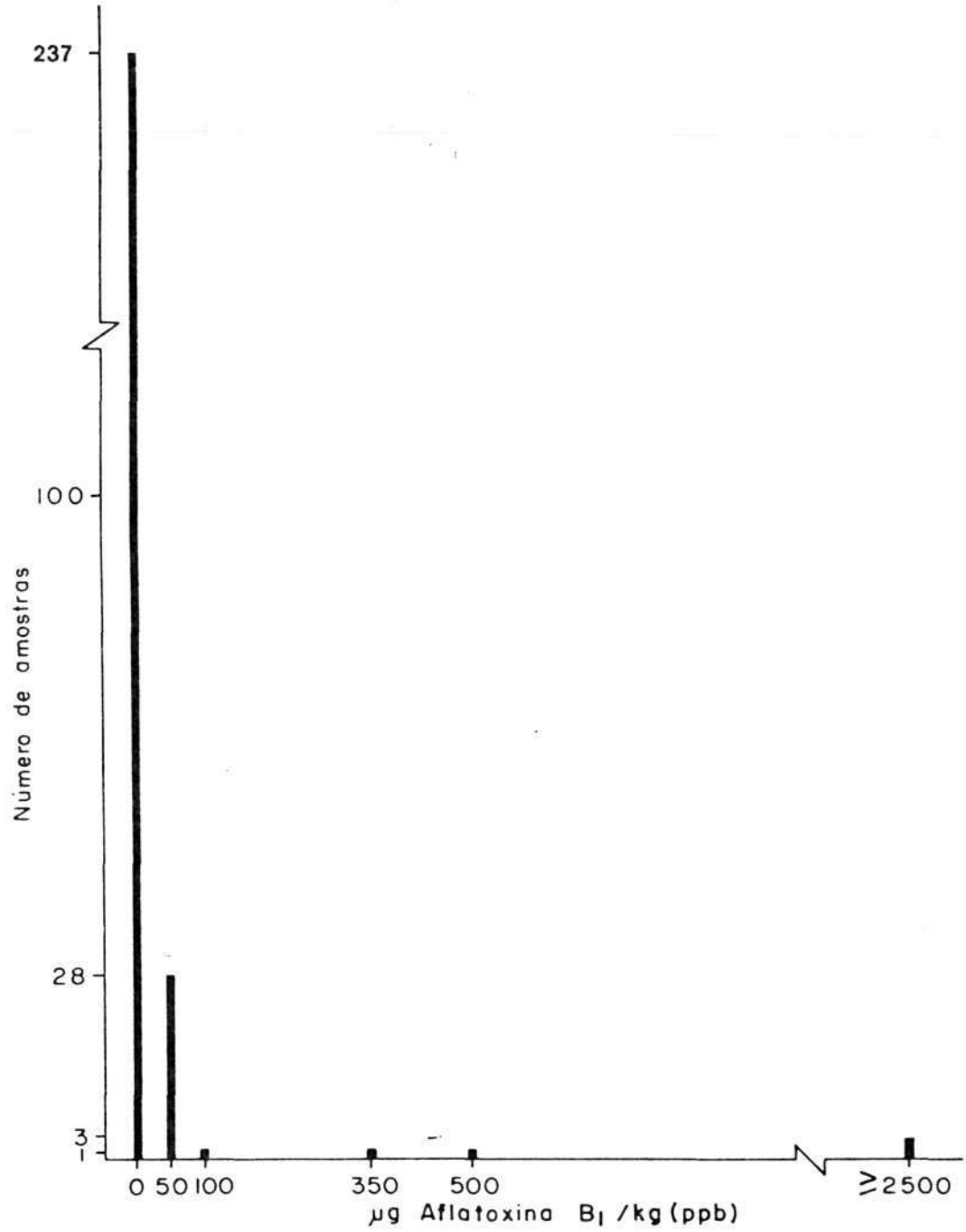


FIGURA 1 — Distribuição da frequência dos resultados de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1971 a 1975.

FIGURA 2 — Distribuição da freqüência dos resultados de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1976 a 1979.

SABINO, M. — Variações de níveis de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1971 a 1979. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 40(2):153-158, 1980.

TABELA 3

Níveis de aflatoxina B₁ em alimentos preparados e rações, no período de 1976 a 1977

N.º amostras analisadas	Tipo de amostra	Níveis de aflatoxina B ₁ µg/kg (ppb)
1	Alimentos preparados *	500
11	Alimentos preparados *	50
101	Alimentos preparados *	N.E.
2	Rações	6.000
8	Rações	50
38	Rações	N.E.
Total 161		

TABELA 4

Níveis de aflatoxina B₁ em alimentos preparados, amendoim e derivados, farinha de mandioca e rações em 1978

N.º amostras analisadas	Tipo de amostra	Níveis de aflatoxina B ₁ µg/kg (ppb)
29	Alimentos preparados *	N.E.
1	Alimentos preparados *	50
1	Alimentos preparados *	100
14	Amendoim e derivados	N.E.
5	Amendoim e derivados	50
2	Farinha de mandioca	N.E.
1	Farinha de mandioca	50
8	Rações	N.E.
Total 61		

TABELA 5

Níveis de aflatoxina B₁ em alimentos preparados, amendoim e derivados e rações em 1979

N.º amostras analisadas	Tipo de amostra	Níveis de aflatoxina B ₁ µg/kg (ppb)
11	Alimentos preparados *	N.E.
22	Amendoim e derivados	N.E.
2	Amendoim e derivados	50
1	Amendoim e derivados	2.500
12	Rações	N.E.
1	Rações	50
1	Rações	340
Total 50		

SABINO, M. — Variações de níveis de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1971 a 1979. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 40(2):153-158, 1980.

TABELA 6

Tabela demonstrativa dos valores de aflatoxina B₁ em alimentos e rações animais no período de 1971 a 1979

Ano	n.º	Amostras analisadas				
		Negativas		Positivas acima de 30 µg/kg		
		n.º	%	n.º	%	Média µg/kg
1971/1975	300	189	63	111	37,0	1.131
1976/1977	161	139	86,4	22	13,6	638
1978	61	53	87,0	8	13,0	57
1979	50	45	90,0	5	10,0	598

CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÃO

Pelos resultados apresentados, pode-se observar que a aflatoxina B₁ esteve presente em um número elevado de amostras de alimentos e rações animais, variando de 50 a 7.800 ppb (µg/kg), portanto muito acima de 30 ppb (µg/kg) que é a tolerância máxima para a aflatoxina permitida pela legislação brasileira¹.

É importante que exista um contínuo e sistemático controle dos alimentos e rações animais com relação às aflatoxinas, pois os mais altos índices de contaminação dos alimentos por micotoxinas são encontrados em regiões tropicais e semitropicais, onde o clima favorece o desenvolvimento de fungos toxicogênicos.

RIALA6/512

SABINO, M. — Variations in levels of aflatoxin B₁ in foods and animal feeds during the period from 1971 to 1979.

ABSTRACT: Samples of several foods and animal feeds exposed for consumption in São Paulo State and in various areas of Brazil were examined by thin-layer chromatography in order to determine aflatoxin B₁. The variations in levels of aflatoxin B₁ during the period from 1971 to 1979, were presented in some tables and figures. Concerning this aflatoxin, the limits detected were from 50 to 7,800 µg/kg (ppb), thus over the values tolerated by Brazilian legislation.

DESCRIPTORS: aflatoxin B₁; determination in foods and animal feeds; foods, determination of aflatoxin B₁; animal feeds determination of aflatoxin B₁.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Leis, decretos, etc. — Resolução n.º 34-76. *Diário Oficial*, Rio de Janeiro, 19 jan. 1977. Seção I, pt. 1, p. 710. Fixa padrões de tolerância para as aflatoxinas em alimentos.
- IARC working group on the evaluation of the carcinogenic risk of chemicals to man. Geneva, 1971. *Evaluation of the carcinogenic risk of chemicals to man*. [Lyon, IAR, 1972] v.1, p. 145-156.
- JOINT/FAO/WHO/UNEP CONFERENCE ON MYCOTOXINS. Nairobi, 1977. *Report*. Roma, FAO, 1977. p. 5.
- PREGNOLATTO, W. & SABINO, M. — Pesquisa e dosagem de aflatoxina em amendoim e derivados e em outros cereais. *Rev. Inst. Adolfo Lutz*, 29/30:65-71, 1969, 70.

Recebido para publicação em 7 de agosto de 1980.

MICOTOXINAS

AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE MONITORAÇÃO E CONTROLE

1982 II ENCONTRO NACIONAL

Organização do Instituto ADOLFO LUTZ-SP

Instituto de Ciências Biomédicas - USP
Sociedade Brasileira de Microbiologia,
Depto. de Tecnologia Rural - ESALQ - USP,
e a colaboração de NESTLÉ, ACSA, e
Laboratório de Controle de Alimentos - PMSP.

São Paulo, 03, 04 e 05 de maio de 1982

LOCAL: ANFITEATRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

INFORMAÇÕES: Myrna Sabino
Instituto Adolfo Lutz
Caixa Postal 7027
01000 São Paulo - SP
Tel.: 853-0111, ramal 98

Colaboração da 3M DO BRASIL LTDA.
Prods. Inds. de Segurança e Proteção à Saúde

II ENCONTRO NACIONAL DE MICOTOXINAS, 1982
AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE MONITORAÇÃO E CONTROLE
04 DE MAIO DE 1982

SESSÃO MATUTINA

8:30hs às 12:00hs

MODERADOR : Aristeu Mendes Peixoto, Diretor da ESALQ/USP

- 8:30hs- 9:30hs. Palestra: Micotoxicoses (humana e animal) -
Adhemar Purchio, ICB/USP
- 9:30hs- 9:45hs. Discussão
- 9:45hs-10:00hs. Café
- 10:00hs-11:00hs. Experiências de campo: Problemas de origem
animal - Edson Luis Bordin, Merck, Sharp &
Dohme
- 11:00hs-11:30hs. Experiência de campo em geral - A.E. Pohland,
FDA-USA
- 11:30hs-12:00hs. Discussão

SESSÃO VESPERTINA

14:00hs às 17:30hs

COORDENADOR: Waldomiro Pregolato, Diretor da Bromatologia e Quí-
mica do Instituto Adolfo Lutz

TEMA : Segurança no Trabalho

- 14:00hs-15:00hs. Manoel Cordeiro de Matos - 3M do Brasil Ltda.
- 15:00hs-15:15hs. Café
- 15:15hs-16:00hs. Oswaldo L. Marmo - Nestlé
- 16:00hs. Discussão

II ENCONTRO NACIONAL DE MICOTOXINAS, 1982
AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE MONITORAÇÃO E CONTROLE
05 DE MAIO DE 1982

SESSÃO MATUTINA

8:30hs às 12:00hs

MODERADOR :

- 8:30hs- 9:30hs. Palestra: As implicações, em saúde pública e no setor econômico, da contaminação de alimentos e rações por micotoxinas - A.E. Pohland, FDA/USA
- 9:30hs-10:00hs. Discussão
- 10:00hs-10:15hs. Café
- 10:15hs-11:15hs. Contaminação de alimentos e rações - apresentação de resultados:
- . Ocorrência de micotoxinas em alguns alimentos - Homero Fonseca, ESALQ/USP
 - . Aflatoxina em grãos e rações consumidas no Nordeste do Brasil - Luis Antonio B. Aguiar, UFPe
 - . Micotoxinas em rações - Antônio Carlos Dias Peres, Rações Anhanguera
 - . Micotoxinas em rações - Adhemar Purchio, ICB/USP.
- 11:15hs-12:00hs. Discussão

SESSÃO VESPERTINA

14:00hs às 17:30hs

MODERADOR : Adhemar Furchio

IV ESTÁGIO DO PMC-MICOTOXINAS: DEFINIÇÕES

SUGESTÕES E MEDIDAS A SEREM TOMADAS.

Com a participação de todos os presentes e do especialista convidado do ALBERT E. POHLAND.

II ENCONTRO NACIONAL DE MICOTOXINAS, 1982
AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE MONITORAÇÃO E CONTROLE
03 DE MAIO DE 1982

SESSÃO MATUTINA

8:30hs às 12:00hs

MODERADOR :

- 8:30hs- 9:00hs. Abertura
- 9:00hs- 9:45hs. Palestra: Micotoxinas - Homero Fonseca, ESALQ
USP
- 9:45hs-10:00hs. Café
- 10:00hs-10:45hs. Palestra: PMC-MICOTOXINAS - Myrna Sabino, Ins-
tituto Adolfo Lutz
- 10:45hs-11:30hs. Palestra: Resultado do PMC-MICOTOXINAS - Os-
waldo L. Marmo, Nestlé
- 11:30hs-12:00hs. Discussão

SESSÃO VESPERTINA

14:00hs às 17:30hs

COORDENADOR: Homero Fonseca

- 14:00hs-15:00hs. Palestra: Centro Colaborador do Programa con-
junto FAO/OMS de Monitoração e Con-
trole de Alimentos e Rações - A.B.
Walkyria, LARA-Instituto Adolfo
Lutz
- 15:00hs-15:15hs. Café
- 15:15hs-17:30hs. Discussão em grupo - PMC-MICOTOXINAS: resulta-
do, metodologia

PARTICIPAÇÃO DO CONVIDADO, ALBERT E. POHLAND, PhD do Food and
Drug Administration.

ADÃO SEBASTIÃO DE BONES SÃO PAULO - SP	DALMO H.C.LASCA CAMPINAS - SP	HENRIQUE V.D.ROSA SÃO PAULO - SP
ADHEMAR PURCHIO SÃO PAULO - SP	DEODATO R.ALVES SÃO PAULO - SP	HENRIQUETA ROLIM GOIÂNIA - GO
A.C.KUSHALAPPA VIÇOSA - MG	DILMA S.GELLI SÃO PAULO - SP	HILMAR FULGMANN CURITIBA - PR
ALAIN DE VISSCHER SÃO PAULO - SP	DONALD WILSON SÃO PAULO - SP	HOMERO FONSECA PIRACICABA- SP
A.E.POHLAND, PhD WASHINGTON - USA	EDSON L.BORDIN SÃO PAULO- SP	ILIDIO DE OLIVEIRA SÃO PAULO - SP
ANTONIO C.D.PERES CAMPINAS - SP	EDUARDO KRUTH SÃO PAULO - SP	IVONE DELAZARI SÃO PAULO - SP
ANTONIO F.MÍDIO SÃO PAULO - SP	EGIDIO JULIANO SÃO PAULO - SP	JAIME REIS SÃO PAULO - SP
ARISTEU.M.PEIXOTO PIRACICABA - SP	ELLEN JESSOURON SÃO PAULO - SP	JOÃO LUIZ HOEFEL SÃO PAULO - SP
AUGUSTO.E.TAUNAY SÃO PAULO - SP	ELISABETH M.H.VACCARI SÃO PAULO - SP	JORGE HIGASHI SÃO PAULO - SP
AURÉLIA L.CASTRILLON MANAUS - AM	ELOISA ANDRIGHETTI SÃO PAULO - SP	JOSÉ M.MARTINEZ BELÉM - PA
BENÍCIO TORRES BRASILIA - DF	EMIKO IKEJIRI SÃO PAULO - SP	JONAS CONTIERO ARARAQUARA - SP
BERNADETE M.FRANCO SÃO PAULO - SP	ETTA G.B.PRADO SÃO PAULO - SP	JOSÉ M.CAMPOS TATUI - SP
CARLOS A.R.ROSA ITAGUAÍ - RJ	FRANCISCO A.ROGICK SÃO PAULO - SP	JOSÉ L.PEREIRA CAMPINAS - SP
CARLOS N.MANCINELLI SÃO PAULO - SP	GIZELA M.CARRION CAMPINAS - SP	JOSÉ ZACARIAS SÃO PAULO - SP
CELINA R.O.CAMARGO CAMPINAS - SP	GUILHERME PRADO BELO HORIZONTE - MG	JULIO CEZAR ALVAREZ SÃO PAULO - SP

LEDA C.A.LAMARDO
SÃO PAULO - SP

MARIA A.RESENDE
B.HORIZONTE - MG

MOTOO ENOMURA
SÃO PAULO - SP

LENITA M.ROSSO
CURITIBA - PR

MARIA E.W.ALMEIDA
SÃO PAULO - SP

MYRNA SABINO
SÃO PAULO - SP

LINDA F.SMITH
SÃO PAULO - SP

MARIA F.COSTA PIRES
SÃO PAULO - SP

NEIVA.T.O.AGUIAR
RECIFE - PE

LUCIA M.SOARES
CAMPINAS - SP

MARIA D.L.M.R.PEDRAL
SÃO PAULO - SP

ODAIR ZENEBON
SÃO PAULO - SP

LUCY B.MARTELLI
CAMPINAS - SP

MARIA J.S.CORRÊA
SÃO PAULO - SP

OSVALDO L.MARMO
SÃO PAULO - SP

LUIS A.B.AGUIAR
RECIFE - PE

MARIA L.S.CAMARA
RIO DE JANEIRO - RJ

PAULO C.MARTINS
CAMPINAS - SP

LUIZ C.H.CRUZ
ITAGUAÍ - RJ

MARIA MARTA DE PAULO
SÃO PAULO - SP

RAFAEL T.SILVA
SÃO PAULO - SP

MACIEL L.RICCI
SÃO PAULO - SP

MARICÊ STABILE
SÃO PAULO - SP

RENATO CASTRO
CAMPINAS - SP

MANOEL C.MATOS
SUMARÉ - SP

MARILENE PENTEADO
SÃO PAULO - SP

RONALDO FERREIRA
SÃO PAULO - SP

MARCIA S.MELHEM
SÃO PAULO - SP

MARISA A.BARROS
SÃO PAULO - SP

SAMUEL KLEIN
R.JANEIRO - RJ

MARCOS R.SILVA
BLUMENAU - SC

MARTA H.TANIWAKI
SÃO PAULO - SP

SIDNEY BASTOS
RECIFE - PE

MARGARETE CAMARGO
BANDEIRANTES - PR

MASATO MORITA
TATUI - SP

SILVIO G.C.LIMA
VICOSA - MG

MARIA A.P.ZORZETTO
SÃO PAULO - SP

MIRIAN C.MEDEIROS
FORTALEZA - CE

SONIA P.SALZBERG
CAMPINAS - SP

MARIA A.B.BECHTEL
PORTO ALEGRE - RS

MIRTHA N.U.EIROA
CAMPINAS - SP

TELMA F.MOREIRA
SÃO PAULO - SP

MARIA A.CALORI
PIRACICABA - SP

MIYOKO JAKABI
SÃO PAULO - SP

TERESA CUNHA

TEREZINHA T.MIYAZAWA

SÃO PAULO - SP

VILDES SCUSSEL

FLORIANÓPOLIS - SC

YASSCA K.MOREIRA

B.HORIZONTE - MG

WAGNER BARBIERI

SÃO PAULO - SP

WALDOMIRO PREGNOLATTO

SÃO PAULO - SP

WALQUIRIA LARA

SÃO PAULO - SP

WALTER NAZÁRIO

SÃO PAULO - SP

LAERTE FERREIRO

PORTO ALEGRE - RS

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

Os mais altos índices de contaminação por micotoxinas são encontrados em alimentos provenientes de regiões tropicais e semi-tropicais, onde o clima quente e úmido, favorece o desenvolvimento de fungos toxigênicos. Nestas mesmas regiões, o consumo per capita de alimentos é baixo e a sub-nutrição, uma realidade. Como animais de laboratório mantidos em dietas deficientes são mais susceptíveis aos efeitos tóxicos das aflatoxinas do que animais mantidos em dietas completas, é de se esperar que o mesmo ocorra para o homem.

A alta incidência de hepatomas humanos em zonas tropicais de Kênia, Moçambique, Swazilândia e Tailândia, onde os habitantes estão expostos à ingestão regular de alimentos contaminados (Fishbein, 1977), realça a importância social e a necessidade do estudo sistemático do problema das micotoxinas em nosso meio, o que não foi feito até agora.

Aspectos econômicos - O estabelecimento, em diversos países do mundo, de limites máximos de tolerância para as aflatoxinas criou impasses para:

- países exportadores, dificultando a venda de seus produtos e ameaçando suas balanças comerciais;
- países importadores, aumentando as dificuldades na obtenção de suprimentos agrícolas e o perigo da diminuição da quantidade de alimento disponível.

Antes de 1975, tortas de amendoim, exportadas pelo Brasil para países da Europa Ocidental, foram rejeitadas para uso na alimentação de gado, por contarem de 2.000 a 3.000 µg/kg de aflatoxina B₁. Em consequência, os lotes contaminados foram usados como fertilizantes e tiveram seus preços reduzidos em até 75% (Bayane, 1977).

A rejeição de mercadoria por importadores, ou mesmo a queda dos preços de venda, são prejudiciais à economia de países que, como o Brasil, exportam grande quantidade de produtos altamente susceptíveis à contaminação por micotoxinas.

Além dos aspectos relacionados à exportação e importação, as micotoxinas causam prejuízos por provocarem:

- a depressão do sistema imunológico do organismo e, até mesmo a morte de animais de criação;
- a diminuição da taxa de crescimento, produção e fertilidade dos rebanhos ou criações;
- a inutilização de alimentos destinados ao consumo animal e humano.

Embora os benefícios que possam advir da preservação da saúde humana não estejam sujeitos a avaliações econômicas, a saúde de uma população é variável básica para seu desenvolvimento, pois dela depende sua capacidade intelectual.

Países que esperam competir no mercado internacional e desejam proteger seus consumidores e os suprimentos domésticos de alimentos devem atacar o problema das micotoxinas como atacam os problemas causados por outros poluentes ambientais. Uma avaliação precisa dos efeitos sociais e econômicos depende do conhecimento exato do problema e este, por sua vez, da existência de um programa de monitoração e controle

eficientes.

02. OBJETIVOS DO PROGRAMA

Mesmo tendo sido constatados altos níveis de contaminação por micotoxinas em alimentos destinados ao consumo interno brasileiro, as dimensões precisas em nosso meio, ainda são desconhecidas.

Na análise desta realidade é indispensável que se estabeleça um programa de monitoração e controle das micotoxinas em caráter nacional.

O estabelecimento deste programa deverá ter como objetivos máximos, proteger a saúde de consumidores, rebanhos e garantir que os produtos oferecidos para exportação não sejam rejeitados pelos países importadores.

Numa primeira etapa a Comissão do PMC-MICOTOXINAS pesquisará uma das mais potentes micotoxinas conhecidas, a aflatoxina e, como matérias primas, por terem alta significação social e econômica, o milho, amendoim e castanha do Pará.

O objetivo principal deste estudo é pesquisar os níveis de contaminação por aflatoxinas nestes produtos, para que em etapa posterior, sejam estudados aspectos relativos à contaminação no campo, estocagem e mesmo durante seus respectivos processamentos.

03. ORGANOGRAMA E CRONOGRAMA

3.1. Organograma

a. Estágios para implantação do organograma

A fim de que se efetive esta pesquisa, a Comissão Organizadora do PMC-MICOTOXINAS sugere que este seja estabelecido em quatro estágios:

ESTÁGIO I

- padronização das técnicas de coleta de amostras
- padronização das técnicas de análise
- treinamento de pessoal, através de cursos e estágios
- estabelecimento, em diversos pontos do país, de laboratórios com capacidade de efetuar análises e, se possível, identificação de fungos toxigênicos
- aferição da metodologia utilizada pelos participantes.

ESTÁGIO II

- determinação da extensão e nível de ocorrência de contaminação por aflatoxinas nas culturas selecionadas no Encontro Nacional de Micotoxinas em São Paulo - abril de 1980 (milho, amendoim, castanha do Pará).

ESTÁGIO III

- estabelecimento de programas de controle de aflatoxinas nas culturas referidas no Estágio II.

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MICROBIOLOGIA

PROGRAMA NACIONAL DE MONITORAÇÃO E CONTROLE DE MICOTOXINAS - "PMC MICOTOXINAS"

PARTE I

IMPORTÂNCIA E NECESSIDADE DE UM PROGRAMA NACIONAL DE MONITORAÇÃO E CONTROLE DE MICOTOXINAS

01. INTRODUÇÃO

De longa data, conhecem-se as diversas possibilidades que advêm do contato mais frequente do homem e dos animais com os fungos encontrados na natureza.

Estes microrganismos podem produzir 3 tipos diferentes de manifestações clínicas estudadas em medicina humana e veterinária:

- a) infecções ou doenças decorrentes da invasão de tecido vivo
- b) reações alérgicas ou de hipersensibilidade consequentes à inalação de esporos
- c) toxicoses resultantes da ingestão de alimentos ou rações que contenham metabólitos fúngicos (micotoxinas).

O crescente interesse sobre as micotoxinas teve sua origem em um acidente econômico ocorrido em 1960: a morte de 100.000 aves, na Inglaterra, devido à ingestão de torta de amendoim, proveniente inclusive do Brasil, contaminada com aflatoxina. Países da Europa e América do Norte, alarmados com a possibilidade de perdas em produção animal, aumentaram o controle no comércio interno e internacional de alimentos. Os controles tornaram-se ainda mais estritos quando foi observado que vários alimentos estão sujeitos à contaminação por aflatoxinas e que a aflatoxina B₁ é o mais potente carcinógeno conhecido, causando hepatomas em vários animais de laboratório.

Considerando os efeitos toxicológicos das aflatoxinas e suas implicações sociais e econômicas, particularmente quanto aos alimentos envolvidos no comércio internacional, vários países deram início a programas de monitoração e controle de micotoxinas. No Brasil, embora não tenha sido desenvolvido programa de monitoração e controle, foi constatada a presença de altos níveis de contaminação em vários alimentos destinados ao consumo humano e animal (Tabela 1).

Pela Resolução nº 34/76, publicada no Diário Oficial da União, de 19/01/77, a antiga CNPA - Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (atual CTA - Câmara Técnica de Alimentos) fixou a tolerância máxima de 30 ppb para as aflatoxinas B₁ e G₁.

Note-se que em alguns países, como a Suíça e Dinamarca, não se tolera a presença de aflatoxinas em qualquer nível.

TABELA 1 - Presença de micotoxinas em alimentos e rações. Estudos feitos no Brasil

ALIMENTO	MICOTOXINAS	REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA
Alfafa	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Amendoim e derivados	aflatoxina	Fonseca, H., 1968 Fonseca, H., 1969 Fonseca & Del Nery, 1970 Menezes et al., 1965/66 Pregmolatto & Sabino, 1969/70 Sabino et al., 1976 Tango et al., 1965/66
Arroz e feijão (mistura)	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Aveia	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Castanha do Pará	aflatoxina	Lira, M.B., 1976
Café	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Creme de feijão com macarrão	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Farinha de aveia	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Farinha láctea	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Farinha de mandioca	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Farinha de rosca	aflatoxina	Purchio, 1969
Farinha de soja	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Farinha de trigo	aflatoxina	Purchio, 1969
Farelo de girassol	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Feijão com macarrão	aflatoxina	Sabino et al., 1976
Leite tipo B	aflatoxina	Della Rosa, 1979
Misso	aflatoxina	Purchio, 1969.
Ração para animais	aflatoxina	Pregmolatto & Sabino, 1969/70 Sabino et al., 1976
Trigo	aflatoxina	Purchio, 1969

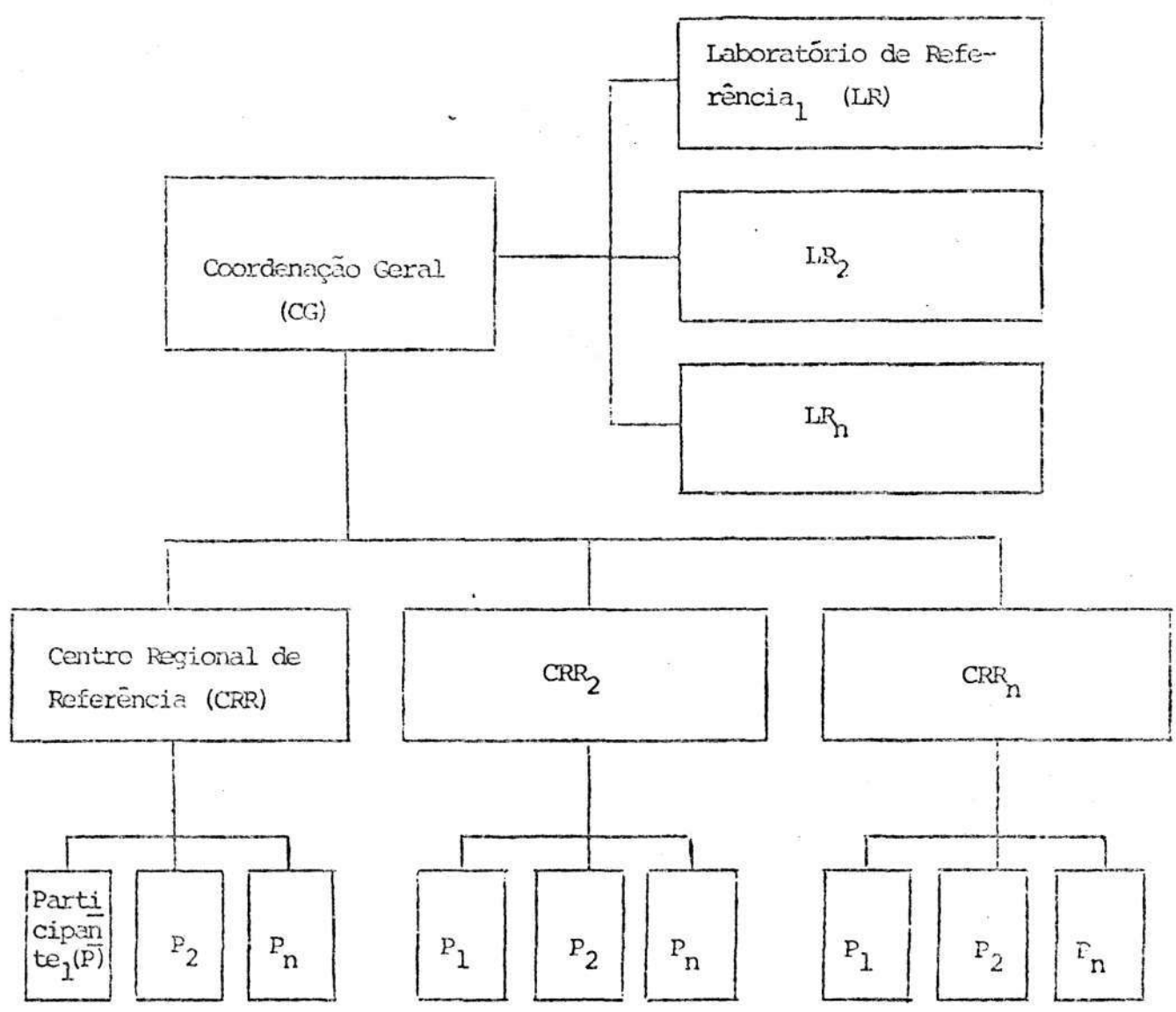
Aspectos sociais - Micotoxicoses são doenças de natureza aguda ou crônica resultantes da ingestão de alimentos contaminados com metabólitos tóxicos produzidos por fungos. Entre vários efeitos nocivos à saúde humana e animal, foi constatada a atividade cancerígena e teratogênica de algumas micotoxinas como a aflatoxina, patulina, ácido penicílico e esterigmatocistina.

ESTÁGIO IV

- extensão do programa a outras micotoxinas e culturas.

Para que se efetue esta coleta de dados, a Comissão Organizadora sugere o seguinte organograma:

ORGANOGRAMA DO PMC-MICOTOXINAS



b. Especificação das funções dos participantes

i. Coordenação Geral

- Controlar o andamento do programa
- Organizar e avaliar os resultados
- Divulgar os resultados e sugerir medidas necessárias para a correção dos problemas detectados
- Elaborar um boletim periódico informativo sobre o andamento do PMC-MICOTOXINAS

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

- Assessorar tecnicamente os CRR
 - Preparar e distribuir, através do CRR, padrões analíticos de aflatoxinas, bem como de amostras contaminadas, para verificação da confiabilidade das análises efetuadas pelos participantes
 - Oferecimento de cursos e estágios aos participantes do programa
 - Estimular o aumento do número de participantes.
- ii. Laboratórios de Referência
- Assessorar tecnicamente a CG
 - Participar quando solicitado pela CG do controle das amostras destinadas ao teste colaborativo.
- iii. Centros Regionais de Referência
- Assessorar tecnicamente os participantes
 - Redistribuir padrões de aflatoxinas aos participantes
 - Controlar e aferir as condições técnicas dos participantes
 - Oferecer cursos de treinamento e/ou estágios
 - Coletar, organizar e remeter os resultados parciais obtidos à CG
 - Remeter à CG o material cuja complementação de análises seja necessária.
- iv. Participantes em geral
- Coletar amostras e, fornecer as informações solicitadas, aos CRR
 - Analisar a presença de aflatoxinas e, quando possível, identificar os fungos isolados (ou enviar o material ao CRR)
 - Enviar mensalmente os dados obtidos ao CRR
 - Realizar, quando requisitados pelo CRR, análises de amostras padronizadas.

3.2. Cronograma

Após a realização e aprovação do documento básico do programa, serão indicados os membros oficiais da CG, dando-se por iniciados os trabalhos que terão a duração de dois anos.

Com base nas informações emanadas no encontro, a CG indicará os LR, os CRR, identificará e agrupará os participantes.

A CG terá 6 meses para implantação do programa:

- a) Treinamento (locais)
- b) Capacidade dos laboratórios
- c) Preparação e distribuição dos padrões analíticos

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

- d) Divulgação do programa a nível nacional
- e) Promoção de gestões junto ao Sindicato da Indústria de Rações Balanceadas, Sindicato da Indústria de Azeite e Óleos Alimentícios e Bolsa de Cereais, para auxílio na captação de amostras em todo território nacional.

A fase de coleta e análise, com duração prevista de 1 ano, deverá abranger as safras das secas e das águas.

Os seis meses restantes serão utilizados para tabulação dos dados, bem como para a redação e divulgação dos resultados obtidos.

04. APRESENTAÇÃO E DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Em reunião da Sociedade Brasileira de Microbiologia, a ser realizada em data oportuna, os resultados e sugestões para controle dos problemas deverão ser divulgados e entregues às autoridades competentes (Ministérios, Secretarias etc), a fim de que possam ser estudadas soluções condizentes com nossa realidade.

PARTE II

A METODOLOGIA A SER EMPREGADA NO PROGRAMA NACIONAL DE MONITORAÇÃO E CONTROLE DE MICO TOXINAS

01. AMOSTRAGEM

1.1. Amendoim

- a) As amostras de amendoim deverão ser retiradas de caminhões (ou outros veículos) ao darem entrada nos locais primeiros de entrega da matéria-prima pelos produtores. Este local pode ser uma indústria de extração de óleo, armazéns comercializadores etc. Isto possibilitará a identificação da procedência do amendoim, em termos de região.
- b) A época de coleta das amostras deverá iniciar-se em janeiro (início da colheita da safra das águas) devendo estender-se até o final da safra da seca).
- c) As amostras serão coletadas nas regiões produtoras por organismos de apoio.
- d) As amostras deverão ser colhidas quinzenalmente e enviadas à CG.
- e) De cada caminhão (ou outro veículo) deverão ser retiradas 20 amostras (uma de cada saco) de aproximadamente 200g cada. Estas deverão ser reunidas em uma única amostra (3,5 a 4,0kg). Esta amostra deverá ser embalada em saco plástico e enviada à CG, remetê-la-á a laboratórios participantes, através dos CRR.

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

1.2. Milho

- a) As amostras de milho deverão ser retiradas na propriedade agrícola, ou de caminhões dela provenientes. Em todos os casos a procedência da amostra deverá ser identificada.
- b) A coleta das amostras deverá iniciar-se em abril ou em função do ano agrícola.
- c) As regiões, onde serão coletadas as amostras, também ficarão a critério da CG (ouvida a Cati, da Secretaria da Agricultura e Embrater). Deverão, todavia, serem escolhidas as regiões mais representativas da cultura de milho.
- d) As amostras deverão ser colhidas quinzenalmente e enviadas à CG.
- e) De cada paiol (armazém, silo etc), da propriedade agrícola, ou de caminhões dela provenientes, deverão ser retiradas 20 amostras (uma de cada saco, ou em 20 locais diferentes) de aproximadamente 200g cada. Estas deverão ser reunidas em uma única amostra (de 3,5 a 4,0kg). Esta amostra deverá ser embalada em saco plástico e enviada à CG que, por sua vez, remetê-la-á a laboratórios participantes, através dos CRR.

1.3. Castanha do Pará

- a) A amostragem deverá ser deixada ao critério dos CRR da região Norte.
- b) Recomenda-se que, tanto possível, sejam seguidas as diretrizes indicadas para o amendoim e o milho, no tocante ao volume da amostra.

02. MÉTODO ANALÍTICO

Os métodos de análise aqui recomendados foram escolhidos entre os mais simples, para permitir que qualquer laboratório possa executá-los, pois dispensa equipamentos caros e de difícil manejo.

2.1. Material e reagentes

2.1.1. Material

Balança com precisão de décimos de grama
Pesa filtro
Erlenmeyers de 250ml com tampa esmeril (2)
Provetas de 10ml e 100ml
Agitador
Funís comuns e de Büchner
Placas cromatográficas de 20 x 20cm
Lâmpada de ultra-violeta (Philips tipo HPW de 125 watt com "starter")

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

Aparelho extrator de Soxhlet e chapa de aquecimento

Papel de filtro

Micropipetas

Vidro de relógio

Folhas de alumínio

2.1.2. Reagentes

Entende-se que todos os reagentes foram inicialmente testados para assegurar estarem livres de substâncias fluorescentes que possam causar interferências. Recomenda-se guardar os reagentes em frascos de vidro.

Clorofórmio p.a.

Silicagel-G para C.C.D. Merck

Solvente: Clorofórmio-metanol (97-3) ou

Benzeno-Acetato de etila-etanol (30:19:1)

Éter etílico p.a.

Éter de petróleo p.a. (livre de aromáticos) (30-60°C)

Hexano p.a.

Padrão de aflatoxina

Terra diatomácea

2.2. Método

2.2.1. Preparo da amostra

A amostra deve ser descascada (se for o caso) e triturada de modo a passar em peneiras de, no mínimo, 10 "mesh". Promover uma perfeita homogeneização.

2.2.2. Produtos com teor de gordura até 4%

Pesar 10g de amostra, e transferir para erlenmeyer de 250ml com tampa esmerilhada. Adicionar 10ml de água e homogeneizar com bastonete de vidro, fechar o frasco e agitar violentamente durante 30 segundos. Continuar em agitador por mais 30 minutos. Filtrar o extrato em papel de filtro Whatman nº 1 ou equivalente.

A filtração de certos materiais, particularmente amendoim desengordurado, pode ser muito lenta e difícil. Para evitar este problema é conveniente filtrar o extrato através de uma camada de terra diatomácea, tal como "Celite".

Minimizar a evaporação do clorofórmio cobrindo o funil com vidro de relógio e folha de alumínio.

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

2.2.3. Produtos contendo mais de 4% de gordura

Pesar 20g da amostra e extrair a gordura em aparelho de Soxhlet com éter de petróleo ou hexano durante 6 horas. Secar o resíduo em estufa a 45°C, transferir para um erlenmeyer de 250ml e continuar como em 2.2.2. a partir de: adicionar 10ml de água...

2.2.4. Cromatografia em camada delgada

Preparar placas de 20 x 20cm com camada de 0,5mm de sílica-gel-G, secar ao ar por uma hora, ativar em estufa a 105°C, por uma hora e deixar esfriar ao ar por 20 minutos. Guardar em dessecador.

Desprezar 1cm de cada lateral da placa. Dividir o restante em seis sub-divisões de 3cm cada, de maneira a desenvolver seis cromatogramas de cada vez.

Transferir para a placa 4 alíquotas do extrato de, respectivamente 5, 10, 15 e 20µl e 5µl do padrão que contenha cerca de 1,0ng de aflatoxina B₁ e 0,7ng de aflatoxina G₁ por 5µl.

Desenvolver o cromatograma com clorofórmio-metanol (97-3) ou benzeno-acetato de etila-etanol (30:19:1), até a altura de 10cm acima da linha de base. Secar rapidamente e, se necessário, desenvolver com éter etílico (quando for constatada a presença de interferentes). Secar e examinar a placa em câmara escura sob luz ultra-violeta, de ondas longas (366nm). A placa deve ficar à distância de 30cm da lâmpada.

As manchas fluorescentes correspondentes às aflatoxinas B₁ e G₁ são visualizadas no Rf respectivos, tanto para o padrão como para a amostra, e serão as únicas utilizadas para o cálculo.

As manchas correspondentes à B₂ (que aparece entre a B₁ e a G₁) e à G₂ (que aparece logo abaixo da G₁) devem ser desprezadas.

Se as posições das manchas da amostra não corresponderem àquelas do padrão, repita o cromatograma.

Se todas as alíquotas apresentarem manchas visíveis despreze o cromatograma, dilua o extrato original e repita a cromatografia nas mesmas condições, até chegar a uma diluição em que pelo menos uma das alíquotas não apresente a mancha visível.

Se em nenhuma das alíquotas originais foram visualizadas manchas, despreze o cromatograma e concentre o extrato original até que pelo menos uma alíquota apresente mancha visível, mas não todas (tomar 50ml do extrato e evaporar até quase a secura e diluir a 5ml).

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

Conseguindo o cromatograma ideal, onde uma ou mais alíquotas, mas não todas, apresentem manchas visíveis, observar cada mancha individualmente, cobrindo as demais com papel preto, e começando pela correspondente à de menor concentração tomando-se, para o cálculo, a mancha que se apresente com a fluorescência mais fraca.

Cálculo

Usar as fórmulas:

$$\frac{400 \times D}{P \times V} = \text{ppb ou } \mu\text{g/kg de aflatoxina B}_1$$

$$\frac{300 \times D}{P \times V} = \text{ppb ou } \mu\text{g/kg de aflatoxina G}_1$$

onde,

D = volume total, em ml, necessário para diluir o extrato de maneira que as fluorescências sejam apenas observadas.

No caso de serem as alíquotas provenientes de extrato, direto, sem diluições ou concentrações, D é igual a 100. Caso haja diluição D = 100 x fator de diluição. Caso haja concentração, D = 100 : pelo fator de concentração.

V = volume, em μl , da menor alíquota em que foi apenas observada fluorescência

P = peso da amostra, em g.

Observação: Como este método de diluição-para-extinção permite a avaliação do conteúdo de aflatoxina entre dois limites, o volume V indica somente o teor mínimo de aflatoxina presente.

03. CUIDADOS

- Aflatoxinas devem ser manipuladas como substâncias muito tóxicas
- Quando manipuladas tomar precauções particulares como o uso de luvas
- Quando derramar solução de aflatoxina, lavar o local com NaOCl 5%
- Não comer, beber, fumar, mascar goma ou tabaco quando manusear aflatoxinas
- Lavar as mãos com água quente e sabão imediatamente após terminar o procedimento
- Frascos contendo aflatoxina devem ser etiquetados:

PERIGOSO: CARCINOGENICO QUÍMICO

PERIGO : Pode ser fatal se inalado, bebido ou absorvido através da pele.

Pode causar câncer.

Manuseie com extremo cuidado.

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

- O material contaminado deve ser desativado antes de ser descartado. Inativar com soda ou agentes oxidantes (Hipoclorito de sódio 3-5%).

NOTA: Quando sob a forma de cristal devido a sua natureza eletrostática tende a se dispersar nas áreas de trabalho.

CUIDADO.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- Barbosa, M.L.F. 1980. Considerações e perspectivas sobre o problema das micotoxinas no Brasil. Anais do Encontro Nacional, Micotoxinas: Problemas e Soluções 1980. (no prelo).
- Bayane, S. 1977. Trade and Economic aspects of mycotoxins. Nairobi, Joint FAO/WHO/UNEP Conference on Mycotoxins. Doc. MYC-4c. 23p.
- Della Rosa, H.V. 1979. Determinação de resíduos de aflatoxina M₁ em leite por fluorimetria. São Paulo, Faculdade de Ciências Farmacêuticas USP. Tese de mestrado. 97p.
- Fishbein, L. 1977. Health and toxicological aspects of mycotoxins. Nairobi, Joint FAO/WHO/UNEP Conference on Mycotoxins. Doc. MYC-4b. 14p+anex. p.1-3.
- Fonseca, H. 1968. Contribuição ao estudo da ocorrência de aflatoxina em tortas, farelos e farinha de amendoim (*Arachis hypogea* L.) no Estado de São Paulo. Piracicaba, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", USP. Tese de Doutorado. 65p.
- Fonseca, H. 1969. Contribuição ao estudo da aflatoxina no amendoim (*Arachis hypogea* L.) da colheita à industrialização. Piracicaba, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", USP. Tese de livre-docência. 98p.
- Fonseca, H. & Del Nery, H. 1970. Ocorrência de aflatoxina em pastas de amendoim. Anais da ESAIQ, 27:181-190.
- Jones, B.D. 1972 - G70. Methods of Aflatoxin Analysis Tropical products Institute. 58p.
Tropical Products Institute - 56/62. Gray's Inn Road London WC1X8LU.
- Lira, M.B. 1976. A castanha *Bertholetia excelsa* e a aflatoxicose. Manaus, Anais do I Congresso de Toxicologia Tropical. p.153-155.
- Menezes, T.J.B.; Tango, J.S.; Coelho, F.A.S. & Teixeira, C.G. 1965/66. Ocorrência do *Aspergillus flavus* e a aflatoxina em sementes, tortas e farelos de amendoim. Col. Inst. Tecnol. Alim., 1:559-566.
- Pregnotatto, W. & Sabino, M. 1969/70. Pesquisa e dosagem de aflatoxina em amendoim e derivados e em outros cereais. Rev. Inst. Adolfo Lutz, 29/30:65-71.

Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

- Purchio, A. 1969. Pesquisa de aflatoxina B₁ e ocorrência de substâncias fluorescentes similares em alguns alimentos. São Paulo, Faculdade de Medicina USP. Tese de doutoramento. 83p.
- Sabino, M.; Pregnolato, W. & Tanus, M.T. 1976. Aflatoxina em alimentos in natura e preparados. Manaus, Anais do I Congresso de Toxicologia Tropical. p.163-174.
- Tango, J.S.; Menezes, T.J.B. & Teixeira, C.G. 1965/66. Levantamento da ocorrência de aflatoxina em elementos de amendoim nas safras das águas e da seca. Col. Inst. Tecnol. Alim., 1:1-11.

Coordenadora do PMC-MICOTOXINAS: MYRNA SABINO
Instituto Adolfo Lutz
Caixa Postal 7027
01000 SÃO PAULO SP

ABS.03, 147/237

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MICROBIOLOGIA

COORDENAÇÃO DO PMC-MICOTOXINAS E

INSTITUTO ADOLFO LUTZ

INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS USP

DEPTO DE TECNOLOGIA RURAL ESALQ/USP

COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

INTEGRAL - CATI

LABORATÓRIO DE CONTROLE DE ALIMENTOS - PMSF

CIA. IND. COM. PRODUTOS ALIMENTARES - CICOBRA

ANDERSON CLAYTON S.A. IND. E COM.

II ENCONTRO NACIONAL DE MICOTOXINAS, 1982
AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE MONITORAÇÃO E CONTROLE

ANFITEATRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

Av. Dr. Arnaldo, 355

SÃO PAULO - SP

PATROCÍNIO

CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO
E TECNOLÓGICO - CNPq

FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE SÃO
PAULO - FAPESP

COLABORAÇÃO ESPECIAL

3M DO BRASIL - PRODUTOS INDUSTRIAIS DE SEGURANÇA
E PROTEÇÃO À SAÚDE



Sociedade
Brasileira de
Microbiologia

II ENCONTRO NACIONAL DE MICOTOXINAS, 1982
 AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE MONITORAÇÃO E CONTROLE

COORDENADORA: Myrna Sabino

COMISSÃO Adhemar Purchio

Oswaldo Luiz Marmo

ORGANIZADORA: Adão S. de Bonés

Paulo Cesar Martins

Homero Fonseca

Ronaldo N.S. Silveira

Julio Cezar Alvarez

Terezinha T. Miyazawa

SECRETÁRIA : Maria José Soares Correa

PESSOAL DE Leda Conceição A. Lamardo

APOIO : Maria Angela P. Zorzetto

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MICROBIOLOGIA

Fundada em 28 de setembro de 1956, é sociedade civil, sem fins lucrativos.

Organiza, a cada dois anos, na última semana de julho, o Congresso Brasileiro de Microbiologia; edita a Revista de Microbiologia, o Boletim Informativo e Informações Técnico-Científicas, nas diversas áreas da microbiologia.

DIRETORIA

PRESIDENTE

João Salvador Furtado

Caixa Postal 4005

01000 SÃO PAULO SP

VICE-PRESIDENTE

Paulo Pinto Gontijo Filho

Instituto de Microbiologia UFRJ

C.C. Saúde - Bloco I

21941 RIO DE JANEIRO RJ

SECRETÁRIO GERAL

Maria Therezinha Martins

CEETESB - Av. Prof. Frederico

Hermann Jr., 345

05459 SÃO PAULO SP

TESOUREIRO

Milton Mangini

01000 SÃO PAULO SP

ASSISTENTE DE DIRETORIA

Lelia Vasconcellos

PMC-MICOTOXINAS

Myrna Sabino

Instituto Adolfo Lutz

Caixa Postal 7027

01000 SÃO PAULO SP

II ENCONTRO NACIONAL DE MICOTOXINAS, 1982
AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE MONITORAÇÃO E CONTROLE

1. HISTÓRICO

Em 1980, a Sociedade Brasileira de Microbiologia empenhou-se na realização de um encontro nacional sobre micotoxinas, assunto de grande importância para a agricultura, pecuária e saúde pública.

Um dos objetivos do encontro era elaborar projeto de âmbito nacional, para estudo do problema das micotoxinas em nosso meio, e congregar pesquisadores e profissionais interessados.

Países que esperam competir no mercado internacional, desejando, ao mesmo tempo, proteger seus consumidores, devem cuidar dos problemas das micotoxinas, com a mesma intensidade dedicada a aqueles produzidos por outros poluentes ambientais.

A avaliação precisa dos efeitos sociais e econômicos depende do conhecimento exato do problema e da existência de um programa de monitoração e controle eficiente. Portanto, seria indispensável estabelecer um programa nacional, para coleta de dados sobre a extensão e o nível de ocorrência de micotoxinas, apoiado na disponibilidade de métodos analíticos, acessíveis, para detectar-se a contaminação por micotoxinas, bem como monitorar e avaliar problemas relativos, em alimentos.

Levantamentos, conduzidos em diversos países e em grande número de alimentos, serviriam como guia, para atingir-se os objetivos propostos.

Com este espírito, realizou-se o Encontro Nacional de Micotoxinas 1980, Problemas e Soluções. A partir desse evento, criou-se e implantou-se o Programa Nacional de Monitoração e Controle de Micotoxinas (PMC-MICOTOXINAS), com os objetivos fundamentais de: (a) proteger a saúde humana e animal, conscientizando as autoridades competentes; (b) garantir que os produtos oferecidos à exportação não fossem rejeitados pelos países importadores; (c) promover um sistema de esclarecimento, educação, treinamento a diversos níveis do agricultor, processador, revendedor e consumidor.

Na primeira etapa pesquisou-se um dos mais potentes grupos de micotoxinas, as aflatoxinas B1 e G1, nas matérias primas de alta significação social e econômica, o milho e o amendoim.

Para atingir os objetivos propostos, havia necessidade da implantação de uma rede nacional de laboratórios credenciados, em universidades, instituições de pesquisa, outras entidades do setor público e em empresas privadas, para detecção de micotoxinas e pesquisa de fungos toxigênicos.

2. COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA

Por indicação do plenário, no Encontro Nacional de Micotoxinas, foi constituído o grupo encarregado de dar continuidade aos trabalhos, cuja maioria hoje compõe a Coordenação Geral do PMC-MICOTOXINAS, da Sociedade Brasileira de Microbiologia:

- . Adão S. de Banes (CICOBRA-NESTLÉ)
- . Ademar Purchio (ICB-USP)
- . Dalro H.C. Lasca (CATI)
- . Homero Fonseca (ESALQ-USP)
- . João Salvador Furtado (SBM)
- . Julio Cesar Alvarez (ACSA)
- . Myrna Sabino (IAL) - Coordenadora
- . Oswaldo Luis Marmo (CICOBRA-NESTLÉ)
- . Paulo Cesar Martins (LAB. PATOLOGIA ANIMAL)
- . Ronaldo H.S. Ferreira (PMSP)
- . Sydney Antonio de Oliveira (SERFA-M.A.)

3. IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA

- Dando seqüência aos trabalhos, a Coordenação Geral promoveu:
- . identificação das instituições e empresas participantes do Programa
 - . padronização das técnicas de coleta de amostras
 - . padronização das técnicas de análise
 - . aferição das condições técnicas dos participantes, enviando amostras contendo aflatoxinas

- . remessa de amostras coletadas
- . compilação e análise

Para a coleta das amostras, houve colaboração da CATI (Coordenação de Assistência Técnica Integral), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, garantindo-se a identificação da procedência das amostras

As amostras foram coletadas, nas regiões produtoras, obedecendo-se a seguinte distribuição:

AMENDOIM

nº de municípios: 18

período de coleta: janeiro, fevereiro, março (safra das águas) e
maio, junho, julho (safra da seca)

nº de amostras/quinzena/município: 02

Total de amostras: 432

MILHO

nº de municípios: 30

período de coleta: março, abril, maio e junho

nº de amostras/mês/município: 02

Total de amostras: 240

4. LABORATÓRIOS PARTICIPANTES:

O programa teve início com os seguintes laboratórios:

- . Basf (José Carlos T. Callep) - São Paulo
- . Cia. Ind. Com. Produtos Alimentares (Oswaldo Luis Marmo, Adão S. de Barros)
- . Duratex S.A. - Rações Anhanguera (Antônio Carlos Dias Peres) - Campinas
- . Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" - Deptº de Tecnologia Rural - USP (Homero Fonseca) - Piracicaba
- . Industrialização de Amendoim "INAM" Ltda (Jorge Higashi) - São Paulo
- . Indústria e Comércio Lotus - São Paulo
- . Instituto Adolfo Lutz (Myrna Sabino) - São Paulo
- . Instituto Biológico (Marisa de Almeida Barros) - São Paulo

- . Instituto de Ciências Biomédicas - Deptº de Microbiologia - USP (Adhemar Purchio) - São Paulo
- . Instituto Estadual de Saúde Pública "Louis Pasteur" (Samuel Klein) - Rio de Janeiro, RJ
- . Instituto de Pesquisas Biológicas (Cláudio Fidelis Pandolfi) - Porto Alegre, RS
- . Instituto de Pesquisas Tecnológicas da Fundação Educacional de Blumenau (Leonel C. Rodrigues) - Blumenau, SC
- . Instituto de Tecnologia de Alimentos (Myrtha U. Eiroa) - Campinas, SP
- . Instituto de Tecnologia do Paraná - TECPAR (Dircinéia Serena Kloss) - Curitiba, PR
- . Laboratório de Controle de Alimentos - PMSB (Terezinha T. Miyazawa) - São Paulo
- . Moinho da Lapa S.A. (Lucy B. Martelli) - Campinas
- . Nutricia S.A. Prod. Diet. e Nutric. (Maria Luiza da S. Camara) - Rio de Janeiro, RJ
- . Universidade Federal da Bahia - Deptº de Farmácia (Maria Spinola Miranda) - Salvador, BA
- . Universidade Federal de Brasília - Deptº de Biologia Vegetal (Min Tien Lin) - Brasília, DF
- . Universidade Federal de Pernambuco - Deptº de Micologia (Luis A. B. Aguiar, Sidney Turyassu G. Bastos, Karline de Valesio Pinto) - Recife, PE
- . Universidade Federal de Viçosa - Deptº de Fitopatologia (Ajjama-da Kushalapa) - Viçosa, MG.

Lamentavelmente, por falta de recursos financeiros ou outros problemas, muitos dos laboratórios participantes desligaram-se do Programa, apesar de terem dado sua adesão formal, comprometendo-se a apoiar, decididamente, quaisquer programas que eventualmente resultassem do Encontro.

5. RESULTADOS (Vide tabelas anexas)

1. checagem (teste colaborativo)
2. avaliação

6. PROPOSTAS E SUGESTÕES PARA SEREM APRESENTADAS À AFRECIÇÃO DOS PARTICIPANTES

1. Propostas

AMENDOIM: O Programa confirmou, mais uma vez, que o problema existe em larga escala.

Pelos resultados obtidos e pesquisas em andamento, não se recomenda continuidade do levantamento de dados no Estado de São Paulo (ver sugestões)

MILHO : Pela insuficiência da amostragem, propõe-se, para esta cultura, a continuidade do Programa de forma intensiva (ver sugestão 5).

É certo que para se combater com sucesso e definitivamente a poluição por micotoxinas, faz-se necessária a educação, em todos os aspectos, da conservação do ambiente, proteção e desenvolvimento. A educação é condição essencial, sem a qual não existirão melhoramentos e progresso.

2. Sugestões

(1) Pressionar os órgãos governamentais competentes, para que: (a) seja obrigatória a análise de aflatoxinas em produtos contendo amendoim para o consumo humano e animal e (b) seja feita a revisão de toda a legislação pertinente à matéria.

(2) Incentivar os técnicos das Casas da Agricultura para que divulguem, aos agricultores, os conhecimentos sobre o problema "Micotoxinas"

(3) Esclarecer e conscientizar os profissionais responsáveis pela aquisição e utilização de matérias primas alimentares

(4) Realizar cursos e treinamento a nível nacional, para capacitação de laboratórios, em análises de aflatoxinas

(5) Incentivar a criação de Centros Regionais de Referência, visando a melhor representatividade na captação de amostras de milho e castanha-do-Pará.

Os cálculos foram efetuados sobre os valores médios:

$$N = 14$$

$$\bar{x} = 0,280 \mu\text{g/ml}$$

$$s = 0,132 \mu\text{g/ml}$$

Representamos o valor mais provável (X_p) por:

$$X_p = \bar{x} \pm \frac{s \times 0.6}{\sqrt{n}}$$

$$X_p = (0.280 \pm 0.024) \mu\text{g/ml}$$

Observamos uma perfeita concordância como valor teórico, o qual é igual a 0.30 $\mu\text{g/ml}$.

Os resultados dos laboratórios G, N e V não foram considerados pois são estatisticamente anormais. Os laboratórios A, N, R, S, T e U não participaram do programa.

DADOS DO FMC - MICOTOXINAS

Os dados obtidos na análise das amostras estão tabeladas a seguir, por cidade e separados por períodos de secas e chuvas, tanto para o amendoim como para o milho.

AMENDOIM (RESULTADOS POSITIVOS EM %)

C I D A D E	Á G U A S			S E C A S		
	N	B ₁	G ₁	N	B ₁	G ₁
Adamantina	19	53,0	26,0	4	0	50,0
Alto Alegre	3	0	0	2	0	0
Dracena	19	53,0	47,0	4	0	25,0
Bebedouro	18	44,0	33,4	-	-	-
Cafelândia	2	50,0	0	-	-	-
Dumont	2	50,0	50,0	-	-	-
Getulina	9	56,0	0	-	-	-
Guaira	8	37,5	25,0	-	-	-
Jaboticabal	3	0	0	-	-	-
Lins	2	0	0	-	-	-
Marilia	27	48,2	48,2	11	36,5	18,0

RESULTADOS OBTIDOS NO FMC - MICOTOXINAS

Os laboratórios participantes do FMC-Micotoxinas realizaram um controle da qualidade do trabalho analítico, visando dar credibilidade aos resultados obtidos. A cada laboratório foi enviado uma ampola, contendo uma solução clo₂rofórmica de extrato de amendoim, e uma ampola contendo um padrão de aflato_xinas B₁, também em cloro₂fórmio. Os resultados encontrados estão tabelados a seguir, na forma que foram enviados.

LAB.	1º RESULTADO	2º RESULTADO µg/ml	MÉDIA
A	0,3	0,26	0,280
B	0,36	0,34	0,350
C	-	-	-
D	0,40	0,35	0,375
E	0,106	-	0,106
F	0,5	0,5	0,500
G	-	-	-
H	0,22	0,25	0,235
I	-	-	-
J	0,27	0,26	0,265
K	0,12	0,15	0,135
L	0,5	0,6	0,550
M	0,2	0,25	0,225
N	-	-	-
O	0,125	0,125	0,125
P	0,1875	0,1854	0,187
Q	0,25	-	0,250
R	-	-	-
S	-	-	-
T	-	-	-
U	0,33	-	0,330
V	-	-	-

MILHO (RESULTADOS POSITIVOS EM %)

C I D A D E	Á G U A S			S E C A S		
	N	B ₁	G ₁	N	B ₁	G ₁
Ourinhos	7	0	0	16	12,0	12,0
Oswaldo Cruz	6	0	33,0	2	0	50,0
Paraibuna	2	0	0	1	0	0
Pindamonhangaba	2	0	0	4	0	0
P. Prudente	3	0	0	3	0	0
Rancharia	5	0	0	3	0	0
Registro	1	0	0	2	0	0
S.J.R. Preto	1	0	0	6	0	0
Valparaiso	4	0	0	-	-	-
Anhumas	-	-	-	1	-	-
Bauru	-	-	-	4	-	33,0
Buritama	-	-	-	2	0	0
Jacupiranga	-	-	-	2	100,0	0
Jaú	-	-	-	2	0	0

AMENDOIM (RESULTADOS POSITIVOS EM %)

C I D A D E	Á G U A S			S E C A S		
	N	B ₁	G ₁	N	B ₁	G ₁
Martinópolis	11	45,5	45,5	4	0	50,0
Pirapozinho	15	73,5	18,2	4	0	25,0
Pompeia	28	57,2	32,2	14	14,3	21,5
Pontal	2	50,0	50,0	-	-	-
P. Prudente	22	72,7	40,9	4	0	0
R. Preto	3	0	33,4	-	-	-
Sabino	10	50,0	40,0	2	0	0
Sales Oliveira	14	22,0	15,0	-	-	-
Sta. Adelia	18	56,0	28,0	5	0	0
Sto. Anastacio	16	68,8	37,5	4	0	0
Sertãozinho	4	25,0	0	-	-	-
Taquaritinga	27	49,0	26,0	6	0	0
Tupã	22	54,6	32,0	14	22,0	22,0
Valparaiso	3	100,0	44,0	-	-	-

MILHO (RESULTADOS POSITIVOS EM %)

C I D A D E	Á G U A S			S E C A S		
	N	B ₁	G ₁	N	B ₁	G ₁
Aguaí	5	20,0	0	6	0	16,0
Araçatuba	1	0	0	1	0	0
Bariri	2	0	0	5	0	20,0
Bastos	10	0	10,0	7	0	43,0
Brag. Paulista	3	0	0	3	0	0
Botucatu	1	0	0	5	0	0
Campinas	7	0	0	6	0	0
Indaiatuba	4	0	0	3	0	0
Itapetininga	5	0	0	3	0	33,0
Itararé	4	0	0	8	0	0
Marilia	6	0	0	9	0	0
Mogi Mirim	7	0	0	7	0	33,0

Stoloff 35.

Table 3.

Occurrence of aflatoxins in raw shelled peanuts imported into the United States in 1981 by country of origin; in the U.S. crops harvested 1973-79, by year; and the average of the U.S. 1973-79 crops, by region.^a

Area of Origin	No. of Lots	ND ^b	Total Aflatoxins, ng/g (% of lots)				
			>4	>15	>26	>50	>100
PR China	2,585	85	15	5	2.5	-	0.5
India	1,453	8	92	73	58	-	10
Sudan	932	6	94	85	78	-	60
Argentina	446	60	40	11.5	4.5	-	0.5
South Africa	112	59	41	26	21	-	8
Malawi	80	40	60	21	10	-	0
Australia	52	90	10	4	4	-	0
Brazil	44	0	100	95	95	-	77
Egypt	41	86	14	2	2	-	0
Taiwan	37	73	27	3	0	-	0
	Crop Year						
United States	1973	24,862	58	42	13	5	-
United States	1974	18,247	70	30	6	2	0.3
United States	1975	20,559	69	31	10	4	1.1
United States	1976	21,239	79	21	4	1	0.1
United States	1977	27,222	77	23	8	4	1.4
United States	1978	30,320	65	35	13	5	1.1
United States	1979	30,220	82	18	5	1	0.3
United States	1973-79	24,667	71	29	8	3	0.7
Virginia-Carolina	1973-79	3,213	87	11	4	1.4	0.5
Southeast	1973-79	16,276	69	31	9	3	0.5
Southwest	1973-79	4,807	66	34	11	5	1.6

^a Peanut Administrative Committee data

^b ND = Not Detectable

A exportação do amendoim esbarra em toxina

A existência de "aflatoxina" no amendoim brasileiro, em quantidades indesejáveis e perigosas, vem preocupando técnicos e impedindo que a leguminosa seja exportada, revelou Pedro Frugis, corretor especializado nesta mercadoria. Em reunião do Setor de Observação de Mercado da Bolsa de Cereais, realizada dias atrás, ele afirmou que análises feitas em laboratório "confirmam a presença de aflatoxina, um veneno muito perigoso, em até 600 partes por bilhão. Desta forma, o amendoim que registra 200 ppb é conside-

rado "ótimo", embora o admissível seja apenas 15 partes de aflatoxina por bilhão".

Segundo Frugis, "todo o amendoim produzido no Brasil contém aflatoxina e isto inviabiliza maior movimento de exportação, pois os países compradores são rigorosos na exigência de produto isento desta substância". Também nutricionistas, explicou o técnico Antônio Marcos Giraldo, presente à reunião do Setor de Observação, "estão preocupados com este problema, principalmente na merenda escolar. Acontece que o processamento de amendoim para fins alimentícios provoca a concentração da aflatoxina, cujos efeitos no consumidor podem causar vômitos, diarreias e até morte, quando há concentrações muito elevadas. Há mesmo caso de morte registrado nos Estados Unidos, provocada por amendoim brasileiro".

No que se refere ao óleo comestível, ressaltaram os técnicos, a extração não elimina a aflatoxina do amendoim. Entretanto, "como geralmente são feitas misturas com outros óleos, ocorre uma atenuação da substância tóxica", disse Frugis. Em sua opinião, "o problema só seria resolvido caso os agricultores passassem a usar semente de amendoim importada, durante um período, para eliminar o círculo vicioso atual: originada de fungos, a aflatoxina volta constantemente à terra, nas sementes nacionais contaminadas".

Pedro Frugis observou ainda que a exportação de amendoim em maiores volumes contribuiria para melhorar a situação dos produtores (em sua maioria, pequenos e médios). "Eles estão descapitalizados, devido aos custos absurdos da colheita e queda da produtividade, e os preços que recebem situam-se em nível abaixo do custo de produção."

Fonte: ...



CONFIDENCIAL

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício SNVS/GAB/BSB/sn Em 29.03.1982

Do Secretário Nacional de Vigilância Sanitária

Endereço Ministério da Saúde

Ao Diretor da Divisão de Segurança e Informações do Ministério da Saúde

Assunto BOTULISMO EM BELÉM



Senhor Diretor,

Pela presente informo que tomamos conhecimento, através do noticiário do dia 26.03 da TV GLOBO, às 20 horas, de que o Dr Eduardo Peixoto, confirmou "haver sinais de botulismo no Pará".

Em notícia pequena do jornal "O ESTADO DE SAO PAULO, do dia 27 de março de 1982, é confirmada a notícia da televisão, dizendo que o Instituto Oswaldo Cruz mandou comunicado a Delegacia do Ministério da Saúde "dizendo que as probabilidades de haver um caso de botulismo são de 90% (recorte de jornal em anexo)..

Aproveitamos o ensejo para enviar (anexo 2) notícia do dia 25.03, do jornal O GLOBO, referente a botulismo no Pará, e que deu ensejo a que esta Secretaria fosse procurada pela jornalista daquele diário para esclarecer sobre as providências que estava tomando a respeito.

Face ao noticiário de sábado, no jornal "O ESTADO DE SÃO PAULO", modifica-se o posicionamento do Governo eis que, embora com pequena repercussão interna, tal notícia deve ter chegado ao conhecimento das embaixadas de países estrangeiros no Brasil.

Com os protestos de estima e consideração,

ANTONIO CARLOS ZANINI

Ilmo. Sr.
Cel ARIDIO FERNANDES MARTINS JUNIOR
DSI/MS

Arquivar no Dossiê? B-20-



O GLOBO
RIO DE JANEIRO

25
Março
1982

VASP — jato brasileiro, padrão internacional.

Suspeita de botulismo determina apreensão de enlatados no Pará

BELEM (O GLOBO) — A Divisão de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Saúde Pública, apreendeu ontem cerca de 60 latas de carne de conserva da marca "Bordon" na área urbana do município de Ananindeua, depois que um adulto e duas crianças tiveram que ser internadas às pressas, anteontem, no hospital Barros Barreto, com suspeita de botulismo que teria sido causado pela ingestão de alimento preparado com esse tipo de enlatado.

As três pessoas internadas são Manoel Almeida, de sete anos, que está em estado de coma, Antônia Cirilo Almeida, de oito, que esteve em coma e já reagiu, e o avô dos dois, João Galdino Almeida, de 80 anos. Eles permanecem no CTI do hospital.

A Secretaria de Saúde solicitou ao Ministério da Saúde o envio urgente a Belém de doses de soro antibotulínico e que a Fundação Oswaldo Cruz, do

Rio de Janeiro, examine algumas latas de conserva.

Segundo informação oficial, as três prováveis vítimas de botulismo moravam na localidade de Murucuçambá, em Ananindeua, mas a ordem de apreensão das latas de conserva da "Bordon" abrangeu toda a área urbana do município.

O diretor do hospital Barros Barreto, Alexandre Santos, declarou ontem não poder afirmar ainda sem erro que o avô e as duas crianças estejam com botulismo.

— De acordo com os sintomas — disse ele — há entretanto, 90 por cento de probabilidade de se tratar de botulismo, que em mais de 75 por cento dos casos é fatal, já que ataca o sistema nervoso central, matando o doente por parada cardíaca e respiratória.

Informou a a Secretaria de Saúde que há 12 anos não se registrava um caso de botulismo em Belém; daí a inexistência na cidade do soro antibotulínico.

SÁBADO - 27 DE MARÇO DE 1982

12 — O ESTADO DE S. PAULO

Merenda intoxica 100 escolares em Manaus

Das correspondentes

Pelo menos cem crianças da Unidade Educacional Rm Araújo, no bairro da Cachoeirinha, em Manaus, foram atendidas ontem no pronto-socorro do Estado e no Hospital Infantil Dr. Fajardo, onde 30 delas ficaram em observação, com sintomas de intoxicação, depois de terem comido bacalhau e farofa estragados na merenda escolar. Alguns professores e funcionários do colégio também se sentiram mal, depois de consumir os alimentos, mas não chegaram a ser atendidos nos hospitais.

A diretora da escola, professora Maria Angela Pinto, disse que mais de 600 pessoas, entre alunos e professores comeram a merenda escolar, mas apenas cerca de cem delas tiveram princípio de intoxicação, com vômitos, dores de cabeça e desmaios. A própria professora provou o bacalhau e nada sentiu. Tão

logo os estudantes começaram a se sentir mal, a direção do colégio providenciou a hospitalização daqueles que apresentavam maior gravidade, enquanto porções do bacalhau e da farofa eram encaminhadas ao Instituto de Pesquisas da Amazônia (InPA) para serem analisados.

BOTULISMO

O Instituto Oswaldo Cruz, do Rio de Janeiro, que está examinando amostras de carne em conserva deteriorada apreendida em Belém considera muito provável que as pessoas que a consumiram estejam com botulismo tipo B. Embora o resultado final do exame só seja divulgado na segunda-feira, o Instituto mandou um comunicado para a delegacia do Ministério da Saúde no Pará dizendo que as probabilidades de haver um caso de botulismo são de 90%.



ULTRA-SECRETO
 não há cópia em poder
 da SNVS

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício SNVS/BSB/sn Em 26.03.1982
 Do Secretário Nacional de Vigilância Sanitária
 Endereço Ministério da Saúde
 Ao Diretor da Divisão de Segurança e Informações / M.S.
 Assunto Intoxicações em Belém

Senhor Diretor,

Em contato com o Dr Aristides Limaverde, em Belém, fomos informados de que tres pessoas comeram carne enlatada de marca Bourdon por volta de 15 horas do dia 22 de março. Após cerca de três horas, apresentaram vômitos, diarréia, manifestações óculo-motoras e insuficiência respiratória aguda.

Foram medicadas com soro anti-botulismo A+B e antibióticos, tendo regressão do quadro já no dia seguinte, terça-feira, e a seguir com soro anti-B (só anti-B, aparentemente por engano clínico). Um senhor de 70 anos apresentou boa regressão do quadro, bem como uma menina. Um garoto de 7 anos permanece até hoje com agitação, e desenvolveu quadro de pneumonia, sendo medicado com antibióticos. Todos os pacientes foram entubados no início do tratamento.

Embora tanto o quadro clínico quanto o exame laboratório feito dão quase certeza de botulismo do tipo B, face às enormes perdas que podem ser causadas a nível de comércio internacional, esta Secretaria sugeriu, em opinião aceita pelo Senhor Ministro, manter o resultado do exame laboratório em situação de dúvida. Por decisão do Senhor Ministro, até segunda-feira nenhuma comunicação será feita.

O mais provável, talvez aconselhável, é que, se for possível e conveniente, não se divulgue resultado positivo, ficando a pesar quais são as perdas maiores: o vazamento dos resultados (se acontecerem) ou a comunicação oficial com grande perda de comércio internacional.

O fato, todavia, em se confirmando, traduziria uma situação crítica a Vigilância Sanitária no país, com graves riscos não só à população pela ingestão direta do tóxico (mais cerca de 10 a 20 intoxicações até o final do ano), mas principalmente pelo prejuízo causado a milhões pela perda do comércio internacional.

São as informações de momento.


 ANTONIO FERNANDES MARTINS

Tlm. Sr.
 Cel ARIDIO FERNANDES MARTINS JUNIOR
 DD. Diretor da Divisão de Segurança e Informações
 Ministério da Saúde



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício SNVS/GAB/sn Em 26.03.1982
 Do Secretário Nacional de Vigilância Sanitária
 Endereço Ministério da Saúde
 Ao Diretor da Divisão de Segurança e Informações / M.S.
 Assunto Informação precipitada sobre botulismo

Senhor Diretor

Cerca das 9 horas da manhã do dia de hoje, este Secretário foi chamado pelo Senhor Ministro que comunicou a ocorrência de casos de botulismo, tipo B, em Belém.

Foram discutidos os dados a serem obtidos (i) quanto ao produto (tipo, marca, data de fabricação, lote); (ii) quanto à empresa (local, número de telex, linha de produção) e (iii) quanto ao comércio (intervalo produção/venda, condições de estocagem).

Foram também discutidas as ações:

1. fiscalização conjunta e imediata dos dois ministérios na empresa
2. interdição do produto (ou toda linha) no comércio)
3. comunicação à indústria para retirada do produto do mercado
4. coleta de amostras

Foi também proposta comunicação a outros níveis, como o Ministério da Agricultura e DSI.

Passando à fase de questionamento da validade do diagnóstico, fato que esta Secretaria lembrou ao Senhor Ministro face aos comentários e dúvidas feitas quanto aos casos de botulismo ocorridos em dezembro de 1981, fomos informados que não havia

foi solicitado ao Senhor Assessor Parlamentar cópia da discussão do Seminário de Defesa do Consumidor onde é colocado em dúvida o diagnóstico de botulismo.

5

Em tempo:

dúvida diagnóstica, pois foram feitos três lotes de animais (sô inóculo, sô anti-soro A, sô anti-soro B) sobrevivendo apenas o lote B. Embora não houvesse soro do paciente, a injeção do soro anti-B proporcionou melhora clínica.

Quando procuramos interpelar novamente o I.N.C.Q.S. sobre a validade do diagnóstico, fomos informados pelo técnico que conversava com o Senhor Ministro em nome do I.N.C.Q.S. que haviam sido injetados apenas 5 animais, e que os resultados conclusivos só ficariam prontos após 6 horas ainda de observação

Procurando entrar em contato com o Secretário de Saúde do Pará, Dr. Almir J. de O. Gabriel, fomos informados que o diagnóstico de certeza lhe fora transmitido pelo Dr. Eduardo Peixoto.

Ao que sabemos, nenhuma notícia de diagnóstico de certeza, até o momento (11 horas), havia sido comunicado à imprensa.

Todavia, o Secretário de Saúde Dr Gabriel estava disposto a interditar o produto em todo Belém.

A propósito, esta Secretaria, interpelada ontem pela imprensa, respondeu da forma que julgou mais convincente e menos comprometedora para o Governo: informou que o caso estava em investigação.

Pelas profundas repercussões que o diagnóstico de certeza trará ao mercado interno e poderá trazer ao mercado exterior caso seja confirmado ao botulismo, transmitimos a informação ao D.S.I. para as providências urgentes cabíveis, se assim julgar conveniente.

Com os protestos de estima e consideração,


ANTONIO CARLOS ZANINI

Ao.

Matadouro clandestino é interdito em S. Isabel

Um matadouro clandestino, montado em um sítio, localizado numa via secundária de terra, no km 85 da estrada de Igaratá, no município de Santa Isabel, foi interditado ontem pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, com o auxílio da Delegacia de Crimes contra a Fazenda, do Dops. A medida foi consequência de denúncia feita ao Codecon, e no local ficou apurado que os abates eram diários e chegavam até a 30 vitelas e leitões. Além de irregular, o matadouro apresentava péssimas condições de higiene, com ganchos enferrujados, moscas em grande quantidade e teias de aranha, uma construção de madeira totalmente aberta e cães e outros animais passeando livremente pelo local.

Inicialmente houve dificuldade para que as equipes do Ministério da Agricultura e Dops encontrassem o Sítio do Patinho, no bairro dos Pilões, pois ele está bem disfarçado em uma estrada secundária, e o matadouro fica distante da entrada. A porteira fica fechada com cadeado, que teve de ser aberto pelo filho do caseiro, Agostinho Severiano, responsável pelo matadouro. Nenhum animal foi encontrado no local, mas em um varal estavam secando mais de 30 "buchinhos" que, segundo elementos da equipe, alguns frigoríficos ainda utilizam na preparação de mortadelas e presuntos. Segundo Agostinho, o local é utilizado por criadores da região, que trazem seus animais, matam, limpam, tiram o couro e levam tudo embora, vendendo a açougues de toda a área.

Acompanhados do delegado Moisés Bedran e de dois investigadores, os médicos veterinários Salomão Turchin e Paulo César Porto interditaram todo o local, lacrando ainda a depiladeira e o compressor. Em seguida foram à residência do proprietário do matadouro, Pedro Lopes Dias, entregar a intimação do Ministério da Agricultura. O documento foi deixado com sua mulher, pois ele estava ausente, mas o proprietário está sujeito a multa e até a prisão, caso reinicie suas atividades sem autorização.

Este tipo de ação do Serviço de Inspeção Federal está sendo intensificado, segundo Salomão Turchin, e vários matadouros têm sido interditados ultimamente, muitos deles denunciados por meio do Codecon, órgão criado para defesa do consumidor na área de alimentação. A presença do delegado do Dops tem em vista garantir a segurança dos médicos e também a fiscalização de uma eventual sonegação fiscal. Também estão sendo vistoriados os abatedouros legalmente registrados.

Botulismo pode ter causado intoxicação

Do correspondente em
BELEM

As autoridades de saúde do Pará ainda não confirmaram se três pessoas internadas em um hospital da cidade, com intoxicação grave, foram vítimas de botulismo porque os resultados finais dos exames de laboratório só estarão concluídos no início da próxima semana. Mas, pelo quadro clínico dos doentes, que começaram a reagir e hoje deverão sair do centro de tratamento intensivo, podendo receber alta em uma semana, a hipótese é pouco provável.

João Galdino, de 70 anos, e dois netos — Manoel, de sete anos, e Antonia, de oito — comeram carne em conserva produzida pelo frigorífico Bordon, entre 15 e 16 horas de segunda-feira, mas só madrugada do dia seguinte conseguiram chegar a Belém (eles moram no interior) onde foram medicados. Em estado grave, com prostração e vômitos, eles foram internados na CTI do Hospital Barros Barreto. Os técnicos da Secretaria de Saúde constataram que a carne enlatada estava estragada, mas só poderão dizer se isso se deve à má manipulação por parte dos próprios consumidores ou se foi defeito de fabricação quando o Instituto Oswaldo Cruz, do Rio de Janeiro, para onde foi

enviada uma amostra do material, divulgar o resultado da análise clínica.

Os médicos que atenderam às três vítimas não acreditam que se trate de botulismo, embora também não desmintam. Eles alegam que, normalmente, os três já teriam morrido se tal doença se confirmasse.

Como medida preventiva, os pacientes receberam soro antibotulínico e muitos antibióticos, e já não estão ameaçados de morte.

A Secretaria iniciou um levantamento nos estoques da mercadoria, encontrando latas de conserva em processo de fermentação, ao observar que o prazo de validade já estava esgotado. Foram apreendidas várias latas em mercearias e no estoque da Cobal, que comercializou a conserva. Mas não foi registrado nenhum outro caso de intoxicação nem constatada outra mercadoria estragada.

Segundo os técnicos, a prática de marcar nas mercadorias apenas a data de fabricação e não o prazo de validade dificulta a fiscalização e prejudica o consumidor.

A Secretaria de Saúde vai interditar preventivamente toda a partilha de conserva até que saia o resultado do exame do Instituto Oswaldo Cruz, e tornou mais severas as medidas de fiscalização.

AÇÃO CANCERÍGENA LEVARÁ A PROIBIÇÃO DO BENZENO

Da sucursal de
BRASÍLIA

Especialistas da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, do Conselho Nacional de Petróleo, e da Associação Profissional do Comércio Atacadista de Solventes do Petróleo, rediretaram-se na próxima semana, em Brasília, com vistas a uma eventual restrição de comercialização e uso do benzeno, produto comprovadamente cancerígeno e utilizado no Brasil em larga escala em diversos setores industriais. Calcula-se que mais de dois milhões de trabalhadores manuseiam o produto, expondo-se ao risco de sofrer as mais variadas lesões, chegando, inclusive, ao câncer.

O benzeno é derivado do petróleo e do carvão, e é usado na fabricação de solventes, diluentes, adesivos de couro, tintas e vernizes, análises de laboratórios e, em sua forma mais pura, na síntese de produtos farmacêuticos. Embora tenha dois substitutos, que oferecem a mesma qualidade na fabricação de tais produtos — o xileno e o tolueno — o benzeno é preferido pelas indústrias por ser mais barato. Esse aspecto será um dos mais debatidos pela comissão que se reunirá em Brasília, uma vez que a substituição do benzeno por produtos mais caros encontrará resistência no setor industrial.

A comissão de especialistas que vai debater o benzeno e a sua utilização terá como subsídios, inclusive, um amplo estudo efetuado pela Universidade Estadual de Campinas por solicitação da Divisão Nacional de Câncer, do Ministério da Saúde. Nesse estudo, publicado com exclusividade pelo Estado, os técnicos responsáveis mostram todos os tipos de enfermidades provocadas pelo benzeno, recomendando a sua substituição e a proibição de seu uso em todos os setores industriais.

Um outro aspecto a ser debatido pela comissão especial diz respeito à destinação do benzeno, caso seja decidida sua proibição, uma vez que, não utilizado, o produto deverá ser destruído, a fim de evitar qualquer risco de contaminação. Acreditam os técnicos que bastará apenas um encontro para que se resolva a questão do benzeno, pois "há informações claras a respeito e estudos abrangentes" — o da Unicamp é considerado o mais importante —, além da disposição da própria Associação Profissional Nacional do Comércio de Atacadistas de Solventes de Petróleo, cujos dirigentes sugeriram o reexame da matéria.

Esclarecem, por fim, os técnicos, que tanto o xileno como o tolueno são produzidos na mesma quantidade, pois são retirados ao mesmo tempo do petróleo, juntamente com o benzeno. O mesmo ocorre com o carvão, de cuja "hulha" é extraído o benzeno.

Procon luta por efeitos melhores

Da sucursal de
BRÁSILIA

As denúncias, por mais fundamentadas que sejam, infelizmente, têm mudado muito pouco a realidade brasileira. A afirmação é da engenheira de Alimentos Maria Lucia Galli, do Procon — Grupo Executivo de Defesa do Consumidor, de São Paulo — e serviu para mostrar aos membros da CPI da Fome que os trabalhos de defesa do consumidor no Brasil têm apresentado resultados praticamente nulos: persiste o comportamento abusivo das indústrias e comerciantes, as fraudes se repetem, a Sunab está sendo desativada e o governo baixa normas que não são cumpridas por culpa das próprias autoridades.

Entretanto, ressaltou Maria Lucia Galli, "a preocupação mais direta, mais angustiante e que mais acirra a agressividade dos consumidores é o preço dos alimentos, os abusos dos comerciantes, as sucessivas remarcações de preço, e todos os problemas relacionados com o custo de vida. As estatísticas estão aí para mostrar — continuou a especialista — que o brasileiro paga cada vez mais para consumir cada vez menos alimentos; o crescimento nominal dos salários mínimos tem ficado aquém do aumento do custo da alimentação, e as famílias de baixa renda gastam muito mais, percentualmente, com a aquisição de alimentos, do que as de renda mais elevada".

Os abusos contra a saúde e a economia popular, na opinião da representante do Procon, que atingem indistintamente todos os brasileiros "são muito mais graves contra a população de baixa renda, para quem a perda de um litro de leite azedo assume proporções catastróficas, e o volume suprimido fraudulentamente representa a cota de uma xícara de um dos membros da família ou, então, a consequência da ingestão de um produto contaminado, por parte de uma criança desnutrida e já debilitada, pode ser a sua morte".

GRANDE VÍTIMA

Para Maria Lucia Galli, o governo, "se pretendeu beneficiar os consumidores com a política de liberação de preços, não atingiu seus objetivos. Muito pelo contrário, fez do consumidor a sua única e grande vítima". A recomendação frequente de que o consumidor deve comparar os preços antes de comprar e, assim, optar pelo melhor preço, é, na opinião da especialista, "uma balela e não vale para os alimentos de consumo diário: na periferia, os pontos de venda são limitados e os abusos proliferam livremente".

O município e a subnutrição

No município de Diadema, na região metropolitana de São Paulo, foram criados, recentemente, dois laboratórios para atender crianças desnutridas. Uma decisão resultante de pesquisa, que revelou um alto grau de desnutrição infantil, indicando, ao mesmo tempo, que 47,9% das crianças pesquisadas mantêm uma relação peso/altura abaixo do normal para suas idades.

É sabido que a criança subnutrida é geralmente vítima de lesões neurológicas irreversíveis e que, ao entrar para a escola, não consegue acompanhar os ensinamentos que lhes são ministrados. Essa criança é vítima indefesa das chamadas doenças da pobreza, que seriam melhor denominadas de doenças da fome.

A desnutrição atinge, atualmente, no Brasil, 12 milhões de crianças, e é responsável, também, pelo fato de 8 milhões de crianças de 7 a 14 anos de idade serem analfabetas, alcançando o analfabetismo 16 milhões, de 15 anos para cima.

Durante o ano passado, no Tercero Mundo morreram por insuficiência alimentar nada menos de 17 milhões de crianças, e em todo o mundo, segundo o enviado especial da Unicef ao Brasil, príncipe Talal Bin Abdul Aziz Al Saud, morreram por dia, em 1980, 35 mil crianças, número que se elevou a 46 mil, diariamente, o ano passado.

Esses números revelam que a iniciativa agora tomada na área da saúde pública, no Município de Diadema, deveria ser imitada por todos os municípios brasileiros. Mas quantos deles têm condições financeiras e de infraestrutura para realizar a experiência, que já se vai revelando positiva?

Segundo o último recenseamento, dos quatro mil municípios brasileiros, mais da metade tem, em média, população de dez mil habitantes. No próprio Estado de São Paulo, que é, sem dúvida, a mais rica unidade da Federação, dos seus 571 municípios, 152 têm população inferior a cinco mil habitantes.

Esses dados põem bem à mostra a dificuldade que têm os prefeitos dessas pequenas comunas, geralmente despreparados para a tarefa administrativa, para melhorar a qualidade de vida da população, especialmente porque os recursos próprios de que dispõem são muito escassos e a concentração tributária em favor do governo da União os esmaga.

Então, por maior que seja o humanismo desses prefeitos de cidades pobres, nada podem eles fazer para diminuir o grau de desnutrição das crianças carentes dos seus municípios. No entanto, mesmo enfrentando dificuldades financeiras, o Município de São Paulo poderia, certamente, realizar algo nesse sentido, complementando o programa de creches e o plano de educação para a saúde.



"Pó da China" foi a causa

Tóxicos terão novas normas

Da sucursal de
BRÁSILIA

Os ministros da Saúde e da Indústria e do Comércio deverão baixar, nos próximos dias, novas normas sobre as condições mínimas que serão exigidas para a embalagem de produtos tóxicos e corrosivos, ou "produtos perigosos". Os estudos foram iniciados ontem e, segundo o farmacologista Pedro Paulo Valery, da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, está sendo feito um levantamento de todos os produtos tóxicos importados pelo Brasil, e os produzidos, distribuídos, comercializados e manuseados no País.

O estudo sobre as novas normas técnicas foram provocados pelos recentes problemas ocorridos com o pentaclorofenol, ou o "pó da China", que matou seis pessoas no Rio, além de intoxicar um grande número de trabalhadores. Além disso, uma comissão interministerial teve de ser formada às pressas para acompanhar, em Brasília, a reembalagem do mesmo produto, que estava sendo levado para Belém sem as mínimas condições de segurança. No caminhão detido em Brasília foram encontrados, por exemplo, seis sacos estourados, oferecendo sérios riscos à população.

O "pó da China" foi reembalado em sacos plásticos especiais, ao invés da embalagem feita com fibras trançadas, totalmente desaconselhável para esse tipo de produto.

Por outro lado, para evitar a repetição do chamado "caso do pó da China", o ministro do Trabalho, Murilo Macedo, determinou ontem à Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho, o reexame das normas de transporte, manuseio e armazenagem de produtos tóxicos ou considerados nocivos à saúde humana.

Segundo o chefe daquela secretaria, Mitsuo Oushiro, já existem normas genéricas sobre o assunto, mas que não definem critérios específicos de procedimento em casos como os ocasionados pelo "pó da China". Além disso, segundo informou, o Ministério do Trabalho, através de suas delegacias regionais, tem encontrado muitas dificuldades em fiscalizar o cumprimento dessas normas.

Enviado da Unicef quer ajudar criança de favela

Da sucursal do RIO

Comissão discute a situação de Cubatão e não revela nada

A portas fechadas, a Subcomissão de Planejamento Urbano realizou ontem em São Paulo, sua primeira reunião sobre Cubatão, sem que nada fosse resolvido. Segundo Camal Rameh, diretor da Cetesb, foi feito apenas um "apanhado geral" da situação e nova reunião será feita na segunda-feira.

Quando o encontro acabou, a maior parte dos 21 presentes saiu rapidamente da sala, esquivando-se da imprensa, enquanto o presidente da Cetesb, brigadeiro Victor Leig, reclamava com seu assessor que os jornalistas não deviam ter sido levados ao sexto andar — da presidência. O ex-ministro da Saúde, Paulo de Almeida Machado, procurado pela imprensa, saiu rapidamente por uma porta lateral com o brigadeiro Victor Leig. Somente o prefeito de Cubatão, José Oswaldo Passarelli, e o diretor Camal Rameh comentaram a reunião.

"Devido à reação da população há necessidade de se resolver o problema — disse Rameh —, já que existe um incômodo para essa população de Cubatão." Segundo ele, "os dados de saúde ainda não têm consistência, mas prefiro não me manifestar sobre o assunto, se há uma comissão para isso. Não posso falar em gravidade em Cubatão porque não consigo quantificar essa gravidade".

O prefeito de Cubatão aguarda "para ver os resultados que terão as reuniões". Propôs à subcomissão a mudança imediata para os combustíveis de baixo teor de enxofre, regulamentação do manuseio da rocha fosfática e a conscientização de todas as indústrias para a redução do nível de poluição ambiental.

Segundo o representante da Petrobrás, Simão Korn, "basta a liberação pelo Conselho Nacional de Petróleo para o fornecimento do combustível BTE às indústrias". Por outro lado, o diretor da Cetesb garantiu que a Petrobrás fornecerá o combustível. Para abastecer todas as indústrias de Cubatão são necessárias 260 mil toneladas de combustível por ano.

Na reunião de segunda-feira a Ce-

tesb apresentará uma lista das 23 indústrias da região, definindo as emissões de poluentes.

OS TEMAS

Apesar dos entraves, foi possível levantar que cerca de 15 pessoas participaram do encontro no 5º andar da Secretaria da Saúde, cujo tema foi "Análise dos Problemas de Saúde, Estudos e Pesquisas Médicas". A reunião começou com uma longa exposição do diretor da DRS-2, de Santos, João Dantas Romero, que falou para um auditório integrada pelo presidente e diretores da Cetesb, por técnicos da Secretaria da Saúde e pelos elementos vindos de Brasília.

A única informação que chegou oficialmente à imprensa foi do presidente da Cetesb, que ao sair disse não haver conclusão alguma, por se tratar de uma simples "troca de idéias".

A realidade é que a explanação de João Dantas Romero foi constantemente interrompida por pedidos de esclarecimento do ex-ministro da Saúde. Eles começaram quando o médico falava das anomalias congênitas registradas na população de Vila Parisi. O ex-ministro interrompeu para saber se havia dados sobre a incidência de tais anomalias na população das outras cidades, situadas fora da área poluída. E diante da resposta, bem longa e que incluía números, disse que se tratava de uma "observação muito mais aperfeiçoada, mas não total". Ele fez também várias perguntas sobre os casos de tuberculose, sendo informado de que muitas moléstias causadas pela poluição são rotuladas como sendo tuberculose, embora não se trate disso. Pediu também esclarecimentos sobre a faixa etária em que são mais comuns os problemas respiratórios. A resposta foi: as faixas etárias mais baixas, as crianças.

Os enviados de Brasília continuam hoje em São Paulo, devendo a denominada Subcomissão de Planejamento Urbano reunir-se às 14h30 com técnicos da Secretaria de Tecnologia, Indústria e Comércio, no Palácio dos Campos Elíseos.

"A situação aqui é igual à de Bangladesh, Índia e países do litoral africano. Espero poder fazer, com a colaboração da Unicef, muita coisa em favor das crianças brasileiras", disse ontem o príncipe Talal Bin Abdul Azi, enviado especial do órgão das Nações Unidas para a Infância, ao visitar a favela da Rocinha que, com seus 150 mil habitantes, é uma das maiores da América Latina.

Protegendo-se da forte chuva que caía ontem com uma barraca de praia, e sempre acompanhado do secretário de Desenvolvimento Social do município do Rio de Janeiro, Vicente Barreto, o príncipe conheceu a pobreza dos favelados, as más condições de segurança e higiene locais, num clima de tumulto, com dezenas de pessoas tentando, aos empurrões e apertos, cumprimentá-lo, principalmente crianças, atraídas pelas roupas típicas que usava.

UNICEF AJUDA

Chamado o "príncipe dos pobres", porque criou o Programa do Golfo Árabe, com orçamento de 40 bilhões de dólares para os programas de assistência à infância mantidos pela Unicef, o príncipe Talal, irmão do rei Khaled, da Arábia Saudita, veio ao Brasil a convite oficial do governo. Sua visita à Rocinha foi para conhecer o problema da infância favelada, ajudada pelo órgão em que atua.

Ele foi recebido com alegria por alunos e professores da escola da Associação Padre Anchieta, mantida na favela por padres católicos com ajuda da Unicef. Os professores queixaram-se de não receber pagamento por seu trabalho há três meses, enquanto os moradores protestavam, com cartazes, contra a limpeza local feita às pressas pela Prefeitura carioca. "A limpeza das ruas e a retirada do lixo foram feitas para a visita do príncipe. Quando ele for embora, a sujeira voltará", dizia um dos cartazes afixados à entrada da escola visitada por Talal.

Para ajudar as populações pobres de diversas partes do mundo, a Unicef estabelece um orçamento, cujo valor, no caso do Rio de Janeiro, é transferido à Secretaria de Desenvolvimento Social, que o aplica conforme necessidades constatadas previamente. Na Rocinha, a Unicef já ajudou a construir escolas, creches e casas para moradores remanejados pelas obras de um canal de saneamento executados pela Prefeitura, a partir de reivindicação da comunidade.

Talal recebeu do presidente da associação dos moradores locais, Antônio Oliveira Lima, uma imensa chave que lhe abriu as portas do morro e ouviu um discurso denunciando "interesses eletorais na realização de obras locais, ausência de infra-estrutura básica e violência policial, como rotina".

Favelados reclamam ajuda, em carta a príncipe árabe

*Morfina pode ser
substituída por
droga endógena*

**FROTA NETO,
de Genebra**

Os pesquisadores norte-americanos identificaram uma substância com ação analgésica produzida pelo próprio corpo humano e a sintetizaram. Trata-se da "Beta Endorphine", que deverá substituir a morfina como anestésico em intervenções cirúrgicas. Um dos principais aspectos é de que, além de anestesiar por mais de 24 horas, a nova substância não apresenta os efeitos secundários observados quando do uso da morfina. Algumas experiências com essa droga foram realizadas no Hospital Cantonal Universitário de Genebra, com absoluto êxito.

De acordo com o chefe de anestesia desse hospital, professor Marcel Gemperle, o uso experimental foi feito há dois anos. A grande mudança em técnica anestésica ocorreu quando, ao invés de injetar a morfina por via intramuscular, ela passou a ser aplicada diretamente no canal raquidiano, mais precisamente no espaço peridural, à altura das vértebras lombares. Com essa nova técnica, a quantidade da droga usada passou a ser muito menor. Entre 3 e 4 miligramas contra 10 a 15 mg. como no caso da via intramuscular, que deve ser repetida a cada 3 ou 4 horas, acompanhada de efeitos secundários como náuseas, vômitos e baixa de pressão arterial.

A nova técnica passou a exigir uma só injeção, sem dor e sem efeitos secundários, "cobrindo" um período em torno de 18 horas, e oferecendo ao paciente oportunidade de, durante esse período, se manter lúcido.

Acontece que agora, em caráter experimental, a morfina está sendo substituída por uma substância endógena, produzida pelo próprio organismo — a "Beta Endorphine". Essa substância foi sintetizada pelos pesquisadores norte-americanos há dois anos. As quantidades produzidas, contudo, ainda são mínimas, e seu preço muito elevado. O produto ainda não foi lançado no mercado.

Em que consiste a melhoria? Com 3 miligramas de "Beta Endorphine", ao invés das 18 h de "cobertura" da morfina peridural, os resultados da anestesia poderão se prolongar de 24 a 36 horas, com o paciente também conservando sua lucidez, podendo mesmo ler um jornal ou conversar, por exemplo. Com a ausência da dor, a atividade respiratória do paciente é normal, o que reduz os riscos de complicações pulmonares, bem como de outros efeitos secundários.

**Grupos médicos
criticam política
da Previdência**

No encerramento do 2.º Congresso Brasileiro das Empresas de Medicina de Grupo, ontem, no Anhembi, empresários do setor de saúde, na presença do ministro Murilo Macedo, do Trabalho, criticaram a política do Ministério da Previdência Social de não autorizar a homologação de novos convênios com particulares, nos últimos dois anos. Apresentado aos congressistas como defensor ardoroso da livre iniciativa para a assistência médica, Murilo Macedo, após longo histórico do desenvolvimento econômico do País, quando realçou a necessidade de um capitalismo humano para minorar as distorções sociais, defendeu a presença da iniciativa privada na área da saúde, deixando para o Estado a função de suprir deficiências e ocupar espaços.

Após três dias de análises e discussões, os congressistas aprovaram uma série de recomendações finais. Além de estranhar a falta de homologação de novos convênios-empresa por parte do Inamps, os grupos médicos brasileiros manifestaram o desejo de que o governo, exercendo plenamente sua função normativa, regulamentasse a atividade de prestação de assistência médico-previdenciária, respeitando o caráter pluralista existente e as características variáveis da realidade brasileira.

**Motorista morre
em fila do Inamps**

O motorista profissional Francisco Pinto, de 63 anos, morador na rua Pio 11, 1790, na Lapa, morreu às 7 horas de ontem, na fila do posto do Inamps da avenida Santa Marina, 1.217, na Água Branca.

Acompanhado de sua mulher Angelina Francisco Pinto seguiu logo cedo para o posto do Inamps, a fim de se submeter a exame médico, exigência de praxe para preparação da documentação de aposentadoria.

Lá chegando, começou a passar mal e, apesar de ter sido atendido pelos médicos de serviço, morreu.

O fato foi registrado pelo delegado Nelson Lacerda Gertel, do 7.º DP (Lapa), que determinou a remoção do corpo para o Serviço de Verificação de Óbito. Ao que tudo indica, o motorista teve uma parada cardíaca.

RIO — Em clima de tumulto total, o príncipe Talal Bin Abdul Aziz Al Saud visitou ontem a favela da Rocinha. O príncipe, irmão do rei Kaled, da Arábia Saudita, é enviado especial da Unicef (veio a convite do governo brasileiro) esteve em escolas da favela, debaixo de chuva e cercado sempre por uma multidão de moradores, seguranças, assessores, funcionários das Nações Unidas e da Legião Brasileira de Assistência.

A sede — com escola e creche — da Ação Social Padre Anchieta (Aspa) foi onde mais se demorou o príncipe. A entidade recebe ajuda da Unicef e também da LBA, mas este auxílio é "mínimo", conforme conta o padre Cristiano, há oito anos na Rocinha. A escola e creche da "Aspa" foram iniciativa dos moradores, e só depois veio o auxílio. Além disso, lá, os pagamentos estão atrasados três meses e, por isso, as professoras (cujo último salário pago, em dezembro, era de Cr\$ 15 mil) entregaram documento ao príncipe.

"Limparam ruas, retiraram lixo, pintaram a "Aspa". Tudo isto para a visita do príncipe. Quando ele for embora, a sujeira continuará". A porta da sede da "Aspa", este era um dos cartazes que esperavam o príncipe. Os outros: "Unicef e SMD retiraram apoio às escolas noturnas", "Mais de cinco mil crianças sem escola e saneamento", "Rocinha: 150 mil abandonados". A tinta, ainda fresca, na "Aspa" traía a pintura recentíssima, de acordo com informação de moradores, "Ajuda da Prefeitura".

Exatamente para denunciar a situação de benefícios em situações especiais, a Comissão Pró-Melhoramentos dos moradores da Rocinha entregou também ao príncipe carta em inglês, assinada por seu presidente, Antonio de Oliveira Lima. A carta fala em "pequenas obras em função de interesse eleitoral", diz que falta na Rocinha "infra-estrutura básica" e que seus moradores estão submetidos à "violência policial" e termina propondo "uma política para as favelas".

A carta dos moradores ao príncipe saudita termina assim:

"É necessário por parte dos órgãos públicos uma política para as favelas, que consista no apoio total à livre iniciativa dos moradores no campo de suas reivindicações e necessidades, respeitando sempre a autoridade das entidades locais, como as associações de moradores, que junto com as demais entidades devem pleitear junto aos poderes públicos direitos que lhes são assegurados como pessoas humanas, melhores condições de vida e moradia, participando, com justiça, na distribuição das riquezas que ajudam a produzir".

ENTREVISTA

Acabou não havendo a prometida entrevista do príncipe à Imprensa, na Rocinha. Quando se conseguiu furar o bloqueio à volta do príncipe, ele respondia a algumas perguntas. Sobre a situação das crianças brasileiras — que viu de perto e algumas, até, pegou no colo, na favela — o príncipe disse que é "diferente de Bangladesh, da Índia ou do litoral africano", mas que com a "colaboração do governo, de entidades privadas, Unicef e empresários brasileiros se poderá fazer alguma coisa". Quanto à situação da Unicef, ele disse que a entidade

Médico: Adicional do Inamps estimula ida para interior

Interiorização

FAZ-SE alguma coisa, afinal, pela interiorização do médico brasileiro, para resolver não só o problema da falta de médicos em numerosos municípios do País como também para melhorar o mercado de emprego desses profissionais.

ESPERA o Inamps servir a esse objetivo concedendo uma gratificação de 40 a 60 por cento aos médicos da Previdência lotados em 200 municípios de todos os Estados.

A MEDIDA é válida. Sente-se, porém, que constitui apenas o início de um processo. Muitas regiões continuarão ainda desassistidas e somente quando oferecerem condições mínimas de fixação profissional e cultural para o trabalho médico é que sairão desse estado primitivo.

O presidente da Sociedade de Medicina e Cirurgia do Rio, Eduardo Augusto Bordalo, disse que a gratificação criada pelo Inamps para os médicos lotados em municípios do interior (de 40 a 60 por cento sobre os salários ou vencimentos-base, de acordo com a população do lugar), é um estímulo para os profissionais deslocarem-se das grandes cidades.

— A medida é oportuna, um bom incentivo, um alívio. Acontece, porém, que o interior tem que estar preparado para receber o médico. Imagine um clínico geral confinado numa cidade que nem tenha hospital.

A gratificação de interiorização, aprovada anteontem pelo presidente do Inamps, Júlio Dickstein, conta a partir de 27 de maio de 1981 e beneficia os médicos em efetivo exercício nos municípios com até 60 mil habitantes e situados a mais de 50 quilômetros da capital do respectivo Estado. O percentual varia de acordo com a população do município: 60 por cento nos que têm até 20 mil habitantes; 50 por cento nos de até 40 mil habitantes e 40 por cento nos de até 60 mil habitantes.

Botulismo no Pará é investigado

BRASÍLIA (O GLOBO) — A Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, enviou ontem a Belém o diretor de divisão Aristides Lima Verde que investigará a suspeita de que três pessoas tenham sido envenenadas por botulismo, no início da semana, quando comeram carne em conserva da marca Bordon, comprada no município de Ananindeua. A informação foi prestada ontem pelo secretário nacional de Vigilância Sanitária do Ministério, Antônio Carlos Zanini. Ele disse ainda que a Fundação Oswaldo Cruz já enviou ao Pará o soro antibotulínico solicitado pela Secretaria de Saúde do Estado.

*Dossier
ACP*

“Príncipe dos Pobres” não tem dinheiro para ajudar Rocinha

Elyberto Moraes

As crianças da Rocinha que, debaixo de chuva, recepcionaram ontem o Príncipe Talal Bin Abdul Aziz Al Saud, da Arábia Saudita, enviado especial do Unicef, na esperança de obter melhores condições de vida, ficaram decepcionadas. “O Unicef — disse Talal que também é conhecido como o Príncipe dos Pobres — tem muitos planos, mas nenhum recurso.”

O Príncipe Talal, que estava acompanhado do Secretário Municipal de Desenvolvimento Social, Vicente Barreto, acenou para os favelados, beijou muitas crianças e, depois de comentar que “é triste a situação da infância brasileira”, disse às crianças da Rocinha que, por enquanto, nada podia prometer, “mas no futuro prometo que muito faremos por essa comunidade”.

Visita atrasada

Atrasado uma hora, o enviado especial do Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef) e Presidente do Programa do Golfo Árabe para os Organismos de Desenvolvimento das Nações Unidas (Agfund) chegou à Rocinha às 16 horas, depois de ter sido homenageado, com um almoço, no Copacabana Palace Hotel, pelo Governador Chagas Freitas.

Cercado por um forte esquema de segurança que chegou até a interromper o tráfego na auto-estrada Lagoa-Barra, o Príncipe Talal, usando uma túnica branca,

capa bege e turbante branco na cabeça, iniciou sua visita inspecionando as obras do valão, não muito distante do Largo dos Boiadeiros, onde uma multidão aguardava sua passagem.

Os moradores da Rocinha, que nunca tinham visto um príncipe árabe com roupa de beduíno, foram para os principais acessos da favela assistir à passagem do cortejo que, pela primeira vez, congestionou a Travessa dos Boiadeiros e a Rua Dois. Na primeira, o enviado do Unicef parou para visitar a Ação Social Padre Anchieta (ASPA).

Na modesta sede da ASPA, pintada às pressas para receber o visitante, o Príncipe Talal teve o seu primeiro contato com as crianças da Rocinha. Assustado, com os sapatos sujos de lama, sorridente e distribuindo beijos, ele pegou no colo Camila, de três anos, e fez o seu primeiro comentário: “É lastimável a situação dessas crianças.”

Como se tivesse entendido o Príncipe dos Pobres, Camila chorou, enquanto outras crianças tentavam passar pelos seguranças e ver Talal de perto. A sede da ASPA foi toda visitada, mas ninguém disse ao representante do Unicef que, do lado de fora, cartazes denunciavam que a favela foi limpa apenas para recebê-lo.

Moradores reclamam

Após saber que a ASPA, que recebe ajuda do Unicef, está atrasa-

da no pagamento dos salários de professores — além de creche ela possui turmas de Jardim de infância — o Príncipe tomou conhecimento de outras reclamações, através de um documento elaborado pela União Pró-Melhoramento dos Moradores da Rocinha.

Nele, uma boa parte dos favelados denuncia que os morros sempre foram vítimas de uma política de abandono por parte dos órgãos públicos. “Quando realizam alguma obra — diz o documento — é visando objetivos eleitorais.” As queixas prosseguiram, acabando na violência policial “um ato de rotina e de total desrespeito aos direitos da pessoa humana.”

O Príncipe saudita — que está no Brasil desde domingo passado para uma visita oficial como convidado do Governo — com a chave da Rocinha que lhe havia sido ofertada por uma comissão de crianças, não se esquivou de comentar que “apesar da situação do Brasil ser diferente de outros países, como a Índia, ela é lastimável quando se trata de crianças.”

Com os favelados que o acompanharam na visita à Rocinha, o Príncipe Talal, sempre cercado de crianças, foi franco e objetivo. “No caso do Brasil, ele acha que a solução para melhorar a qualidade de vida das crianças está na união dos esforços da iniciativa privada com os do Governo, embora não tenha afastado a possibilidade de uma ajuda do Unicef.

INAMPS terá posto de sangue

Brasília — “O Ministro Jair Soares prometeu que, em 10 dias, regulamentará a portaria interministerial que estabelece a obrigatoriedade de instalação de postos de coleta de sangue, em todos os hospitais do INAMPS.” A informação é da presidente da Associação Brasileira de Doadores Voluntários de Sangue, Carlota Osório, após audiência com Jair Soares. O objetivo da medida é diminuir a comercialização e as vendas ilegais de sangue em todo o país, principalmente nas grandes cidades.

Bordon faz exames em suas latas

São Paulo — A Bordon está analisando latas de carne em conserva, produzidas no dia 15 de setembro de 1981, do mesmo lote que, em Belém do Pará, está sob suspeita de causar botulismo em três pessoas. Ontem, o vice-presidente do grupo, Júlio Vasconcelos Bordon, afastou a possibilidade de contaminação, argumentando que os enlatados passam por rigoroso processo de esterilização. “Recebemos informações do Ministério da Saúde, em Belém, de que das três pessoas internadas, uma já está bem e as outras se encontram com princípio de meningite”.

BENZOLISMO

QUÍMICO: BENZENO É UM RISCO PERMANENTE

"O benzeno também chamado benzol, sendo um dos solventes aromáticos mais tóxicos que se conhece, deve ser manuseado dentro das normas que regem a sua manipulação, como, por exemplo, em ambiente de boa ventilação, além de se evitar os contatos prolongados com a pele, dentro dos limites toleráveis, e não deve ser ingerido ou entrar em contato com os olhos".

A informação é do químico industrial Paul Gedeon, gerente de Operações da Magnux Soilax, Indústria e Comércio Ltda., que afirmou, ainda que "dependendo das condições de trabalho, o uso do benzeno requer equipamento de proteção individual, com luvas, máscaras e roupa especial".

Afirmando que na indústria existe proteção para os trabalhadores que utilizam, não só o benzeno, mas, também, outros produtos químicos, Paul Gedeon confirmou a alta toxidez e o risco permanente, "desde que não sejam cumpridas as normas de segurança". Segundo ele, "existem outros solventes - como o tolueno e o xileno - que possuem as mesmas características e que apresentam menor risco".

- Há tempos, inclusive, eu soube que o benzeno foi proibido em vários países - a exemplo dos Estados Unidos - na composição de produtos de uso doméstico, como as tintas, justamente pelo risco de intoxicação que apresenta - afirmou o químico.

PROTEÇÃO

Para o presidente em exercício do Sindicato das Indústrias de Produtos Químicos para Fins Industriais, Néelson da Silva, "todas as empresas são obrigadas a respeitarem as normas de segurança do trabalho e, além disso, possuem homens especializados para coordenarem o trabalho que envolve riscos. Por isso, pelo menos na indústria, não têm acontecido casos de acidente".

Quanto à venda indiscriminada de produtos químicos altamente tóxicos, como o benzeno, que pode ser comprado livremente nas lojas do Rio, o presidente em exercício do Sindicato das Indústrias de Produtos Químicos não quis se pronunciar, enquanto o químico industrial, Paul Gedeon, se mostrou favorável a um maior controle, "principalmente quanto à embalagem, que deve avisar ao comprador sobre o risco do produto".

Gedeon afirmou que "todos os solventes aromáticos têm um cheiro doce e uma pessoa desavisada pode pensar que o produto não representa perigo". Segundo ele, "dos derivados do benzol, que servem para a utilização em tintas e outros usos, o benzeno é o que oferece maior risco, seguindo, pela ordem, o tolueno e o xileno".

- Existe o que é chamado de TLV, que é o limite tolerável para oito horas de trabalho para os solventes voláteis - afirmou o químico, acrescentando que "compete ao responsável de cada indústria saber detectar este limite e orientar os seus trabalhadores no sentido de garantir-lhes a segurança".

Embora proibido em vários países na composição de tintas e de outros produtos domésticos, o benzeno, no Brasil, não só é utilizado para esses fins, como, também, é vendido na sua forma pura, que, segundo o professor Monteiro Marinho, um dos maiores especialistas em Hematologia do País, "é realmente perigoso". Entre as doenças decorrentes do benzolismo (a intoxicação produzida pelo benzeno) estão a anemia aplástica e a leucemia. O benzolismo ataca a medula óssea, desorganizando a produção de glóbulos vermelhos e brancos e as plaquetas. Geralmente a doença é fatal, matando suas vítimas de acordo com a exposição ao tóxico a que foi submetida, de forma fulminante ou após longo padecimento, decorrente da intoxicação crônica.

denúncia não adianta

BRASÍLIA - As denúncias, por mais fundamentadas que sejam, infelizmente, têm mudado muito pouco a realidade brasileira. A afirmação é da engenheira de alimentos Maria Lúcia Galli, do Procon - Grupo Executivo de Defesa do Consumidor, de São Paulo, e serviu para mostrar aos membros da CPI da Fome que os trabalhos de defesa do consumidor no Brasil têm apresentado resultados praticamente nulos: persiste o comportamento abusivo das indústrias e comerciantes, as fraudes se repetem, a Sunab está sendo desativada e o Governo baixa normas que não são cumpridas por culpa das próprias autoridades.

Entretanto, frisou Maria Lúcia Galli, "a preocupação mais direta, mais angustiante e que mais acirra a agressividade dos consumidores é o preço dos alimentos, os abusos dos comerciantes, as sucessivas remarcações de preço e todos os problemas relacionados com o custo de vida".

ABUSOS

Os abusos contra a saúde e a economia popular, na opinião da representante do Procon, que atingem indistintamente todos os brasileiros, "são muito mais graves contra a população de baixa renda, para quem a perda de um litro de leite azedo assume proporções catastróficas, e o volume suprimido fraudulentamente representa a cota de uma xícara de um dos membros da família, ou então a consequência da ingestão de um produto contaminado, por parte de uma criança desnutrida e já debilitada, pode ser a sua morte".

Para Maria Lúcia Galli, o Governo, "se pretendeu beneficiar os consumidores com a política de liberação de preços, não atingiu seus objetivos. Muito pelo contrário, fez do consumidor a sua única e grande vítima". A recomendação frequente de que o consumidor deve comparar os preços antes de comprar e, assim, optar pelo melhor preço, é, na opinião da especialista, uma balela e não vale para os alimentos de consumo diário.

- Na periferia, os pontos de venda são limitados e os abusos proliferam livremente.

GANÂNCIA

Nessas condições, continuou Maria Lúcia Galli, ao depor na CPI da Fome, "onde o que se vê não é o sistema de livre mercado, mas apenas a ganância, não se pode queier transferir ao consumidor a tarefa

forte e nem preparada emocional e economicamente para enfrentar a burocracia judiciária, enquanto os detentores do poder econômico, é óbvio, manifestam o interesse em manter as regras atuais, pois que dos pequenos abusos diários auferem substanciais vantagens econômicas".

A impunidade aos infratores também foi condenada pela engenheira do Procon: não é por falta de dados concretos sobre as fraudes que se vêm repetindo no leite, nem por falta de denúncias, que a situação persiste.

- A impunidade é garantida pelas multas irrisórias e pelas falhas da legislação. Os laudos do Instituto Adolfo Lutz e do Ministério da Agricultura, identificando irregularidades no volume do leite, por exemplo, não são considerados provas suficientes para que o Instituto de Pesos e Medidas adote as providências administrativas de punição das firmas infratoras. Os resultados do Adolfo Lutz também não são válidos para o Ministério da Agricultura quando apontam alterações nas características físico-químicas e higiênicas do produto.

LEITE

A ausência da ação governamental ou o desentrosamento e seccionamento de competências por parte dos órgãos governamentais, é exemplificado ainda por Maria Lúcia Galli com o Programa do Leite, iniciado no ano passado pelos Ministérios da Saúde e da Agricultura.

- Até o momento, as autoridades envolvidas neste programa não esclareceram à população se as críticas sobre as fraudes e a má qualidade do leite eram procedentes ou infundadas e se atualmente estamos ou não consumindo um produto integral e saudável.

Outro exemplo lamentável, segundo a depoente, é a desativação da Sunab:

- Nos últimos seis anos, contávamos com o apoio da Sunab no controle do preço do pão, do feijão-preto, da farinha de trigo, do arroz, do óleo comestível de soja, do café, leite, açúcar cristal, fubá, da media simples, do pão com manteiga, entre outros. Atualmente, a competência da Sunab reduziu-se a flagrar excesso de sebo na carne; observar a presença da relação de preços à vista do consumidor, punir vendas casadas, a exemplo do pão com leite; e controlar o preço do açúcar cristal e do leite, sendo que esse último

CPI da fome recebe crítica as indústrias

As denúncias, por mais fundamentadas que sejam, infelizmente, têm mudado muito pouco a realidade brasileira. A afirmação é da engenheira de alimentos Maria Lúcia Galli, do Procon — Grupo Executivo de Defesa do Consumidor, de São Paulo, e serviu para mostrar aos membros da CPI da fome que os trabalhos de defesa do consumidor no Brasil têm apresentado resultados praticamente nulos: persiste o comportamento abusivo das indústrias e comerciantes, as fraudes se repetem, a Sunab está sendo desativada, e o governo baixa normas que não são cumpridas por culpa das próprias autoridades.

Entretanto, frisou Maria Lúcia Galli a preocupação mais direta, mais angustiante e que mais acirra a agressividade dos consumidores, é o preço dos alimentos, os abusos dos comerciantes, as sucessivas remarcações de preço, e todos os problemas relacionados com o custo de vida. As estatísticas estão aí para mostrar, continuou a especialista, dizendo que o brasileiro paga cada vez mais para consumir cada vez menos alimentos; o crescimento nominal dos salários mínimos tem ficado aquém do aumento do custo da alimentação, e as famílias de baixa renda gastam muito mais, percentualmente, com a aquisição de alimentos, do que as de renda mais elevada.

Os abusos contra a saúde e a economia popular, na opinião da representante do Procon, que atingem indistintamente todos os brasileiros "são muito mais graves contra a população de baixa renda, para quem a perda de um litro de leite azedo assume proporções catastróficas, e o volume suprimido fraudulentamente representa a cota de uma xícara de um dos membros da família; ou então, a consequência da ingestão de um produto contaminado, por parte de uma criança desnutrida e já debilitada pode ser a sua morte".

Para Maria Lúcia Galli, o governo, "se pretendeu beneficiar os consumidores com a política de liberação de preços, não atingiu seus objetivos. Muito pelo contrário, fez do consumidor a sua única e grande vítima". A recomendação frequente de que o consumidor deve comparar os preços antes de comprar e, assim, optar pelo melhor preço, é, na opinião da especialista, uma balela e não vale para os alimentos de consumo diário. "Na periferia, os pontos de venda são limitados e os abusos proliferam livremente".

Nessas condições, continuou Maria Lúcia Galli, ao depor na CPI da fome, "onde o que se vê não é o sistema de livre mercado, mas apenas a ganância, não se pode querer transferir ao consumidor a tarefa de fiscalizar. A população, isoladamente, não se sente forte e nem preparada emocional e economicamente para enfrentar a burocracia judiciária,

enquanto os detentores do poder econômico, é óbvio, manifestam o interesse em manter as regras atuais, pois que dos pequenos abusos diários auferem substanciais vantagens econômicas".

A impunidade aos infratores também foi condenada pela engenheira do Procon: Não é por falta de dados concretos sobre as fraudes que se vêm repetindo no leite, nem por falta de denúncias, que a situação persiste. "A impunidade é garantida pelas multas irrisórias e pelas falhas da legislação. Os laudos do Instituto Adolfo Luiz e do Ministério da Agricultura, identificando irregularidades no volume do leite, por exemplo, não são considerados provas suficientes para que o Instituto de Pesos e Medidas adote as medidas administrativas de punição das firmas infratoras. Os resultados do Adolfo Luiz também não são válidos para o Ministério da Agricultura quando apontam alterações nas características físico-químicas e higiênicas do produto".

A ausência da ação governamental, ou o desentrosamento e seccionamento de competências por parte dos órgãos governamentais, é exemplificado ainda por Maria Lúcia Galli com o "Programa do Leite", iniciado no ano passado pelos Ministérios da Saúde e da Agricultura: "Até o momento, as autoridades envolvidas neste programa não esclareceram à população se as críticas sobre as fraudes e a má qualidade do leite eram procedentes ou infundadas e se atualmente estamos ou não consumindo um produto integral e saudável".

Outro exemplo lamentável, segundo a depoente, é a desativação da Sunab: "Nos últimos seis anos, contávamos com o apoio da Sunab no controle do preço do pão, do feijão preto, da farinha de trigo, do arroz, do óleo comestível de soja, do café, leite, açúcar cristal, fubá, da média simples, do pão com manteiga, entre outros". Atualmente, a competência da Sunab reduziu-se a flagrar excesso de sebo na carne, observar a presença da relação de preços à vista do consumidor, punir vendas casadas, a exemplo do pão com leite e controlar o preço do açúcar cristal e do leite, sendo que esse último também deverá ser retirado em abril.

Depois de criticar as propagandas enganosas de produtos alimentícios, Maria Lúcia Galli apontou mais um fato que demonstra a falta de ação do governo para combater o quadro de fraudes e abusos: após denúncias do Procon quanto à má qualidade do feijão comercializado em São Paulo, o Ministério da Agricultura baixou portaria dispondo sobre embalagem, qualidade e apresentação do feijão. Embora em vigor, tais regulamentações não se encontram sob fiscalização, de acordo com informações da própria Sunab.

São Paulo — As mulheres brasileiras poderiam produzir, anualmente, 180 milhões de litros de leite, caso amamentassem seus filhos por seis. As crianças recebem, porém, um terço desse volume com reflexos graves no índice de mortalidade.

A criança amamentada com substitutos do leite materno, ou, inadequadamente, correm cinquenta vezes mais riscos de morrer do que outra alimentada até os seis meses de idade pela mãe, de acordo com cálculos do escritório brasileiro do Fundo das Nações Unidas para a Infância — UNICEF. O desmame precoce, além de prejudicial à saúde infantil representa um gasto de alguns bilhões de cruzeiros, segundo o oficial de comunicação e informação da UNICEF, Gerson da Cunha.

O Fundo, explicou ele, não tem nada contra os produtos comercializados pela Nestlé. Mas um dos itens mais importantes do seu programa no Brasil é o estímulo à amamentação materna. «Os sucedâneos não são tão bons quanto o leite materno, inclusive porque não podem oferecer o mesmo nível de proteção e o equilíbrio psico-social que representa o contato com a mãe nos primeiros meses de vida», diz o representante da UNICEF.

O desmame precoce é, em boa parte, provocado pela falta de informação das mães que não são devidamente orientadas pela classe médica. O uso de sucedâneos pode trazer problemas especialmente nas classes mais baixas que usam, por exemplo, água poluída para diluir o produto e, frequentemente, por razões de economia, diminuem a porção ideal à alimentação infantil.

População tem novos hábitos de consumo

São Paulo — O consumidor brasileiro está dominado por uma nova consciência: evita a compra impulsiva, dá prioridade ao necessário, pesquisa e comprara exaustivamente os preços, estoca o básico (se o dinheiro permite), planeja itens e quantidades, inspeciona cuidadosamente a qualidade e condições de conservação dos produtos, examina os produtos e condições de conservação dos produtos, examina os produtos em oferta, avalia as novidades e embalagens sofisticadas, reclama e devolve produtos estragados, e controla os pesos.

Essas são atitudes inéditas identificadas na classe média através de pesquisa realizada pela Mercant Eriasson e coordenada pela socióloga Vera Aldrich. A classe média sente-se como "uma classe flutuante" no passado, prejudicada no presente e de futuro incerto. "A classe que foi ingenuamente levada a consumir mais do que podia, perdendo a consciência das suas possibilidades e ilusoriamente confundindo-se com as classes mais altas".

Toda a vida passou a girar em torno da preocupação com o dinheiro e gerou sentimentos conflitantes: "Cada impulso de comprar é marcado pela dúvida entre comprar e não comprar". A privação acaba provocando frustração e a compra um sentimento de culpa.

Afeita ao "consumismo", a classe média agora o repudia, possuída por uma consciência mais adequada de suas condições e possibilidades, segundo a pesquisa. A compra, hoje, exige maior esperteza e capacidade de defesa contra a sedução do consumo, contra os apelos da propaganda e dos supermercados. E os supermercados deixaram de ser vistos como um passatempo. Para o consumidor, eles geram e agravam a inflação.

Os grupos de pesquisa montados pela agência, identificam na atitude de um consumidor em relação às remarcações contínuas e incessantes de preços "como expediente desonesto que extrai lucro indevido de uma situação de crise".

Médico fará seu protesto na segunda

A Associação Médica Brasileira vai promover, segunda-feira próxima, em todo o país, o Dia Nacional de Protesto contra a Injustiça Fiscal, reunindo médicos, dentistas e outras categorias que se julgam prejudicadas pela Receita Federal. Segundo a Associação Médica de Brasília, a legislação fiscal brasileira penaliza o assalariado em benefício do grande capital e, além disso, discrimina, entre diversas categorias profissionais, as de médicos e de cirurgia-dentista.

"Nós não defendemos a sonegação fiscal — afirma o presidente da Associação Médica de Brasília, Gustavo Augusto Ribeiro. "O que foi sonegado tem que ser pago. Nós não aceitamos é dizer que as classes médica e odontológica são as grandes sonegadas nacionais. Ora, um exemplo disso é São Paulo, onde 80% dos médicos são assalariados e não têm como fugir a declaração do Imposto de Renda, cujos dados são fornecidos pelas fontes pagadoras. Se levarmos isso para o restante do país, podemos dizer que são pelo menos injustas essas afirmações para com a classe".

Para o presidente da Associação Médica de Brasília, o sistema tributário brasileiro é altamente discriminatório. "Essa não é uma luta de apenas uma categoria profissional" — frisa Gustavo. "É uma luta de todos nós. Quem é que paga só sete mil cruzeiros por mês de aluguel, já que a Receita só deixa você descontar até 100 mil neste item? Agora, com relação à classe médica, o que existe é uma deformação por parte dos poderes públicos, que tem sido veiculada pelos meios de comunicação, retratando uma categoria como a responsável por todos os "males da nação".

Uma das discriminações da Receita Federal para com a classe médica e, segundo Gustavo Ribeiro, o problema da indumentária. "A nós, médicos, é exigida uma indumentária para trabalhar nos hospitais públicos e mesmo nas clínicas particulares e somos impedidos de acuzar isso do Imposto de Renda.

Por outro lado — continua Gustavo — "a Receita Federal, ao promover a revisão das declarações referentes ao ano base de 1979, visou somente a duas categorias profissionais e nos acusou de sonegação. Ora, todos sabem que os outros contribuintes podem muito bem declarar que pagaram honorários a um médico ou dentista que já morreu. E aí, como fica a situação? Também pode acontecer que o próprio cliente declare que pagou mais ao médico, já que ele não é obrigado a comprovar esse pagamento. Nós não podemos sair por aí acusando nossos clientes. Então a checagem de informação devia ser para todo mundo e não apenas para essas duas categorias".

Por causa desses problemas, a Associação Médica Brasileira e numerosas entidades das duas classes que representam 180 mil profissionais, procuraram o Ministério da Fazenda e a Secretaria da Receita Federal para fazer algumas reivindicações. "Ao contrário do que se noticiou" — afirma Gustavo — "nós não fomos pedir anistia fiscal. Entre as nossas reivindicações, duas foram atendidas.

A primeira é que, quanto aos colegas falecidos, se exigisse do declarante a comprovação dos honorários pagos e a segunda é a prorrogação do prazo de pagamento para aqueles que estão realmente inadimplentes, prazo este que foi estendido só, até o dia 31 de março".

Por todos esses motivos é que, segundo Gustavo, a luta pela modificação da legislação fiscal brasileira vai continuar a nível nacional: "Achamos que vamos contar com o apoio de outras categorias profissionais, pertencentes, como nós, à classe média brasileira, na luta por um tratamento mais justo por parte da entidade arrecadadora".

Senador vê exemplo na saúde do DF

O presidente da Comissão do Senado do Distrito Federal, Senador Lourival Baptista, disse, em discurso proferido em plenário, que coube a Brasília o papel de inovador na política de saúde brasileira, mostrando o caminho a ser seguido pelas demais capitais do país.

Na ocasião, o Senador acrescentou que o sistema de saúde de Brasília, face ao ineditismo do empreendimento e funcionalidade comprovada, merece daquela casa do Congresso o registro nos seus anais.

Lourival Baptista enfatizou que, com nove hospitais e 40 centros de saúde, obedecendo à estratégia de regionalização e hierarquização dos serviços de saúde, em complexidade crescente, o Distrito Federal ampliou o nível de cobertura à comunidade, prestando atendimento de sete consultas por pessoa/ano, acima do recomendado pela Organização Mundial de Saúde que é de três consultas pessoa/ano.

O presidente da Comissão do Distrito Federal lembrou que o custo do atendimento realizado nos centros de saúde, que funcionam como porta de entrada de todo o sistema, é quatro vezes menor que o mesmo atendimento realizado em hospitais. Para Lourival Baptista, tal demonstração reafirma, mais uma vez, o valor exemplar do trabalho realizado na capital da república.

Pediatra viu creches do DF

A diretora do Instituto de Puericultura e Pediatria Maragão Gesteira, do Rio de Janeiro, e técnica do Ministério da Saúde na área de creches, Dalva Sayeg, veio conhecer o programa de Creches Domiciliares desenvolvido no Distrito Federal pela Secretaria de Serviços Sociais.

Dalva Sayeg esteve reunida com técnicos que trabalham com as creches e ouviu do Secretário de Serviços Sociais, David Boianovsky, uma explicação sobre a metodologia aplicada ao projeto das Creches Domiciliares.

Depois dos contatos na SSS, a pediatra carioca visitou duas creches domiciliares de Sobradinho, acompanhada da responsável pelo programa, a Assistente Social Neusa Maria Kwiakowski e pela Professora Maria Cunha, da área de educação escolar. A Dra. Sayeg manteve, também, conversa com o Dr. Domingos Carrone, médico responsável pelo setor de nutrição das Creches domiciliares.

A diretora do Instituto de Puericultura e Pediatria esteve na casa da crecheira Raimunda Maria de Lins Campelo, localizada na Quadra 5, Conjunto E, Lote 7; e na casa de Geralda Cândida Peixoto, na Quadra 5, Conjunto G.

CONFIDENCIAL

MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E DO COMÉRCIO
DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES

ENCAMINHAMENTO Nº 521 /82/DSI/MIC



DATA : 26 MAR 82
 ASSUNTO : BOTULISMO NO PARÁ.
 ORIGEM : DSI/MIC
 DIFUSÃO : DSI/MA - DSI/MS.
 ANEXO : CÓPIA DA INFORMAÇÃO Nº 520 /82/DSI/MIC, DE 26 MAR.

Esta DSI encaminha, anexa, e por cópia, a INFORMAÇÃO Nº 520 /82/DSI/MIC, de 26 MAR 82, que versa sobre a ocorrência de botulismo no Estado do PARÁ.

* * *

O PRESIDENTE DO CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA
 PELA N.º 1.000/82 DO CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA
 DOCUMENTO Nº 1.000/82 - 1.000/82
 Regulamento para salvaguarda de
 Assuntos Sigilados.

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E DO COMÉRCIO
DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES

INFORMAÇÃO Nº 520 / 82 / DSI / MIC



DATA : 26 MAR 82
ASSUNTO : BOTULISMO NO PARÁ.
ORIGEM : DSI/MIC
DIFUSÃO : MINISTRO DE ESTADO

URGENTE

1. Notícia veiculada no jornal "O GLOBO", de 26 MAR 82, dá conta da existência de botulismo no Estado do PARÁ, mais precisamente no Município de ANANINDEVA.

2. O envenenamento de três pessoas — um idoso de 70 anos e duas crianças — adveio da ingestão de carne em conserva marca BORDON, grande frigorífico produtor e exportador de carnes em conserva. É de se recordar, também, que recentemente o noticiário destacou ocorrência similar com produtos da marca SADIA, também empresa dotada de instalações em nível de qualidade internacional e grande exportador.

3. O MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS) já tem confirmação de que o fato, no PARÁ, é mesmo de botulismo e que o idoso e uma das crianças já se encontram fora de perigo, pois foram vacinados com o exato antídoto. A outra criança ainda está sob observação especial.

4. O evento em si, pela pouca repercussão até agora ensejada na imprensa, gera preocupações a nível regional, ou mesmo local. Por outro lado, ao se levar em consideração o porte do frigorífico e a sua participação — como a SADIA — no esforço exportador brasileiro, a ampliação da ocorrência pela imprensa poderá criar problemas sérios à economia nacional.

* * *

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

05/DSI/MIC/Nº 521/82

Ao

Ilmº Sr.

Diretor da Divisão de Segurança e Informações do MS.
Esp. Ministérios - Bloco 11 - 9º andar S/929A.
BRASÍLIA/DF.

CONFIDENCIAL

Pará apreende carne em conserva sob suspeita de provocar botulismo

Belém — A Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do Estado apreendeu ontem, em mercearias da área urbana de Auanindeua, pequena cidade distante cerca de 20km desta Capital, quase 60 latas de carne em conserva produzidas pela Bordon, referentes ao Lote 11, do dia 5 de setembro de ano passado. Suspeita-se tenha sido esse lote uma lata que provocou a morte de duas crianças, que se encontram internados em estado grave no Centro de Tratamento Intensivo do Hospital Barros Barreto, com suspeita de botulismo.

Amostras de material humano já foram recolhidas e encaminhadas ao Instituto Evandro Chagas, de Belém, para comprovação em laboratório, e só o exame, cujo resultado deve sair dentro de cinco dias, poderá determinar se se trata ou não de botulismo. Hoje mesmo uma lata do material apreendido foi enviada para a Fundação Osvaldo Cruz, no Rio de Janeiro, que diagnosticará se o alimento está realmente contaminado.

RECOMENDAÇÃO

Técnicos da divisão de vigilância sanitária da Secretaria de Saúde vasculham toda a área da Grande Belém, a caça de latas de conserva pertencentes ao lote que está sob suspeita de contaminação, com ordens expressas no sentido de apreender imediatamente o produto em qualquer lugar onde ele for localizado.

No Hospital Barros Barreto encontram-se internados desde ontem o ancião João Galdino, de 70 anos, sua neta Antônia Cirilo de Almeida, de 8, e o irmão desta Manoel Cirilo, de 7 anos. Dos três, Manuel é o que se encontra em estado mais grave: ele permanece em coma desde que entrou no hospital e apresenta remotas chances de sobrevivência, segundo os médicos que o estão assistindo.

Ao dar essa informação, o diretor do Hospital Barros Barreto, Alexandre Santos, acrescentou hoje

que o botulismo é uma doença não transmissível, muito rara no Brasil. É provocada pela ingestão de alimento em conserva contaminado e ataca o sistema nervoso central, mantendo por parada cardiorrespiratória. Em 75% dos casos ela é fatal e seus principais sintomas são diarreia, insuficiência respiratória aguda e manifestação oculomotora (turbamento da visão).

SURPRESA

São Paulo — A apreensão em Belém, de latas de carne em conserva produzidas pela Bordon, sob suspeita de que teria causado botulismo em três pessoas, surpreendeu ontem o diretor do grupo Bordon, Júlio Vasconcelos Bordón.

Para Júlio, a notícia causa estranheza "porque o botulismo somente poderia aparecer em produtos que não passam pelo processo de esterilização, o que não ocorre com a nossa linha de enlatados".

INAMPIS paga de 40% a 60% a mais a médico do interior

Os médicos que estão servindo em municípios com até 60 mil habitantes terão uma gratificação de interiorização que varia de 40% a 60% de salário, segundo resolveu ontem pelo presidente do INAMPIS, Júlio Dickstein. A decisão vai beneficiar 1 mil 866 médicos em cerca de 200 municípios e será retroativa, a contar de 27 de maio de 1981.

De acordo com a resolução, a gratificação de interiorização é devida aos médicos em efetivo exercício nos municípios com população de até 60 mil habitantes e situados a distância superior a 50Km das respectivas Capitais. A gratificação não será considerada para efeito de quaisquer vantagens ou indenização, exceto para efeito de 13º salário, sendo, porém, acumulável com a gratificação de raios-x,

adicionais de insalubridade e de periculosidade.

A gratificação será calculada sobre o vencimento-base ou salário-base do cargo efetivo ou emprego permanente, considerando-se o valor do vencimento-base ou salário-base correspondente a referência do cargo efetivo ou emprego permanente em que está o servidor classificado, excluídas quaisquer outras vantagens.

Os valores percentuais que incidirão sobre o vencimento ou salário-base serão os seguintes: 60% para municípios com até 20 mil habitantes; 50% para os municípios com até 40 mil habitantes; e 40% para os municípios com até 60 mil habitantes.

O quadro a seguir mostra os Estados com lotação de médicos servindo em cidades do interior e que serão beneficiados com a gratificação de interiorização.

SUPERINTENDÊNCIAS	Nº DE MÉDICOS
502 — Alagoas	23
503 — Amazonas	1
504 — Bahia	68
505 — Ceará	25
507 — Espírito Santo	22
508 — Goiás	26
509 — Maranhão	65
510 — Mato Grosso	—
511 — Minas Gerais	247
512 — Para	65
513 — Paraíba	29
514 — Paraná	125
515 — Pernambuco	111
516 — Piauí	15
517 — Rio de Janeiro	243
518 — Rio Grande do Norte	15
519 — Rio Grande do Sul	276
520 — Santa Catarina	126
521 — São Paulo	341
522 — Sergipe	15
523 — Distrito Federal	2
TOTAL GERAL	1866

Lance-livre

- Começa hoje no Colégio Brasileiro de Cirurgiões o III Congresso Brasileiro de Medicina Psicossomática.

Suspeita de botulismo determina apreensão de enlatados no Pará

BELEM (O GLOBO) — A Divisão de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Saúde Pública, apreendeu ontem cerca de 50 latas de conserva de conserva da marca "Bordon" na área urbana do município de Ananindeua, depois que um adulto e duas crianças tiveram que ser internados às pressas, anteontem, no hospital Barros Barreto, com suspeita de botulismo que teria sido causado pela ingestão de alimento preparado com esse tipo de enlatado.

As três pessoas internadas são Manoel Alcides, de sete anos, que está em estado de coma, Antônia Cirilo Almeida, de oito, que esteve em coma e já reagiu, e o avô dos dois, João Galdino Almeida, de 80 anos. Eles permanecem no CTI do hospital.

A Secretaria de Saúde solicitou ao Ministério da Saúde o envio urgente a Belém de doses de soro antitubulínico e que a Fundação Oswaldo Cruz, do

Rio de Janeiro, examine algumas latas de conserva.

Segundo informação oficial, as três prováveis vítimas de botulismo moravam na localidade de Murupumã, em Ananindeua, mas a ordem de apreensão das latas de conserva da "Bordon" abrangeu toda a área urbana do município.

O diretor do hospital Barros Barreto, Alexandre Santos, declarou ontem não poder afirmar ainda sem erro que o avô e as duas crianças estejam com botulismo.

— De acordo com os sintomas — disse ele — há, entretanto, 90 por cento de probabilidade de se tratar de botulismo, que em mais de 75 por cento dos casos é fatal, já que ataca o sistema nervoso central, matando o doente por parada cardíaca e respiratória.

Informou a a Secretaria de Saúde que há 12 anos não se registrava um caso de botulismo em Belém; daí a inexistência na cidade do soro antitubulínico.

Unicef pede a empresários ajuda para menor carente

SÃO PAULO (O GLOBO) — O enviado especial do Fundo das Nações Unidas Para a Infância (UNICEF), príncipe Talal Abdul Aziz Al Saud, pediu ontem a empresários reunidos na Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP) que constituam uma comissão para estudar uma forma de colaboração do setor privado aos programas de assistência à criança que a UNICEF mantém no Brasil. A preocupação de Al Saud é com a existência de quase 20 milhões de menores abandonados no País.

O Príncipe — que também é presidente do Programa do Golfo Árabe Para as Organizações de Desenvolvimento das Nações Unidas (AGFUND) — afirmou que essa comissão deverá coordenar a alocação de recursos dos empresários para os programas de assistência a infância, res-

saltando que o ministro do Planejamento, Delfim Netto, confirmou que essas contribuições poderão ser abatidas no imposto de Renda.

O príncipe Al Saud atribuiu "a política anticrireses" a situação do menor abandonado no Brasil, mas elogiou a assistência ao menor que vem sendo desenvolvido pela Legião Brasileira de Assistência (LBA), definindo como "fantástica", a atual presidente, Lea Leal.

— O único problema — disse ele — é que a LBA atende no momento a um milhão de crianças carentes, enquanto são 20 milhões as que se encontram nessa situação no Brasil.

Embora a UNICEF destine poucos recursos ao Brasil, o Príncipe afirmou que a organização está desenvolvendo alguns programas no País, como de Nutrição e Medicina Preventiva, observando que a prioridade será o incentivo ao aleitamento materno.

O príncipe Al Saud manteve ainda um encontro com a esposa do Governador do Estado, Dona Sílvia Maluf, que desenvolve programas de assistência social em São Paulo, e à noite foi homenageado com um jantar oferecido pelo governador Paulo Maluf.



O príncipe Talal A Unicef e as Crianças

"A vida de uma criança — longe de não ter preço — custava menos de 100 dólares em 1951", esta é uma das afirmações da UNICEF. Em seu relatório fala sobre a dramática situação da criança carente, encontrada em tantas partes do mundo. Segundo a UNICEF, se esses cem dólares tivessem sido gastos corretamente, entre cada um dos 500 milhões de mães e crianças mais pobres do mundo, essa quantia teria permitido uma melhor gestação, educação elementar e cuidados básicos de saúde e saneamento. Esses cuidados atenderiam

às mais urgentes necessidades humanas, ajudariam a diminuir a pressão demográfica e acelerar o crescimento econômico futuro. Mas, diz a UNICEF: "Na prática, demonstrou ser um preço mais alto do que a comunidade mundial estava disposta a pagar. E assim, cada dois segundos de 1981, uma criança pagou este preço com sua vida". E foram perdidos 17 milhões de seres humanos durante o ano. Em termos de cuidados básicos com a saúde, nem 10% dessas crianças foram imunizadas contra as seis doenças comuns e

perigosas da infância. No Terceiro Mundo, o custo dessa imunização infantil seria de aproximadamente cinco dólares por criança. E porque isso não é feito, o custo é de aproximadamente cinco milhões de mortes anuais. Para 1982, nesse relatório da UNICEF, não há previsão de significativas mudanças nesse quadro. Dos 125 milhões que nascerão, 17 milhões morrerão antes do seu quinto aniversário, que segundo a UNICEF permite pensar "que os tempos estão ficando cada vez mais sombrios para as crianças do mundo".



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

851

Ofício nº 272/82-P-BSB

Em 20 de maio de 1982

Do Presidente do INAN

Endereço

Ao Diretor da DSI/MS

Assunto

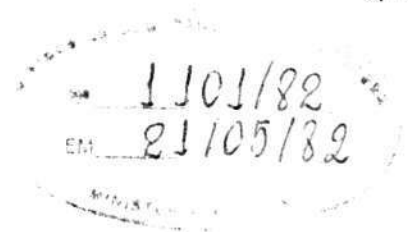
Senhor Diretor,

Em atenção a consulta formulada por Vossa Senhoria, contida no Of. 113/82-DSI/MS, de 10.05.82 sobre contaminação dos alimentos referidos, tenho a informar:

a) O leite em pó é adquirido pela Companhia Brasileira de Alimentos - COBAL, empacotado em embalagens de 500 gramas e fornecidos em fardos contendo 25 quilos, mediante programação estabelecida para cada Unidade Federativa, sendo que cada lote é acompanhado do Certificado de Garantia, expedido pelo SIPA/Ministério da Agricultura. Assim, o adquirente (COBAL) poderá informar se alguma partida porventura considerada imprópria para consumo foi detectada, pois a entrada em armazem do programa somente ocorre com o laudo do SIPA;

b) A castanha do Pará não é utilizada em nenhum programa de suplementação alimentar executado pelo INAN;

.1.



Ilustríssimo Senhor

Cel. ARÍDIO FERNANDES MARTINS JÚNIOR

M.D. Diretor da Divisão de Segurança e Informações

Ministério da Saúde, 9º andar

BRASÍLIA - DF

Arquivar no Positivo B - 25
 21/05/82

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Of. nº 272/82-P-BSB (cont.)

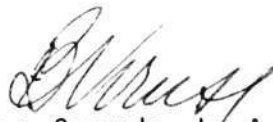
c) A carne de charque é utilizada no Projeto de Abastecimento de Alimentos Básicos em Áreas de Baixa Renda - PROAB, que vem sendo realizado nos estados de Pernambuco, Piauí, Alagoas, Paraíba e Rio Grande do Norte, sendo que até esta data não se registrou nenhum caso de contaminação do citado produto, nesse projeto de abastecimento, em que a COBAL atua como fornecedor dos produtos comercializados por pequenos varejistas. As notícias que foram veiculadas a respeito referiam-se ao charque destinado a programas do INAE (antiga CNAE);

d) Quanto aos demais produtos fornecidos pela COBAL, informo que o INAN está implantando um projeto visando ao controle de qualidade dos produtos, sendo que nesse sentido as Secretarias de Saúde já vêm providenciando exames laboratoriais, por amostragem;

e) No caso de ser identificado a presença de *carruncho* e/ou *corpos estranhos* em produtos recém-chegados ao almoxarifado central, a COBAL tem providenciado a substituição das quantidades avariadas, mediante solicitação da Secretaria de Saúde;

f) Nos casos de umidade, mofo e perdas ocasionadas por ruptura de embalagens, no almoxarifado central, a Secretaria de Saúde promove o levantamento das quantidades e a baixa em estoque, destinando os referidos produtos às Secretarias de Agricultura para utilização como adubo ou ração animal. Nesses casos, os laudos expedidos pelo Laboratório de Análises fica em poder da Secretaria de Saúde.

Sendo o que se apresenta para o momento expresso a Vossa Senhoria protestos de elevada estima e apreço.



Bertoldo Kruse Grande de Arruda
Presidente do INAN



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício nº 113/82/DS1/MS

Em 10 de maio de 1982

Do Diretor da Divisão de Segurança e Informações do MS

Endereço Esplanada dos Ministérios - Bloco 11 - 9º andar - Sala 930 -
Brasília - DFAo Ilmo. Sr. Presidente do Instituto Nacional de Alimentação e Nutri-
ção.

Assunto Contaminação de alimentos.

Esta Divisão tomou conhecimento dos seguintes fatos:

- a) esse Instituto teria recusado uma partida de leite, por estar contaminado;
 - b) teria sido enviada a esse Instituto, uma partida de castanha do Pará, recusada no exterior, por estar contaminada;
 - c) esse Órgão teria evitado o consumo de charque contaminado por formol, no Nordeste;
2. Isto exposto, solicitamos de V. Sa. a especial colaboração no sentido de informar, até 19 de maio de 1982, sobre a veracidade dos fatos citados, e, em caso positivo:
- a) sobre o leite:
 - qual a marca do leite;
 - exames de laboratório realizados;
 - laboratórios que executaram os exames;
 - índice de contaminação;
 - nome da firma envolvida;
 - providências adotadas;
 - destinação do produto.

segue

Ofício nº 113/82/DSI/MS

Fls. 02/02

b) sobre a Castanha do Pará:

- se esse Instituto recebeu a referida partida;
- se foi procedido o exame de laboratório do produto;
- resultados obtidos;
- providências adotadas;
- destinação do produto.

c) charque contaminado por formol:

- firma fornecedora do produto;
- exames de laboratórios executados;
- resultados obtidos;
- providências adotadas;
- destinação do produto.

3. Outrossim, solicitamos de V. Sa. a especial colaboração no sentido de informar a esta Divisão se foram recusados, por esse Instituto, outros produtos alimentícios, por estarem contaminados, e, em caso positivo:

- nome dos produtos;
- exames laboratoriais realizados;
- resultados obtidos;
- índice de contaminação;
- providências adotadas;
- destinação dos produtos.

4. Informar a que Companhias pertenciam as amostras apreendidas e em que Estados (Municípios), ocorreram os fatos.

Respeitosamente.

ARÍDIO FERNANDES MARTINS JÚNIOR
Diretor da DSI/MS

CONFIDENCIAL



**MINISTÉRIO DA SAÚDE
FUNDAÇÃO SERVIÇOS DE SAÚDE PÚBLICA
ASSESSORIA DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO**



INFORMAÇÃO Nº 05/82-ASI/FSESP

Data: 13 Mai 82
Assunto: CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS.
Referência: PB nº 262/82/DSI/MS
Origem: DSI/MS
Difusão: DSI/MS
Anexos: -

A Fundação SESP esclarece que teve conhecimento de alguns dos dados através de noticiário da Imprensa e que não participou de qualquer providência a respeito.

Blair Carlos Feller

TODA FOLHA DE TOME CO-
NHECIMENTO DO LÍQUIDO DOCUMENTO
FICA RESPONSABILIDADE DA MANU-
TENÇÃO DE SEUS CÓPIAS (ART. 12
DO DE. Nº 719 - RSAS)

1059/82
17105/82

entrega cópia ao ASI em 17/05/82

CONFIDENCIAL

Arquivar no Dossier B-25

CONFIDENCIAL

Fls. 01/04

MINISTÉRIO DA SAÚDE

DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES

PEDIDO DE BUSCA Nº 262/82/DSI/MS

DATA : 10 de maio de 1 982
 ASSUNTO : CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS
 DIFUSÃO : A S I / F S - E S P

DADOS CONHECIDOS

- a. Seguidas denúncias de contaminação de produtos alimentícios, de origem animal e vegetal, por substâncias tóxicas (pesticidas, larvicidas, hormônios, antibióticos, mercúrio, chumbo, fungos e outros aditivos químicos), vêm envolvendo Órgãos Federais encarregados da produção, processamento, fiscalização e comercialização de alimentos, além de criarem um clima de inquietação na opinião pública.
- b. Vários produtos, derivados do processamento do amendoim, café, cacau e castanha do Pará, estariam sendo contaminados ou correriam o risco de sê-lo por AFLATOXINA, um produto cancerígeno. No caso de amendoim, as firmas que o processam estariam se recusando a adquirir o produto estocado, por apresentar contaminação.
- c. Haveria relacionamento entre a colocação de alguns produtos no mercado e os interesses de profissionais, oriundos de grandes empresas, que ocupam postos governamentais voltados para a vigilância sanitária. Estes fatos somados à baixa remuneração, contribuem para ocorrência dos problemas assinalados e o enfraquecimento do Sistema de Fiscalização.

Assim, assinalam-se os seguintes casos:

- " LEITE " DE SOJA

O Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), situado em CAMPINAS/SP e subordinado à Secretaria Estadual de Agricultura/SP, teria desenvolvido uma tecnologia para a produção

segue

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

PEDIDO DE BUSCA Nº 262/82/DSI/MS

Fis. 02/04

de leite de soja, aromatizado artificialmente e embalado em caixas de papelão (marca VITAL). Durante algum tempo, o seu Diretor, AGIDE GORGATTI Neto, atualmente Diretor Executivo da EMBRAPA/MA, insistiu junto a órgãos federais para que o produto fosse adquirido para distribuição à população carente, o que foi recusado devido ao menor preço do produto animal. Posteriormente, a BRASILINVEST interessou-se pela tecnologia ITAL, aparecendo AGIDE como membro do Conselho Diretor daquele grupo.

Tendo sido recusada a liberação pela designação de "leite"; a empresa OLVEBRA, de PORTO ALEGRE/RS, solicitou e conseguiu registro do mesmo produto do ITAL, sob a designação de NOVOMILKE. Após isso, a empresa contratou o Professor da UnB - UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, JOÃO BOSCO SALOMON, que, atualmente, exerce as funções de Diretor Científico do recém-criado Instituto Nacional de Alimentação Escolar (INAE/MEC), para pesquisar as vantagens do produto. Dentre as suas primeiras decisões, situa-se a aquisição de um milhão e meio de quilos de "leite" de soja em pó, na OLVEBRA, de quem foi (ou ainda é) consultor técnico.

A aquisição desse leite de soja é realizada em PORTO ALEGRE/RS, para distribuição por todo o País, inclusive AMAZÔNIA e RECIFE/PE. Dessa maneira, considerando-se os elevados percentuais do custo do transporte nos preços finais (comprado em PORTO ALEGRE/RS a Cr\$ 190,00, chega a MANAUS/AM a Cr\$.. 308,00), verifica-se que parte dos recursos do INAE/MEC está se dispersando em gastos com combustível.

- PATÊ COM TOXINA BOTULÍNICA

Logo que a população foi alertada para o risco do botulismo pelo patê, o veterinário LÚCIO MACEDO, técnico do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MA), e que já ocupou elevadas funções junto à atual Secretaria Nacional de Defesa Sanitária (SNDS/MA), compareceu à sede da FIOCRUZ, para oferecer seus préstimos. Na ocasião, representava a empresa SADIA, produtora do patê em questão, e o Ministério da Agricultura.

segue

CONFIDENCIAL

CONFIDENCIAL

PEDIDO DE BUSCA Nº 262/82/DSI/MS

Fls. 03/04

A SADIA, simultaneamente, estava contratado o professor ROBERTO MORETTI, da UNICAMP - UNIVERSIDADE DE CAMPINAS, para a Diretoria de Indústria. De função, los resultados dos exames do patê, a SADIA contratou, ainda, diversos laboratórios, entre eles o ITAL e ADOLFO LUTZ, para realizar novos testes com outras amostras do produto. Dias após a ocorrência do botulismo no patê, a pesquisadora do ITAL, IVONE DELAZZARI, inocentava a SADIA.

- LBA

A LBA - LEGIÃO BRASILEIRA DE ASSISTÊNCIA, teria contratado a UNICAMP, em 1977, para assessorar o delineamento de alternativas de cardápio com o objetivo de implementar um projeto de assistência nutricional. O professor responsável pelo Projeto, envolvido com atividades de consultoria independente à indústria de alimentos, formulou, então, um cardápio baseado em rações alimentares. Estes produtos, no entanto, apresentariam custos, por unidade de caloria, excessivamente altos, contrariando, assim, a política nacional para o setor, além de resultarem de um sistema monopolista de produção. Estaria criado, desse modo, um benefício visível às empresas que fornecem os ingredientes das rações ou que estão se candidatando para isso. Para fechar este ciclo, este mesmo professor comanda o sistema de controle de qualidade dos produtos fornecidos à LBA, para distribuí-los através do Programa de Complementação Alimentar (PCA).

- COCA- COLA

Esta firma teria solicitado liberação do produto " COCA-COLA COM SACARINA ", como sendo para uso de diabéticos, quando, na verdade, seria para uso dietético.

Por outro lado, COCA-COLA teria contratado um dos principais técnicos do setor de controle alimentar no INMETRO/MIC- INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA E NORMALIZAÇÃO DE QUALIDADE INDUSTRIAL / MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO, para trabalhar em seu departamento do normas técnicas e obter registro de seus produtos junto ao setor governamental.

CONFIDENCIAL

segue

CONFIDENCIAL

PEDIDO DE BUSCA Nº 262/82/DSI/MS

Els. 04/04

DADOS SOLICITADOS

1. Se essa ASI/FSESP tomou conhecimento dos fatos acima;
2. Se foram tomadas providências;
3. Quais as providências;
4. Informar em que Estado (Municípios), ocorreram os fatos.
5. Outros dados julgados úteis.
6. OBSERVAÇÃO: solicita-se atendimento do presente PB, até 19 de maio de 1982.

WB/TB

CONFIDENCIAL

ABS-03,194/237

~~E~~

20582

611251MNSA BR

2121184MNSA BR

TELEX NR. 078- GM - RIO DE JANEIRO RJ - 20/05/82



CEL. ARIDIO FERNANDES MARTINS JUNIOR

DSI/MS

BRASILIA DF

SENHOR DIRETOR:

ITEM C

REFERENCIA OFICIO 112/82 INFORMAMOS PRODUTO EM QUESTAO REGISTRADO DINAL PT LEVO PROCESSOS EM MAOS PT INFORMO REVISAO INDICA TRAMITACAO E JULGAMENTO SEM FALHAS PT REFERENCIA ITEM D SNVS NAO RECEBEU NENHUMA INFORMACAO OFICIAL OU EXTRA OFICIAL PT LEVO EM MAOS COPIA CORRESPONDENCIA DINAL SOLICITANDO RESPOSTA PT SDS ANTONIO CARLOS ZANINI VG SECRETARIO NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA =====

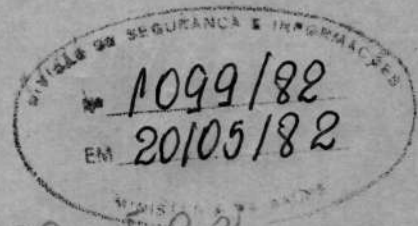
TRANS POR: M.PAZ - AAS11,00 HS

REC POR R?R*

611251MNSA BR

2121184MNSA BRT

*original no
PSI em 20.05.82*





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício SNVS/PNVS/BSB/Nº 206

Em 19 de maio de 1982

Do Plano Nacional de Vigilância Sanitária

Endereço Ministério da Saúde - 3º andar - sala 314


Ao Sr. Diretor de Segurança e Informações

Assunto

Senhor Diretor,

Encaminho, de ordem do Senhor Secretário de Vigilância Sanitária ofício nº 205 para seu conhecimento.

Aproveito a oportunidade para renovar protestos de estima e consideração.

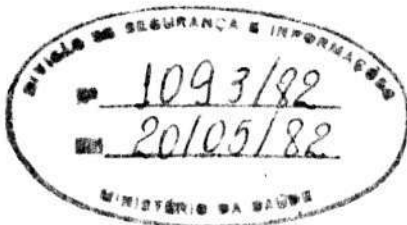

JOSÉ MARCOS S. MASSON
SNVS/PNVS

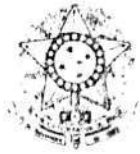
Ilmo. Sr.

CEL. ARÍDIO FERNANDES MARTINS JÚNIOR

MD. Diretor da Divisão de Segurança e Informação

9º andar

NESTE



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício SNVS/PNVS/BSB/Nº 205

Em 20 de maio de 1982

Do Plano Nacional de Vigilância Sanitária

Endereço Ministério da Saúde - 3º andar - sala 314

Ao Sr. Secretário Nacional de Vigilância Sanitária

Assunto

Senhor Secretário,

É com satisfação que nos dirigimos a V.Sa. para prestar informações referentes a presença de substâncias tóxicas e/ou aditivos químicos nos produtos resultantes do processamento de amendoim, café, cacau e castanha do Pará, conforme solicitado.

1- Amendoim:

a) tem-se notícias através de resultados de análises laboratoriais da presença de substâncias tóxicas neste produto.

b) Os exames procedidos foram os recomendados pela FAO/OMS, executados pelos laboratórios incluídos no Programa de monitoração e controle para pesquisa de micotoxinas (relação em anexo).

c) Trata-se de material colhido diretamente dos locais de armazenagem, podendo identificar-se a procedência do lote (os produtores no caso seriam os próprios agricultores).

d) Os índices de contaminação tem se apresentado bastante elevados, bem acima dos níveis tolerados (30ppb, segundo a resolução 34/76 da CNNPA - em anexo). Foi encontrado 23,26% de contaminação nos produtos da época das secas - 16,28% acima dos níveis tolerados, e, 54,21% de contaminação para a época das chuvas, com 46,96% acima dos níveis tolerados.

Assinatura manuscrita em tinta preta, localizada no canto inferior direito da página.

e) Quanto às providências adotadas, comunica-se ao Ministério da Agricultura, e não se tem notícias dos procedimentos posteriores, por parte daquele órgão. Quando os produtos são destinados diretamente ao consumo, este é interdito e inutilizado.

2- Café:

O café não faz parte de um programa de monitoração e controle para aflatoxinas. Algumas análises isoladas foram procedidas e demonstraram a presença de micotoxinas. Até o presente não foram detectadas toxinas em café torrado.

3 - Cacau:

O cacau, como o café, também não faz parte de um programa contínuo de monitoração e controle de aflatoxinas. Não foram pesquisadas aflatoxinas diretamente no cacau, que se tenha conhecimento, até hoje, no Brasil. Tem-se conhecimento que chocolates processados com oleoginosas tem, algumas vezes, apresentado certo grau de contaminação.

4 - Castanha do Pará:

A Castanha do Pará inicialmente deveria fazer parte do programa de monitoração e controle, todavia por problemas de coleta de amostras não pode ser incluído. Sabe-se, no entanto, que resultados positivos quanto a contaminação desse produto tem sido notificado.

Existe no Brasil um Centro Colaborador do Programa conjunto FAO/OMS de Monitoração e Controle de Alimentos e Rações que funciona junto ao Instituto Adolfo Lutz, em São Paulo.

Nesse Instituto além desse programa, desenvolve-se um programa paralelo, sobre contaminação de produtos por micotoxinas (produtos tais como leite, farinhas, derivados de amendoim, vísceras animais, e controle de produtos constantes da merenda escolar, além de outros - cujos resultados de alguns deles encontram-se em anexo

Esse Centro coordena uma rede de laboratórios em todo o País (12 para micotoxinas e 50 para resíduo de pesticida que desenvolvem trabalhos e encaminham os resultados ao Centro. E

através dele que o controle de aflatoxinas tem-se realizado no Brasil.

É importante informar que em recente reunião para avaliação desse programa foram divulgados dados pelo Dr. Albert e. Pohland, do FDA americano que mostram ser o Brasil o país que maior índice de contaminação apresenta (material em anexo)

Também nessa reunião foi divulgada a contaminação de paçoca de amendoim constante da merenda escolar. Estão sendo processadas mais análises, e oportunamente seremos informados.

Nos foi informado ainda, através de contatos entre Dr^a Myrna Sabino (responsável pelo programa) e o Presidente da Associação Brasileira dos Exportadores de Castanha do Pará que devido a acordos com companhia de seguros não é interessante que se modifique a atual sistemática, tendo em vista que, segundo cláusula contratual, após esse produto ser despachado, e sendo constatado problemas de contaminação ou irregularidade no ponto de destino, não recaem onus ao exportador, e sim à seguradora (?).

Estamos criando junto ao Ministério da Saúde, dentro da SNVS, uma coordenação de controle de Micotoxinas, que se responsabilizará pelos contatos entre o Centro colaborador FAO/OMS e o Ministério da Agricultura, além da identificação e incentivo de fontes potencialmente colaboradoras.

Estamos ainda, através da CISA, tentando entendimento entre o Centro e o Ministério da Agricultura para sanar dificuldades que tem sido encontradas, principalmente no que concerne à coleta de amostras.

Aproveito para juntar, em anexo, cópia de notícia de jornal, onde consta devolução de mercadoria destinada à exportação, por motivo de contaminação. Além disso tivemos informações de que outros produtos estariam sendo rejeitados pelo mercado internacional, por problemas de contaminação (informações prestadas à Dr^a Myrna Sabino pelo Sr. Victor Yokan - Exportador de amendoim e castanha do Pará, no Estado de São Paulo).

M

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Informo ainda que junto ao PNVS não será possível iniciar-se pesquisa de micotoxinas antes de julho do corrente, tendo em vista a dependência do programa da capacidade do Laboratório Oficial (INCQS), e que este estará capacitado nesta área somente após aquela data.

Sendo o que tinha para o momento, aproveito a oportunidade para renovar p-otestos de estima e consideração.



JOSE MARCOS SANCHEZ MASSON
Assessor



751
Jourenat

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício SNVS/GAB/sn Em 18.05.1982
Do Secretário Nacional de Vigilância Sanitária
Endereço Ministério da Saúde
Ao Diretor da Divisão de Segurança e Informações do MS
Assunto CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS



Senhor Diretor,

Com relação ao seu ofício nº 112/82/DSI/MS, esta Secretaria procurou obter informações para resposta em tempo hábil, tendo a informar parcialmente o seguinte.

Ítem a e b: as principais informações foram obtidas diretamente em São Paulo, no Instituto Adolfo Lutz, devendo constar de relatório a ser enviado pelo Dr. José Marcos Masson ao Secretário, sendo enviada cópia ao DSI. A técnica Mirna Sabino, principal coordenadora dos trabalhos, foi convidada para vir a Brasília prestar maiores esclarecimentos, no dia 19 p.f.

Ítem c: não tendo havido expediente nas instalações da SNVS (Rio) no dia de hoje, as informações solicitadas serão transmitidas por telex diretamente da DINAL, Rio de Janeiro.

Ítem d: esta Secretaria tem condições de acompanhar a coleta de amostra (exemplo casos do Rio de Janeiro), ou de visitar os pacientes suspeitos (por exemplo Rio de Janeiro e Belém). Todavia, como os exames são fundamentalmente centrados no INCQS, não está sendo possível acesso à técnica do exame, e não houve comunicação de resultado à SNVS nos casos de Pará e Rondônia.

Houve relato de achado de Clostridium Botulinium em lata de Corn Beef, com potencial de formação de toxina (espécie de bacilo comprovadamente capaz de gerar toxina), em trabalho conjunto Adolfo Lutz/Lara. A lata deveria estar estéril, segundo a metodologia de fabricação. Todavia, esta informação não pode ser repassada à Agricultura, sob pena da SNVS perder totalmente o crédito de informação do Adolfo Lutz (já não há nenhum acesso ao INCQS).

Como não há laudo laboratorial, poucas providências pode ser adotadas; está em andamento trabalho na CISA sobre embalagens plásticas para patê e outros alimentos.

Ítem e: a sacarina é importada pelo Brasil, ao passo que o ciclamato é produzido e exportado.

Embora tecnicamente pudesse ser atendida a solicitação feita pela COCA-COLA (modificação de dose diária - ADI - para dose mensal - AMI), o parecer será contrário, visando desestimular o produto importado.

Cel. ARIDIO FERNANDES MARTINS JUNIOR

de

URGENTE



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício nº 112/82/DSI/MS

Em, 07 de maio de 1982

Do Diretor da Divisão de Segurança e Informações do MS

Endereço Esplanada dos Ministérios - Bloco 11 - 9º andar - Sala 930 -
Brasília - DF

Ao Ilmo. Sr. Secretário Nacional de Vigilância Sanitária

Assunto CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

TODA PESSOA QUE TIVER LUMBRAMENTO
DESTE DOCUMENTO É RESPONSÁVEL
PELA MANUTENÇÃO DE SEU SIGILO.
Art. (12 Dec. n.º 79.099/77).

Solicitamos de V. Sa. a especial colaboração no sentido de informar, até 19/05/82, impreterivelmente, a esta Divisão os seguintes dados:

- a) se essa Secretaria tem detectado a presença de substâncias tóxicas e/ou aditivos químicos nos produtos resultantes do processamento do amendoim, café, cacau e castanha do Pará, e, caso positivo:
- se eles atendem aos níveis recomendados, para consumo;
 - quais os exames procedidos e quais os laboratórios que executam esses exames;
 - índices de contaminação;
 - quais as firmas responsáveis pela fabricação dos produtos;
 - quais as providências adotadas.
- b) se os produtos derivados do amendoim, café, cacau e castanha do Pará, estavam contaminados por AFLATOXINA e se alguns destes produtos foram recusados no exterior, e seu destino posterior;
- c) qual a participação dessa Secretaria no registro do leite de soja NOVOMILKE, produzido pela firma OLVEBRA, de Porto Alegre/RS;

segue

CONFIDENCIAL

Ofício nº 112/82/DSI/MS

Fls. 02/02

d) participação dessa Secretaria no caso patê com toxina botulí-
nica:

- exames procedidos;
- laboratórios que executaram os exames;
- resultados obtidos;
- providências adotadas.

e) parecer dessa Secretaria sobre a " COCA-COLA COM SACARINA ".

Respeitosamente.



ARIDIO FERNANDES MARTINS JÚNIOR
Diretor DSI/MS

CONFIDENCIAL

SERVIÇO NACIONAL DE INFORMAÇÕES
AGÊNCIA CENTRAL

PEDIDO DE BUSCA Nº 083 /19/AC/82

DATA : 05 Mai 82
 ASSUNTO : CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS
 REFERÊNCIA : INFE 09/82/DSI/MS, DE 01 ABR 82
 ORIGEM : AC/SNI
 DIFUSÃO : DSI/MS



TOA PESSOA QUE TOMA CO-
 NHECIMENTO DESTA DOCUMENTO
 FICA RESPONSÁVEL PELA MANI-
 TENÇÃO DE SEU SIGILO (PS-01)

DADOS CONHECIDOS

a. Seguidas denúncias de contaminação de produtos alimentícios, de origem animal e vegetal, por substâncias tóxicas (pesticidas, larvicidas, hormônios, antibióticos, mercúrio, chumbo, fungos e outros aditivos químicos), vêm envolvendo Órgãos Federais encarregados da produção, processamento, fiscalização e comercialização de alimentos, além de criarem um clima de inquietação na opinião pública.

b. Vários produtos, derivados do processamento do amendoim, café, cacau e castanha do Pará, estariam sendo contaminados ou correriam o risco de sê-lo por AFLATOXINA, um produto cancerígeno. No caso do amendoim, as firmas que o processam estariam se recusando a adquirir o produto estocado, por apresentar contaminação. A castanha do Pará, recusada no exterior por se achar contaminada, estaria sendo encaminhada ao Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN/MA), para aproveitamento. O INAN rejeitara há tempos uma partida de leite, sem con

CONFIDENCIAL

dições de uso, e evitara o consumo de charque contaminado por formol, no Nordeste.

c. Haveria relacionamento entre a colocação de alguns produtos no mercado e os interesses de profissionais, oriundos de grandes empresas, que ocupam postos governamentais voltados para a vigilância sanitária. Estes fatos, somados à baixa remuneração, contribuem para a ocorrência dos problemas assinalados e o enfraquecimento do Sistema de Fiscalização.

Assim, assinalam-se os seguintes casos:

- "LEITE" DE SOJA

- O Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), situado em CAMPINAS/SP e subordinado à Secretaria Estadual de Agricultura/SP, teria desenvolvido uma tecnologia para a produção de leite de soja, aromatizado artificialmente e embalado em caixas de papelão (marca VITAL). Durante algum tempo, o seu Diretor, AGIDE GORGATTI NETO, atualmente Diretor Executivo da EMBRAPA/MA, insistiu junto a órgãos federais para que o produto fosse adquirido para distribuição à população carente, o que foi recusado devido ao menor preço do produto animal. Posteriormente, a BRASILINVEST interessou-se pela tecnologia (ITAL), aparecendo o AGIDE como membro do Conselho Diretor daquele grupo.

Tendo sido recusada a liberação pela designação de "leite", a empresa OLVEBRA, de PORTO ALEGRE/RS, solicitou e conseguiu registro do mesmo produto do ITAL, sob a designação de NOVOMILKE. Após isso, a empresa contratou o Professor da UnB, JOÃO BOSCO SALOMON, que, atualmente, exerce as funções de Diretor Científico do recém-criado Instituto Nacional de Alimentação Escolar (INAE/MEC), para pesquisar as vantagens do produto. Dentre as suas primeiras decisões, situa-se a aquisição de um milhão e meio de quilos de "leite" de soja em pó, na OLVEBRA, de quem foi (ou ainda é) consultor técnico.

CONFIDENCIAL

(CONTINUAÇÃO DO PEDIDO DE BUSCA Nº 083/19/AC/82 FIB. 03)

A aquisição desse leite de soja é realizada em PORTO ALEGRE/RS, para distribuição por todo o País, inclusive AMAZÔNIA e RECIFE/PE. Dessa maneira, considerando-se os elevados percentuais do custo do transporte nos preços finais (comprado em PORTO ALEGRE/RS a Cr\$ 190,00, chega a MANAUS/AM a Cr\$... 308,00), verifica-se que parte dos recursos do INAE/MEC está se dispersando em gastos com combustível.

- PATÊ COM TOXINA BOTULÍNICA

- logo que a população foi alertada para o risco do botulismo pelo patê, o veterinário LÚCIO MACEDO, técnico do MA e que já ocupou elevadas funções junto à atual Secretaria Nacional de Defesa Sanitária (SNDS/MA), compareceu à sede da FIOCRUZ, para oferecer seus préstimos. Na ocasião, representava a empresa SADIA, produtora do patê em questão, e o Ministério da Agricultura.

A SADIA, simultaneamente, estava contratando o professor ROBERTO MORETTI, da UNICAMP, para a diretoria da indústria. Em função dos resultados dos exames do patê, a SADIA contratou, ainda, diversos laboratórios, entre eles o ITAL e ADOLFO LUTZ, para realizar novos testes com outras amostras do produto. Dias após a ocorrência do botulismo no patê, a pesquisadora do ITAL, IVONE DELAZARI, inocentava a SADIA.

- LBA

- a LBA teria contratado a UNICAMP, em 1977, para assessorar o delineamento de alternativas de cardápio com o objetivo de implementar um projeto de assistência nutricional. O professor responsável pelo Projeto, envolvido com atividades de consultoria independente à indústria de alimentos, formulou, então, um cardápio baseado em rações alimentares. Estes produtos, no entanto, apresentariam custos, por unidade de caloria, excessivamente altos, contrariando, assim, a política nacio

CONFIDENCIAL

(CONTINUAÇÃO DO PEDIDO DE BUSCA Nº 003 /19/AC/82 P15. 04)

nal para o setor, além de resultarem de um sistema monopolista de produção. Estaria criado, desse modo, um benefício visível às empresas que fornecem os ingredientes das rações ou que estão se candidatando para isso. Para fechar este ciclo, este mesmo professor comanda o sistema de controle de qualidade dos produtos fornecidos à LBA, para distribuí-los através do Programa de Complementação Alimentar (PCA).

- COCA-COLA

- esta firma teria solicitado liberação do produto "COCA-COLA COM SACARINA", como sendo para uso de diabéticos, quando, na verdade, seria para uso dietético.

Por outro lado, a COCA-COLA teria contratado um dos principais técnicos do setor de controle alimentar no INMETRO/MIC, para trabalhar em seu departamento de normas técnicas e obter registro de seus produtos junto ao setor governamental.

DADOS SOLICITADOS

1. Se o MS tem detectado a presença de substâncias tóxicas e/ou aditivos químicos nos produtos resultantes do processamento dos produtos citados, e, caso positivo, se eles atenderam aos níveis recomendados, para sua conservação e consumo.

2. Confirmar a presença da AFLATOXINA e de outros derivados químicos cancerígenos nos produtos oriundos do amendoim, café, cacau e castanha do Pará. Se alguns desses produtos foram recusados no exterior, e seu destino posterior.

3. Participação do MS no caso do pedido de registro do leite de soja, produzido pela firma OLVEBRA de PORTO ALEGRE/RS.

4. Participação do MS no caso do patê contaminado

CONFIDENCIAL

(CONTINUAÇÃO DO PEDIDO DE BUSCA Nº 083/19/AC/82 Fls. 05)

do pelo botulismo.

5. Parecer do MS sobre a "COCA-COLA COM SACARINA".

6. Outros dados julgados úteis.

OBS: Solicita-se atendimento a este PB até 20 (vinte) dias após a data do seu recebimento.

- * -

CONFIDENCIAL

MINISTÉRIO DA SAÚDE
DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES
INFORMAÇÃO Nº 069/82/DSI/MS



DATA : 27 de abril de 1 982
ASSUNTO : PRODUTOS CONTAMINADOS
REFERÊNCIA : - INFORME Nº 10/82/DSI/MS;
- MD Nº 213/17/AC/82.
DIFUSÃO : A C / S N I

- 1 . Nos aprofundamentos desta DSI/MS, sobre o assunto a SECRETARIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (SNVS), informou:
- a. as pesquisas realizadas no INSTITUTO ADOLFO LUTZ, em São Paulo, dentro de um programa de pesquisas patrocinado pela FOOD AGRICULTURE ORGANIZATION/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (FAO/OMS), e complementado por um programa específico daquele Instituto sobre mycotoxinas, acusou um resultado de contaminação por aflatoxina, nas amostras examinadas, na proporção:
- " - amendoim - 70%
 - café em coco - 30%
 - castanhas do pará - nº de amostras não significativo'
 - evidenciou um percentual de 70% de contaminação ".
 - O percentual de contaminação do milho é elevado, embora não se disponha de dados precisos.
- b. O material foi colhido no campo em épocas de chuva e estiagem pela COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA (CAT), da Secretaria de Saúde do ESTADO DE SÃO PAULO, predominantemente nesse Estado onde se concentra 70% da produção de amendoim do país.

segue

CONFIDENCIAL

INFORMAÇÃO Nº 069/82/DSI/MS

Fls. 02/02

- c. Com vistas a cobrir o espaço, até junho, quando o INCQS - INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE, estará apto a proceder aos exames a SNVS:
- Fez contato com o INSTITUTO ADOLFO LUTZ para proceder a colheita de amostras oficiais e incluí-las em um programa nacional de controle com início previsto para a segunda quinzena de maio, com a participação do INCQS, logo que este reúna condições de assim proceder.
 - A Comissão Interministerial Saúde/Agricultura (CISA), em reunião no dia 19 próximo passado, estabeleceu a criação de um Grupo Misto MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/MINISTÉRIO DA SAÚDE (MA/MS), especificamente para tratar do assunto.
- d. Como a coleta de amostras foi feita em produto " in natura", no campo, o assunto é da maior responsabilidade do MA, desdobrando-se face ao risco da população com a participação DO MS.
- Não foi possível indentificar " firmas envolvidas ".
- e. A SNVS desconhece o mecanismo de controle adotado pelo MA, adiantando, todavia, que ele é levado a efeito somente em produtos destinados à exportação.

CONFIDENCIAL



CONFIDENCIAL

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício SNVS/GAB/BSB/Nº 145/82 Em 20 de abril de 1982.
 Do Secretário Nacional de Vigilância Sanitária
 Endereço Esplanada dos Ministérios - Bloco - 11 - 3º andar/sala 316
 Ao Diretor da Divisão de Segurança e Informações
 Assunto Presta informações adicionais ao ofício SNVS/GAB/BSB/Nº 140/82, em atendimento ao ofício nº 82/82/DSI/MS.

Senhor Diretor,

De ordem do Sr. Secretário, em complementação do ofício nº 140/82, de 19/04/82, no qual foram prestadas a essa DSI informações relacionadas com as pesquisas de aflatoxina, transmitimos, a seguir, outros dados relativos ao assunto:

. foi realizado, sob coordenação do INSTITUTO ADOLFO LUTZ, um programa patrocinado pela FAO/OMS, complementado com um programa específico daquele Instituto, sobre mycotoxinas, compreendendo este último cerca de 650 análises de produtos potencialmente sujeitos à contaminação. Esse programa coordena 23 laboratórios, de Universidades e particulares, em 9 Estados do Brasil para consecução dos objetivos. Os percentuais de contaminação foram os seguintes:

- . amendoim - mais de 70%
- . café - 30%
- . castanha do parã - número de amostras não significativo evidenciou um percentual de 70% de contaminação.



Indes nº 069/82/051/MS, de 22.4.82

continuação do ofício SNVS/GAB/BSB Nº 145/82

- o material foi colhido no campo, em épocas de chuva e de estiagem, pela Coordenadoria de Assistência Técnica (CAT) da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, predominantemente no referido Estado, onde estão concentrados 70% da produção de amendoim de todo o País(sic).
- o percentual de contaminação em relação ao milho é elevado, embora não se disponha de dados precisos.
- temos mantido contatos com o INSTITUTO ADOLFO LUTZ para proceder a colheita de amostras oficiais e incluí-las num programa nacional de controle com início previsto para a segunda quinzena de maio, programa do qual participará o INCQS logo que reúna condições.
- em reunião da Comissão Interministerial Saúde/Agricultura (CISA) realizada em data de ontem, dia 19, ficou estabelecido a criação de um grupo misto MA/MS especificamente para tratar do assunto (mycotoxinas).
- nos dias 3, 4 e 5 de maio próximo realizar-se-ã em São Paulo, sob coordenação da Dra Mirna Sabino, o II ENCONTRO NACIONAL DE MYCOTOXINAS-AVALIAÇÃO DO PROGRAMA DE MONITORAÇÃO E CONTROLE. A SNVS participará representada por um de seus técnicos, tendo sido distinguida com a presidência de uma das sessões.
- tendo em vista que a colheita de amostras é feita em produto in natura, no campo, o assunto é de maior responsabilidade do Ministério da Agricultura. Todavia, face ao grande risco que traz à saúde pública, deverá desdobrar-se com a participação do Ministério da Saúde.

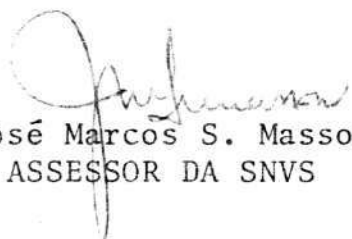
PeruPeru

continuação do ofício SNVS/GAB/BSBS Nº 145/82

- desconhecemos o mecanismo de controle adotado pelo Ministério da Agricultura, podendo adiantar, todavia, que ele é levado a efeito somente em produtos destinados à exportação.

Estas são, Senhor Diretor, as informações de que dispomos relacionadas com mycotoxinas no particular da aflatoxina. Tratando-se de assunto dinâmico, à medida de sua evolução estaremos à disposição da DSI para quaisquer outras informações.

Prevalecemo-nos da oportunidade para renovar a V.Sa. os nossos protestos de elevado apreço e consideração.


José Marcos S. Masson
ASSESSOR DA SNVS



CONFIDENCIAL

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício SNVS/CAB/BSB Nº 140/82

Em 19 de abril de 1982

Do SECRETÁRIO NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Endereço Esplanada dos Ministérios - Bloco 11 - 3º andar

Ao SR. DIRETOR DA DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES DO M.S.

Assunto Presta informações sobre o ofício Nº 82/82/DSI/MS

Senhor Diretor

Atendendo à solicitação contida no ofício em epígrafe, informamos a V.Sa. o seguinte:

a) o programa de pesquisas de aflatoxinas vem sendo coordenado pela Dra. Mirna Sabino, do Instituto/Adolfo Lutz e, segundo informações colhidas com o Dr. José Marcos S. Masson, Coordenador do Plano Nacional de Vigilância Sanitária (PNVS) desta Secretaria, têm sido encontrados os seguintes resultados:

- amendoim - 70%
- café em coco - 30%
- castanhas de caju e do parã - foram examinadas até o momento poucas amostras, com percentuais relativamente altos;

b) o INCQS informou que somente após o mes de julho próximo poderá desenvolver trabalhos de pesquisas sobre aflatoxinas;

c) o Dr. Masson entrará em contato, provavelmente no mes de maio próximo, com a Dra. Mirna Sabino, do



Ilmo. Sr.

Cel. Arídio Fernandes Martins Júnior

MD Diretor da Divisão de Segurança e Informações do M.S.

Edifício do Ministério da Saúde

Brasília - DF

Ofício / Cab / BSB / nº 140/82 - Prot. nº 852/82

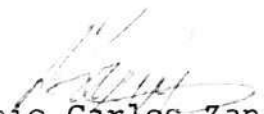
B-25

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Continuação do ofício SNVS/GAB/BSB Nº 140/82

Instituto Adolfo Lutz, a partir de quando as providências relativas às amostras para pesquisa de aflatoxinas serão orientadas de acordo com as rotinas do PNVS e enviadas àquele Instituto.

Prevalecemo-nos da oportunidade para reiterar a V.Sa. os nossos protestos de elevado apreço e consideração.



Antonio Carlos Zanini

Em tempo: o trabalho da Dra. Mirna Sabino é feito por solicitação e financiamento da O.M.S. (segundo informações recebidas, de fonte idônea, mas não confirmadas)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Ofício nº 82/82/DSI/MS

Em, 14 de abril de 1982

Do Diretor da Divisão de Segurança e Informações do MS

Endereço Esplanada dos Ministérios - Bloco 11 - 9º andar - Sala 930 -
Bsb - DF

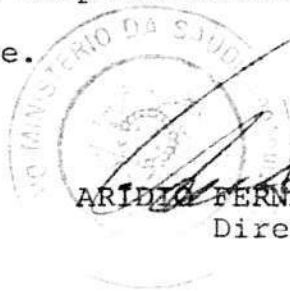
Ao Ilmo. Sr. Secretário Nacional de Vigilância Sanitária

Assunto Solicitação (faz)

TODA PESSOA QUE TOMAR CONHECIMENTO
DESSE DOCUMENTO SERÁ RESPONSÁVEL
PELA MANUTENÇÃO DE SEU SIGILO.
Art. (12 Dec. nº 79.099/77).

- 1 . Existem suspeitas de que, amendoim, café e cacau, estariam contaminados por aflatoxina.
- 2 . A SNVS - SECRETARIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, teria sido informada pelo INCQS - INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QULIDADE EM SAÚDE, que este estaria capacitado a fazer a análise mensal de amostras desses produtos e seus derivados, só a partir de junho de 1982.
- 3 . Em conseqüência, solicito a V. Sa. informar a esta Divição:
 - confirmação das suspeitas referenciadas;
 - quais os exames procedidos e por quais laboratórios e em amostras de quais firmas;
 - quais as providências adotadas pela SNVS, em face da alegação do INCQS de só poder proceder as análises a partir de junho de 1982;
 - outros dados complementares sobre o assunto.

Respeitosamente.



ARIDIO FERNANDES MARTINS JUNIOR
Diretor da DSI/MS



SERVIÇO NACIONAL DE INFORMAÇÕES
MENSAGEM EXPEDIDA

DIRETA VIA TELEX VIA RADIO

CONTROLE

OPERADOR	Planilha Nº _____
Origem _____	Hora Taxação _____
Destino _____	Hora Trans. _____

DSI/MS 213 /17/AC/82 - 13ABR

Visto do Ch. AG ou Tab

REFE Nº 10/82/DSI/MS, SOLAP DADOS DIVULGADOS, IDENTIFICANDO FIRMAS ENVOLVIDAS E PROVIDÊNCIAS TOMADAS PELA SNVS DIANTE DA IMPOSSIBILIDADE DO INCQS DE ATENDER SOLICITAÇÕES ANTES DE JUN 82. GEN DIV NEWTON CH AC SNI.

(PRG 5.972/82)

795182
 14104182

Info nº 069/82-1052 MS, de 27/4/82

CONFIDENCIAL

Autenticação do Expedidor	Referência p/uso do Expedidor	Hora da Expedição

RELATÓRIO DE VIAGEM

Senhor Secretário:

Conforme determinação de V.Exa. viajei a Belém do Pará no dia 25 do mês corrente, às 19 horas, a fim de examinar as condições de importação do pentaclorofenato pelo porto de Belém e os casos suspeitos de botulismo existentes no Hospital Barros Barreto.

Com idêntica missão, viajaram também no mesmo voo os Drs. Eduardo Peixoto e Josino C. Moreira, do INCQS da Fundação Oswaldo Cruz.

No aeroporto de Val de Cans, onde chegamos por volta das 11 horas da noite, fomos recebidos pelo Dr. Moacyr Pinto da Costa, Chefe da ISPAF-PA. Em sua companhia, fomos diretamente ao Hospital Barros Barreto onde, recebidos pelo Dr. Antonio, médico de plantão, fomos ao CTI onde encontravam-se os três doentes suspeitos de botulismo.

Os pacientes que, no momento, estavam dormindo, apresentavam-se em boas condições e, segundo o depoimento do médico de plantão e de duas médicas residentes presentes na ocasião, tiveram sensível melhora do dia anterior para aquele dia. Com exceção do menor Manoel, que ainda apresentava certa agitação (estava amarrado às grades do leito), os demais nada acusavam. O Sr. João Galdino, cardíaco e hipertenso, apresentava ainda ligeira dispnéia.

Informou-nos Dr. Antonio que os casos, pela sintomatologia apresentada, foram clinicamente considerados como suspeitos de botulismo pela equipe médica do Hospital, da qual fazia parte um neurologista, e que o estado geral dos pacientes havia melhorado após aplicação do soro anti-botulínico, iniciada na terça-feira, dia 23.

Os doentes, Manoel Cirilo de Almeida de sete anos, Antonia Cirilo de Almeida de oito anos e João Galdino, avô dos mesmos, com cerca de 65 anos, procediam de Guajarã, localidade do Município de Ananindeua, a, aproximadamente, 20 km de Belém.

Segundo pudemos apurar, os três comeram carne desfiada em conserva, da marca "Bordon", na segunda-feira, dia 22, por volta das 15 horas. Ingeriram uma pequena parte do conteúdo da lata,

Memo. DIPAF nº 151 de MAR 22

previamente aquecida ao fogo, acompanhado de farinha. Cerca de três horas após sentiram-se mal, apresentando vômitos, diarreia, insuficiência respiratória aguda e manifestações óculo-motoras. Transportados para o Hospital Barros Barreto, foi levantada a hipótese de tratar-se de botulismo.

No dia 27 pela manhã retornamos ao Hospital onde conversamos com vários médicos, entre os quais Dr. Alexandre Barros dos Santos, Diretor, Dr. Anselmo Bentes de Oliveira, Chefe do Serviço de Assistência Médica, e Dr. José Maria Elias Correia, Chefe do Serviço de Vigilância Epidemiológica da Secretaria de Saúde.

Voltamos a ver os doentes e, em exame clínico superficial, verifiquei:

Antonia: aparentava boas condições e não tinha nenhuma queixa. Negava qualquer dor ou incomodidade. Reflexos oculares normais.

Manoel: irritado e mal humorado, não se deixou examinar. Aparentava estar bem.

João Galdino: Não tinha nenhuma queixa. Observava-se ligeira dispnéia. Não apresentava outros sintomas, inclusive oculares.

Na oportunidade, o Dr. Alexandre comunicou que, em vez de 30 ampolas de cada soro anti-botulínico, "A" e "B", havia recebido 60 ampolas do "A". Telefonei imediatamente para o Dr. Andrei que havia providenciado a embalagem do soro, o qual informou que as ampolas "B" haviam sido colocadas sem a caixa, para melhor a condicionamento no isoper.

Fui com Dr. Anselmo à farmácia do hospital, onde constava estar estocado o referido soro. Ali havia apenas ampolas do soro "A" nas embalagens unitárias. As demais, que haviam chegado fora das caixas, já haviam sido usadas.

Havendo o Dr. Eduardo Peixoto sido informado pelo INCQS de que estava praticamente confirmada a presença da toxina botulínica "B" na amostra de carne recebida para exame, esse fato, isto é, o uso das ampolas fora da embalagem em primeiro lugar, (antitoxina "B"), contribuiu possivelmente para a grande melhora dos doentes após o uso do soro na medicação.

Em seguida fomos à Secretaria de Saúde do Estado onde con

versamos com o Dr. Almir Gabriel, Secretário de Saúde e o Dr. Otávio Vanzeler Chefe do Serviço de Vigilância Sanitária. Na ocasião fomos informados que a fiscalização da Vigilância Sanitária havia tomado, de imediato, as seguintes providências:

- a) remessa da lata com restos da carne comida pelos doentes para o INCQS;
- b) apreensão de todos os enlatados da mercearia de Ananindeua, que vendeu a carne suspeita;
- c) pesquisa intensa no sentido de descobrir outras latas do lote nº 115.119 -Bordon-, inclusive no depósito da rede SOMAR, que forneceu o produto ao vendedor;
- d) interdição cautelar da venda, no comércio, de todos os enlatados da "Bordon", fabricados em setembro de 1981;
- e) coleta de amostras para exame no Instituto Evandro Chagas.

O Dr. Eduardo Peixoto solicitou que as amostras colhidas fossem enviadas ao INCQS.

Quando estávamos conversando com o Secretário de Saúde foi anunciada a presença de representantes do Ministério da Agricultura, vindos de São Paulo e de um grupo da "Bordon", chefiado pelo Vice-Presidente, Julio de Vasconcelos Bordon.

Desejamos assinalar que, tanto no Hospital como na Secretaria de Saúde e Delegacia Federal de Saúde fomos constantemente assediados por jornalistas e pessoal da TV local. Todavia, de acordo com as instruções de V.Exa., deixamos de atender às insistentes solicitações da imprensa no sentido de dar entrevistas.

Conclusão:

- a) Do que nos foi dado observar, não dispomos de elementos que permitam, com segurança, considerar clinicamente como casos de botulismo os três pacientes internados no Hospital Barros Barreto;
- b) diante da suspeita, o uso do soro antibotulínico estava perfeitamente indicado;
- c) as medidas iniciais de vigilância sanitária adotadas

pelo Chefe da Fiscalização da Secretaria de Saúde foram adequadas à situação, enquanto aguarda instruções da DINAL-SNVS;

- d) finalmente, somente após a conclusão dos exames de laboratório efetuados pelo INCQS, a serem fornecidos no decorrer desta semana, é que se poderá chegar a um resultado conclusivo da causa da intoxicação exógena dos três pacientes internados no Hospital Barros Barreto.

Pentaclorofenato

Conversamos com o Secretário de Saúde e, especialmente, com o Dr. Vanzeler, sobre o pentaclorofenato. Informou-nos o Dr. Vanzeler que a carreta vinda do Sul acabara de desembarcar o produto com todas as medidas acauteladoras possíveis. Disse-nos, também, que visitara a fábrica CONNEL em Ananindeua e o responsável, Sr. João Cunha, declarou que trabalha com o produto importado da China há vários anos, nada havendo ocorrido de anormal nesse período.

O Dr. Vanzeler acrescentou que deixara de tomar qualquer providência porque aguardava instruções da SNVS prometidas pelo Dr. Masson com quem havia falado pelo telefone e, por outro lado, que as medidas de proteção aos trabalhadores são da alçada do Ministério do Trabalho, cujos representantes haviam estado no local e indicado as providências necessárias em relação ao problema.

Procuramos visitar a fábrica Nova Amazônia situada nos arredores de Belém e onde se encontra armazenado o pentaclorofenato importado da França. Todavia, encontramos dificuldades por parte do Chefe do escritório na cidade que alegou estarem as chaves do depósito em poder de um funcionário que estava sendo localizado.

Devido à premência do tempo e às fortes chuvas que nos acompanharam durante nossa estada em Belém, não foi possível maior ação nesse sentido. Entretanto, solicitamos aos Drs. Moacyr e Vanzeler que na segunda-feira, dia 26, fossem ao local e obtivessem as fotografias que não puderam ser feitas.

O produto importado da França vem acondicionado em embala

MB

gens adequadas, conferindo relativa segurança ao seu manuseio, conforme pode ser verificado nas fotografias estampadas nos jornais (recortes anexos).

Conclusões:

1) A carreta com pentaclorofenato de sódio de fabricação chinesa, procedente do Rio de Janeiro pela estrada Brasília-Belém e consignado à CONNEL Industrias Químicas, chegou a Ananindeua às 14,30 horas do dia 26, havendo sido descarregada sem maiores problemas.

Essa operação de descarga, efetuada de acordo com os requisitos técnicos, foi assistida pelo Sr. José Castilho Levy, Diretor da Divisão de Proteção ao Trabalho, Dr. Walter Pascoal, Médico do trabalho e João Batista Teixeira, da Divisão de Comunicação Social, todos do Ministério do Trabalho.

2) O pentaclorofenato procedente da França, acondicionado em barricas, desembarcou no porto de Belém sem a audiência da ISPAF/PA.

Gestões já foram feitas, junto à INSPECTORIA DA RECEITA FEDERAL, para que esse fato não mais ocorra. Isto quer dizer que a Receita Federal somente liberará o material depois de vistoriado e autorizado pelo Ministério da Saúde.

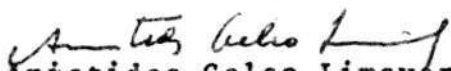
3) O Chefe da Fiscalização do Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde aguarda instruções da SNVS sobre a maneira de agir em relação ao pentaclorofenato.

4) Há necessidade urgente de uma modificação do tipo de embalagem do pentaclorofenato de procedência chinesa, de modo a permitir maior segurança no manuseio do produto por ocasião do desembarque e do transporte.

5) Faz-se necessário um melhor entrosamento com as autoridades do Ministério do Trabalho com relação a segurança dos locais de trabalho e proteção adequada dos trabalhadores.

Agradeço a confiança de V.Exa. e espero haver cumprido, da melhor forma possível, suas determinações.

DIPAF, em 31 de março de 1982


Dr. Aristides Celso Limaverde
Diretor

A Província do Pará

ANO CV — Nº 27.275

Belém — Sábado, 27 de março de 1982

Cr\$ 40,00

CRUZEIRO
CULTURA DE BORDON

Botulismo: suspeitas continuam

Os primeiros exames feitos no material da conserva Bordon recolhido após três pessoas serem intoxicadas e internadas com urgência, mostraram indícios de toxinas botulíticas do tipo B, segundo assegurou, ontem, o vice-presidente do Instituto Oswaldo Cruz, Eduardo Peixoto, o que fortalece a possibilidade de ser botulismo a doença que atacou as três pessoas internadas. Mas somente na segunda ou terça-feira, após exames mais detalhados, é que se confirmará se, realmente, a carne da Bordon está realmente causando botulismo ou não. Mas, se houver realmente a doença, será do tipo B, menos perigosa que do tipo A. Por outro lado, a Sespa ficou de receber ontem a lista dos estabelecimentos comerciais que adquiriram junto à Bordon unidades do lote 115.819, do qual faz parte a carne bovina que levou três pessoas ao internamento, segundo declarou o secretário Almir Gabriel. (Pág. 10)

Memo nº 151 - DIPAF
31-03-82

Conserva apresenta indícios de botulismo

Em Belém, desde ontem à tarde, o vice-presidente do Instituto "Oswaldo Cruz", Eduardo Peixoto, assegurou que os primeiros exames feitos no material da conserva Bordon que levou três pessoas para o Hospital Barros Barreto, apresentaram indícios do produto conter toxinas botulínicas do tipo B, voltando a fortalecer a possibilidade da doença que ataca os pacientes ser botulismo.

Mas, somente na segunda ou terça-feira, se não acrescentou, será possível o Instituto definir a doença que o produto pode causar se consumido, quando é esperada a conclusão dos exames e, se possível, isolar o bacilo botulínico do tipo B. "O material já passou pelos exames farmacológicos e microbiológicos iniciais, já mostrando indícios de toxinas do tipo B. Mas isso não é suficiente para garantir que o produto poderia provocar a doença", esclareceu.

De qualquer forma, "se houver botulismo, ele é o tipo B". Este tipo, conforme adiantou em seguida, é menos letal que o do tipo A, o qual apresenta mortalidade em 75 por cento dos casos. "Em condições normais, o tipo B é menos letal", justificando que, se ele for comprovado, explicaria a recuperação dos pacientes internados no Hospital Barros Barreto.

"O comportamento e a forma com que se apresentou o resultado dos primeiros exames, mostram indícios de botulismo. Mas esses indícios podem não ser confirmados quando forem concluídos os demais exames", voltou a explicar o vice-presidente.

Hoje ou amanhã, Eduardo Peixoto retorna ao Rio de Janeiro, pois, como disse, já concluiu sua missão de constatar o "possível botulismo" e averiguar as condições de transporte, estocagem e separação do pentaclorofenato francês que é usado por uma empresa do bairro do Guama.

Exames no Evandro Chagas não acusam botulismo

A inoculação do sangue dos enfermos com suspeita de botulismo em camundongos, segundo exame feito anteontem pelo Instituto Evandro Chagas, apresentou resultado negativo, pois as cobaias não sofreram qualquer perturbação, informou ontem o médico Alexandre Santos, do Hospital Barros Barreto. Mas, em contrapartida, ressaltou que somente o exame do material restante na lata de conserva Bordon, pelo Instituto Oswaldo Cruz, poderá definir se o produto possuía ou não bacilos botulínicos.

"O resultado negativo do exame de inoculação não exclui a possibilidade de ser botulismo a doença que atacou as três pessoas de Ananindeua", esclareceu o médico. "Este exame não é suficiente porque a amostra de sangue foi enviada após eles terem sido medicados. Essas medicações podem ter eliminado o bacilo botulínico, não significando que as pessoas estivessem com botulismo. Apenas pode ter acontecido que a amostra enviada não tivesse mais o bacilo e que, por isso, a cobaia até riu da inoculação", acrescentou.

Somente na próxima segunda-feira, Alexandre Santos acredita que os pacientes poderão deixar o Centro de Terapia Intensiva. Ontem, ao contrário do que havia sido anunciado, os pacientes permaneceram no CTI. Isto porque, explicou, "não estamos precisando dos leitos e lá eles têm mais assistência". É ainda pelo fato de que o menino Manuel Cirilo de Almeida "não ter se recuperado bem, embora dando esperanças de total recuperação na próxima semana". Já o avô das crianças, João Galvão, e a menina Antonia Cirilo de



Representantes da Bordon deixam a Secretaria de Saúde

Almeida estão recuperados e podem deixar o hospital na próxima semana.

Enquanto isso, ainda não houve comunicação do Instituto Oswaldo Cruz sobre a data em que será enviado o resultado do exame. O bacilo botulínico é anaeróbico (não vive em contato com oxigênio), mas encapsula-se se exposto a um ambiente oxigenado. Daí porque se foi botulismo que atacou os pacientes ainda existe bacilo no material enviado e será identificado pelo exame do Instituto Oswaldo Cruz.

Sespa procura o restante do lote suspeito

A Sespa ficou de receber ontem dos representantes da Bordon, em Belém, a lista dos estabelecimentos comerciais que adquiriram unidades do lote 115.819, do qual faz parte a carne bovina em conserva que levou três pessoas para o Hospital Barros Barreto com suspeita de botulismo. Com a lista, a Sespa vai aplicar interdito cautelar (suspensão de venda do produto) nos estabelecimentos que estiverem vendendo unidades do lote suspeito até que o órgão faça exame e prove que eles representam ou não perigo ao consumidor.

A informação foi prestada pelo secretário Almir Gabriel, após reunir-se com representantes da Bordon, da Delegacia do Ministério da Agricultura e da Cobal, por mais de uma hora em seu gabinete, embora a presença dos primeiros tenha sido negada pela demais (veja matéria sobre o assunto). Na reunião, Almir Gabriel exigiu dos representantes da Bordon "a necessidade de um trabalho cooperativo no sentido de informarem para quem venderam e quando venderam unidades do lote suspeito".

Haverá também interdito cautelar nos estabelecimentos que estiverem vendendo carne bovina enlatada com data de fabrica-

ção superior a um ano e seis meses, pois é esse o prazo de validade, conforme determinação do Ministério da Saúde. Entretanto, disse o secretário que uma série de fatores aceleraram ou atrasam a deterioração do produto, não sendo, portanto, exato o prazo de validade, embora não seja recomendável consumi-lo se a data de fabricação for superior ao prazo.

"O prazo não indica que necessariamente o produto não possa ser consumido", advertiu o secretário. "A data da fabricação constitui apenas um elemento que a população deve se basear quando for adquirir o produto". Mais importante que a data da fabricação, o secretário recomenda que o consumidor atente para a embalagem do produto antes de comprá-lo. Com prazo vencido ou não, se a lata apresentar ferrugem, estufamento ou deformações, o consumidor não deve adquirir o produto, muito menos consumi-lo.

Independente da data de fabricação, esclarece o secretário que a própria lata apresenta esses indicativos quando não está em condições de ser consumida. Assim, "tem enlatados que mesmo dentro do prazo de validade já não servem e outros que fora do prazo são plenamente recomendáveis para o consumo". Por isso, anunciou que a Sespa vai apreender os enlatados que apresentarem alguns desses indicativos.

Informou, ainda, que na reunião com os representantes da Bordon, não houve queixa da parte deles sobre queda de vendas em consequência de uma lata de conserva ter levado três pessoas para o Hospital Barros Barreto. A eles, o secretário mostrou a "necessidade de um trabalho cooperativo para garantir a saúde da população. O próprio consumidor deve ser nosso fiscal, pois deve observar o produto antes de comprá-lo. A compra sai de seu bolso e sua saúde estará em jogo se ele não observar atentamente a embalagem do produto".

Representante da Bordon esteve na Sespa ontem

"Aqui não tem ninguém da Bordon", disse o sr. Milton Pereira, da Cobal, que jun-

tamente com representantes da Delegacia do Ministério da Agricultura e do Frigorífico Bordon, esteve ontem por mais de uma hora em reunião com o secretário da Sespa, Almir Gabriel, e o diretor de Vigilância Sanitária, Octávio Wanzeller.

A saída da Sespa, logo que o grupo percebeu a presença da reportagem, tomou marcha célere, ao mesmo tempo em que todos negavam ter, entre eles, algum representante da Bordon. "Sou do Ministério da Agricultura", disse um senhor de bigode basto, enquanto apresentava-se para tomar um veículo da repartição.

Apenas Milton Pereira parou por alguns instantes, insistindo em afirmar que "não fomos com o secretário tratar de qualquer problema relacionado com enlatados de carne bovina. O problema tratado foi com a comercialização de alimentos, nada mais". Antes de fechar a porta de seu carro, identificou-se como Milton Pereira, funcionário da Cobal encarregado do abastecimento dos estabelecimentos comerciais de Castanhal.

Inspetor de Saúde veio observar o desembarque do pó

Enviado pelo Ministério da Saúde para averiguar as condições de transporte, estocagem e embalagem do pentaclorofenato francês que está há mais de uma semana na Indústria Nova Amazônia, no Guama, o inspetor de Saúde dos Portos, Aristides Limaverde, esteve ontem em visita ao Hospital Barros Barreto, à Sespa e à Companhia de Docas do Pará.

Como informou à saída da Sespa, o inspetor deve deixar Belém, já com uma coleta suficiente de dados para apresentar seu relatório sobre o assunto em Brasília. Anteontem, ele esteve na Indústria Nova Amazônia, onde constatou plena garantia na embalagem do produto ao ponto de não representar perigo aos trabalhadores.

Sem maiores comentários, disse Aristides Limaverde que a segurança do pentaclorofenato francês em condições bem diferentes do produto de origem chinesa que causou a morte de seis trabalhadores no Rio de Janeiro, ainda depende de completa aprovação do Ministério da Saúde com base em seu relatório.

Em contato com o secretário da Sespa, Almir Gabriel, o inspetor quis saber das providências tomadas pelo órgão estadual para avaliar as condições do pentaclorofenato francês. Almir informou que técnicos da Sespa já estiveram na Indústria Nova Amazônia, constatando que a embalagem do produto não representa perigo.



Médico da Saúde dos Portos em Belém

PÓ MORTAL JÁ CHEGOU

A viagem e o descarregamento decorreram normalmente

Finalmente, chegaram ontem as 15 toneladas de pentaclorofenato de sódio, produto químico que provocou a morte de seis operários e intoxicação a mais de uma dezena de pessoas por ocasião do carregamento no Rio de Janeiro. O produto foi interceptado em Brasília pelas autoridades do Ministério de Saúde e do Trabalho e só na terça-feira é que foi liberada para ser trazida para nossa capital para a firma Connel Materiais Químicos Ltda. As 15 toneladas, equivalentes a 300 sacas, do produto foram trazidas na carreta bau de placa MD-3450, da empresa Transbrasiliana, dirigida pelos motoristas Cândido Pires de Almeida e Vicente, sem qualquer anormalidade.

O pentaclorofenato de sódio, também conhecido por "Pó da China" chegou às 13:30 horas, indo diretamente para o depósito da firma Connel Materiais Químicos Ltda, no km. 6 da BR-316, no município de Ananindeua. Só depois da chegada dos srs. José Castilho Levy, diretor da Divisão de Prevenção ao Trabalho e João Batista, diretor da Divisão de Comunicação Social da Delegacia Regional do Trabalho, é que o produto passou a ser descarregado. Na ocasião



As 15 toneladas (300 sacas) de pentaclorofenato de sódio chegaram ontem em Ananindeua. O descarregamento no depósito da Connel foi assistido por um médico do Ministério do Trabalho, que acompanhou a carreta desde Belém e por dois funcionários da Delegacia do Trabalho. Tudo decorreu sem anormalidade.

A carreta da Transbrasiliana saiu de Brasília às 05:00 horas da madrugada de quarta-feira, sendo escoltada por uma equipe do Corpo de Bombeiros do Distrito Federal até a divisa de Goiás. Também a carreta foi escoltada até nosso Estado por bateras da Polícia Rodoviária Federal comandados pelos inspetores Rocha, Macêdo e Mário Alberto. No depósito da Connel algumas providências já haviam sido tomadas pelos diretores da firma e sete empregados estavam prontos, inclusive com roupas especiais e máscaras para o serviço.

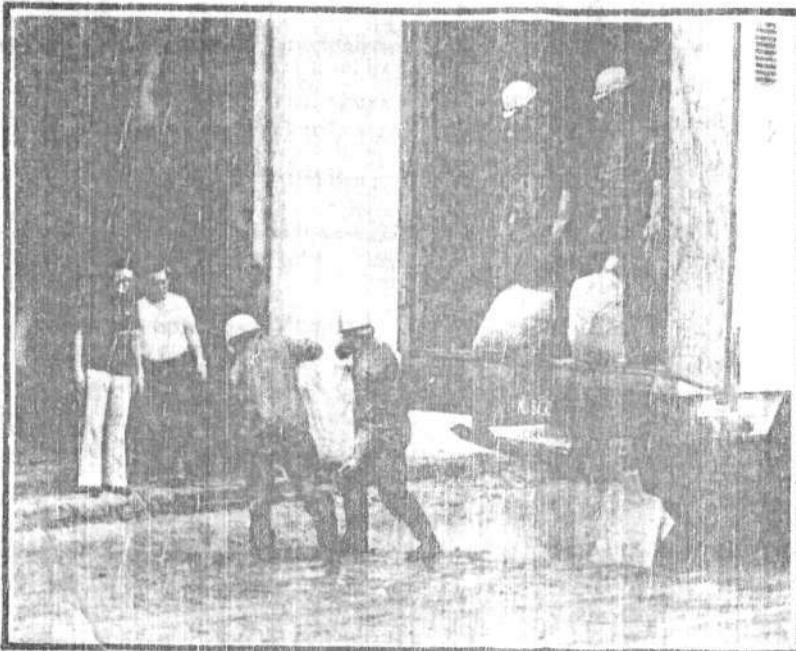
VIAGEM SEM ANORMALIDADE

A viagem transcorreu sem qualquer anormalidade, sendo que a carreta foi seguida pelo médico Walter Pascoal, do Ministério do Trabalho e pelo advogado Normando do Carmo Borges, da Connel. Os dois acompanharam a carreta da Transbrasiliana até Ananindeua, permanecendo no depósito da firma até ao final do descarregamento.

A carreta chegou e ficou do lado de fora do depósito, esperando a chegada dos dois funcionários da Delegacia Regional do Trabalho, encarregados de verificar se as normas estabelecidas em Belém seriam cumpridas durante o descarregamento do produto. A carreta, quando fazia a manobra no terreno do depósito atolou, retardando um pouco o descarregamento das 300 sacas de pentaclorofenato de sódio. As sacas estavam protegidas por plásticos justamente para evitar o que aconteceu no Rio de Janeiro, quando os trabalhadores foram intoxicados e seis deles morreram no hospital.

O descarregamento durou cerca de duas horas e foi observado de perto pelos srs. José Castilho Levy e João Batista, da Delegacia Regional do Trabalho e pelo médico Walter Pascoal. Os patrulheiros da Polícia Rodoviária Federal ficaram de parte também, só se retirando do local quando a mercadoria foi retirada da carreta da Transbrasiliana.

O motorista Cândido Pires de Almeida disse que a viagem foi feita sem qualquer problema. Ele se revezou com o colega Vicente e só houve paradas para as refeições. Afirmou, ainda, que saiu de Brasília e fez uma parada em Anápolis para uma revisão na carreta. Depois seguiu direto para Ananindeua. Não sentiu qualquer problema de saúde e apenas estava um pouco cansado.



ARS.03,225/937

o escapou das es do governo



A Sespa apreendeu várias latas de conserva e procura o lote 115.819



A menina Antônia está bem melhor

Sespa procura as latas de conserva do lote 115.819

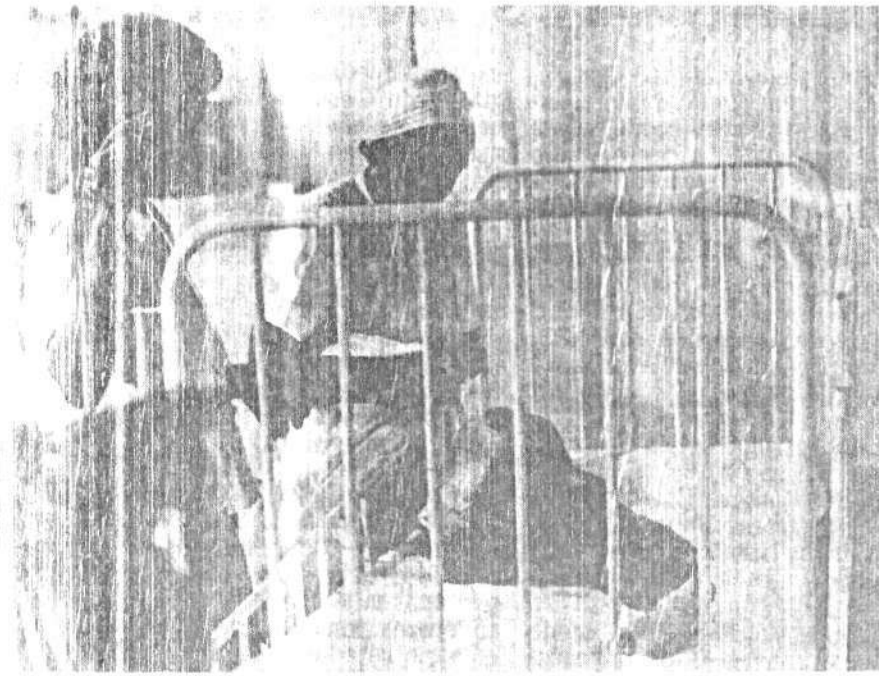
O lote de carne em conserva que causou o internamento de três pessoas no Hospital Barros Barreto veio para Belém ano passado e, antes de dezembro, teria sido totalmente vendido, segundo informação da Bordon, que fabricou o produto. Entretanto, o Serviço de Vigilância da Sespa continua procurando qualquer unidade do lote, que tem o número 115.819, ao qual pertenciam as latas, cuja, causou problemas sérios às três pessoas que consumiram a carne. A fábrica ficou de mandar também para a Sespa uma relação dos estabelecimentos que receberam unidades do lote 115.819, para recolhimento. Ontem mesmo muitas latas foram apreendidas em Ananindeua, onde ocorreu o incidente, mas não pertenciam ao lote sob suspeita. Ontem, os três pacientes internados, a princípio sob suspeita de botulismo, apresentaram melhoras, principalmente a menina Antônia, e vão deixar hoje o CTI. Quanto ao botulismo, é hipótese quase afastada. (Pág. 12)

B-25

Memo nº 151 - DEPAF -
31-03-82

B-25

pedem congelamento da passagem



Cirilo está sob aplicação de soro antibotulínico



Pauxis: quadro cercado

boa recuperação dos pacientes mas possibilidade de botulismo

Três pessoas que estão internadas no Hospital Barreto com suspeita de botulismo, em consequência de terem comido em conserva "Bordon" no dia 15 de setembro, pela manhã, receberam alta hoje, após a Terapia Intensiva e na próxima semana deverão estar completamente recuperadas, segundo o médico pneumologista Benedito Pauxis, afirmando que a rápida recuperação dos pacientes é mais afastada a possibilidade de que os acometeu ser botulismo.

O soro dos pacientes só poderá ser usado no Instituto Evandro Chagas com teste inoculação de sangue em cobaia, previsto para a próxima segunda-feira, pelo Dr. Pauxis e a recuperação dos pacientes Pauxis afirmou que "estão dimi-
nuto de perspectivas de que seja botulismo".

Os pacientes encontram-se em boas condições de saúde, se alimentaram ontem, como afirmou o médico. A menina Antônia Cirilo de Almeida está mais bem disposta de todos,

enquanto seu irmão, Manuel Cirilo de Almeida, estava com seu braço apoiado para receber o soro antibotulínico. Já o avô das crianças, João Galdino, de 70 anos de idade, era o mais abatido.

Benedito Pauxis não apontou a medicação de soro antibotulínico como a principal causa para a recuperação dos pacientes. Como disse, os graves sintomas apresentados pelos pacientes deixavam dúvidas aos médicos sobre qual seria das doenças gastroenterites que os tinha afetado. Assim, "cercaram o quadro" das possíveis doenças que estariam atacando os pacientes. E, além de uma série de antibióticos, ministraram como medicação o soro, pois o botulismo estava incluído na lista. Contou ainda que não há problemas para aquisição dos soros. A primeira dose ministrada existia em Belém, enquanto a segunda foi conseguida através da Secretaria de Saúde Pública.

Após negar de todas formas qualquer fotografia, Benedito Pauxis comentou que a doença pode não ter sido por causa direta da má qualidade de conserva "Bordon", mas sim pela mani-

pulação de alimento. A parte do produto causador da doença (apenas metade fora consumida) foi enviada para o Instituto Oswaldo Cruz, e dentro de cinco dias a Sespa estará recebendo o resultado de exame, quando poderá ser comprovado o grau de toxicidade do produto a ponto de causar o botulismo ou outras doenças.

Admitiu, entretanto, que os próprios pacientes podem ter sido responsáveis pela doença em virtude de manipularem inadequadamente o produto. "Até agora, não se sabe quanto tempo depois da lata aberta eles foram ingerir o produto. Outras infecções menos graves aconteceram pelo mau manuseio da conserva. Alguns consumidores deixam ela exposta por muito tempo, o que é perigoso".

Para assistir aos pacientes orandos de Guajará, no município de Ananindeua, até que eles recebam alta do hospital, uma equipe médica formada por um pneumologista, um pediatra e um especialista em doenças tropicais, além de enfermeiras, vem lhes prestando toda atenção.

Lamartine: Cobal tem a ver com botulismo

"Lamartine tem a ver com botulismo", declarou o diretor-presidente da Cobal, Evandro Chagas, ao ser indagado se a doença que causou problemas a três pessoas em Guajará, Ananindeua, teria sido em um estabelecimento onde a família Lamartine Nogueira disse que o feijão que havia tomado conhecimento, da Cobal, foi com 1.200 quilos de feijão cozido e imediatamente ligado para o Hospital Barreto em Castanhal, Raimundo Magalhães, que explicou a reportagem o

problema do feijão "fino" foi o seguinte: a Escola de Castanhal, talvez por problemas de umidade, perdeu devido à umidade, possivelmente 200 quilos de feijão e solicitou que a Cobal fizesse um novo abastecimento, solicitando o produto. A Cobal, então, solicitou à Secretaria de Saúde que apreendesse o feijão em condições, o que é rotina, conforme o que realmente foi feito.

Logo depois de posse do laudo da Sespa, fez a Cobal produto e agora vai pedir ressarcimento a empresa fornecedora. Essa posição foi dada pelo gerente de varejo, Peres, da Cobal, explicou ser este o procedimento de Cobal, afirmando que o feijão não pode ser vendido se tiver um alto teor de umidade — Castanhal entregue à Escola Agrícola um teor de umidade muito alto, de 24%. Quanto ao problema da carne enlatada, disse o presidente Lamartine Nogueira que não tem nada sobre o assunto, apenas uma vez que o feijão "não tem a ver com botulismo".

Todo estoque será apreendido

O diretor de Vigilância Sanitária da Sespa, Octávio Wanzeller, anunciou ontem que vai apreender todo estoque de carne bovina enlatada que esteja com validade vencida. Ainda hoje espera dos representantes da "Bordon" o envio da lista dos estabelecimentos comerciais que adquiriram unidades do lote 115.819, do qual consta o produto que teve três pessoas ao Hospital Barreto com suspeita de botulismo.

No entanto, de antemão, os representantes revelaram ao diretor desconhecer se unidades do lote ainda existem, pois ele foi totalmente vendido em fins do ano passado. Já as 59 latas apreendidas da mercearia de Guajará, em Ananindeua, onde o produto contaminado foi adquirido, não pertencem ao lote do enlatado causador da doença, cujo material restante foi enviado ao Instituto Oswaldo Cruz para avaliar se, de fato, o produto era capaz de causar botulismo ou outras doenças.

Para acalmar a população, Wanzeller lembrou o caso do patê contaminado, no Natal do ano passado, salientando que apenas três unidades de toda a produção estavam contaminadas, supõe que os demais enlatados do lote 115.819 não causam problemas aos consumidores, mesmo porque a fabricação do produto é sujeita a uma série de fiscalizações do Ministério da Saúde.

Mais adiante, admitiu como "frequente e compreensível" o registro de infecções intestinais em pessoas que manuseiam erradamente os alimentos. "Não só no caso de comidas enlatadas, como em todo tipo de alimentação, a



Wanzeller: esperando lista

uma pessoa acaba prejudicada por não ter certo cuidado ao manusear o produto". E isso, como acrescentou, "não acontece apenas com as pessoas de menor nível socio-econômico".

Mesmo assim, as 59 latas de conserva Bordon apreendidas devem ser submetidas a exame para a identificação do grau de toxicidade que porventura possuam. Na próxima semana, a Vigilância Sanitária da Sespa aguarda o resultado do exame feito no Instituto Oswaldo Cruz.

Se ainda existir unidade do lote 115.819, esta será apreendida e posteriormente submetida a exame. Mas ainda que na hipótese de apenas a lata consumida em Guajará, Ananindeua, ter defeitos de fabricação, Wanzeller recomenda cuidado ao consumidor na aquisição da carne bovina enlatada, orientando-o para que verifique se a lata não é do lote 115.819.

Diretor da Bordon afirma que casos seriam meningite

A "Bordon" está analisando latas de carne em conserva, produzidas no dia 15 de setembro de 1981, do mesmo lote que, em Belém, está sob suspeita de causar botulismo em três pessoas. Ontem, o vice-presidente do grupo, Julio Vasconcellos Bordon, descartou, em São Paulo, a possibilidade de contaminação, argumentando que os enlatados passam por rigoroso processo de esterilização.

— Recebemos informações do Ministério da Saúde em Belém, de que das três pessoas internadas, uma já está bem e outras duas encontram-se com princípio de meningite. A família, segundo também fomos informados, ainda não soube dizer se o que fez mal foram realmente os enlatados — explicou ele.

Acrescentou que técnicos do Grupo Bordon encontram-se, no Rio de Janeiro, acompanhando o trabalho de análise da lata ida de Belém, feita pelo Instituto Oswaldo Cruz. O vice-presidente do Grupo Bordon informou que os exames determinados pela própria empresa em São Paulo, devem ficar prontos hoje. "Esclareceremos que todas as providências estão sendo tomadas e reafirmamos que nosso processo de esterilização nos enlatados torna praticamente impossível a ocorrência de botulismo". (A.J.B.)



Lata já com processo fermentativo

Cinco latas com validade vencida foram apreendidas

Cinco latas de carne bovina "Bordon" que estavam expostas a venda na Casa Portuguesa, localizada na Estrada do Maguari, em Ananindeua, já com prazo de validade vencido, foram apreendidas ontem pela Divisão de Controle e Qualidade de Alimentos da Sespa. E tanto a Casa Portuguesa quanto a mercearia de Guajará, onde foi adquirido o produto contaminado, são abastecidas pela Rede Somar.

Calculando entre seis meses a um ano o prazo de validade determinado pelo Ministério da Saúde para os enlatados de carne bovina, o diretor da Divisão, João Batista, e o médico Ivocir Jorge Vasques, mostraram que as unidades apreendidas na Casa Portuguesa "já apresentam um processo fermentativo, sendo prejudiciais no caso de consumidas".

Demonstraram que a existência de processo fermentativo em enlatados é facilmente identificável pelo consumidor. Isto porque quando existe processo fermentativo no interior da lata suas laterais já não se encontram grudadas ao conteúdo, o que pode ser verificado através de pressão com as mãos. Assim, recomenda que o consumidor pressione a lata, quando for adquirir o produto, a fim de verificar se já existe processo fermentativo.

As cinco latas apreendidas não pertencem ao lote 115.819, do qual pertence a lata de carne bovina "Bordon" que contaminou três pessoas em Ananindeua. Elas são anteriores com fabricação de 23 de dezembro de 1980.

Os médicos demonstraram ainda que uma lata de carne bovina exposta por muito tempo também é perigosa. Das 59 latas apreendidas na mercearia de Guajará, uma foi por eles aberta anteontem. No momento da abertura, o produto aparentemente encontra-se em condições de ser ingerido. Um dia depois já apresentava visíveis sinais de deterioração.

SECRETADO

MINISTÉRIO DA SAÚDE
DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES
INFORME Nº 10/82/DSI/MS



DATA : 19 de abril de 1 982
ASSUNTO : P R O D U T O S C O N T A M I N A D O S
AVALIAÇÃO : B - 3
DIFUSÃO : M S - A C / S N I

- 1 - Esta DSI foi alertada que produtos oriundos do processamento do amendoim, café e cacau estariam contaminados ou corriam risco de serem contaminados por aflatoxina, produto cancerígeno.
Que no caso do amendoim, as firmas que o processam estavam se recusando a comprar o produto estocado.
- 2 - Que seria encaminhada ao INAN - INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, para aproveitamento, partida de castanha de caju rejeitada no exterior por estar contaminada por aflatoxina. Foi alertado o Presidente do INAN, que disse desconhecer o assunto, mas que rejeitara há tempos uma partida de leite sem condições de uso, e evitara o consumo do charque contaminado por formol, no Nordeste.
- 3 - Ouvida a SECRETARIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - SNVS, esta informou que no tocante às providências relativas ao café e ao amendoim, que através do PNVS - PLANO NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, acionou o INCQS - INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE, para análises mensais desses produtos e seus derivados, sendo informada que o INCQS só teria capacidade de fazê-las a partir de junho de 82, na quantidade máxima de dez amostras por mês.

MINISTÉRIO DA SAÚDE
DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES
INFORME Nº 09/82/DSI/MS



DATA : 19 de abril de 1982
ASSUNTO : BOTULISMO
AVALIAÇÃO : A - 2
DIFUSÃO : MS - AC / SNI - DSI / MA
REFERÊNCIA : INFÃO. Nº 242/81/DSI/MS, de 29/12/81 (somente MS e AC).

- 1 - Em princípio de DEZ 81, o técnico da OPAS - ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE, KENNETH RENDER veio ao BRASIL, para assessorar o Ministro da Saúde em Assuntos de Vigilância Sanitária, considerou que as condições de fabricação de produtos alimentícios e a falta de Fiscalização Sanitária, propiciavam o aparecimento de intoxicações. Disse também que acreditava que diversos casos de botulismo teriam surgido no BRASIL, sem diagnóstico (ou errôneo ou de morte súbita sem causa definida). Disse também que o perigo maior se situava na área dos preparados de origem vegetal.
- 2 - Informes recentes dão conta que uma Consultoria Internacional está trabalhando para o MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MA), na área de microorganismos anaeróbios, principalmente no controle do " clostridium botulinico ", após o acidente atribuído à contaminação do produto em pasta da " SADIA ", cumpre assinalar a presença no período em questão a visita de um representante do MERCADO COMUM EUROPEU junto ao MA que percorreu a indústria do setor no BRASIL.

Ilmo. Sr.

Cel. ARÍDIO FERNANDES MARTINS JÚNIOR

MD. Diretor da Divisão de Segurança e Informações

Ministério da Saúde - 9º andar/sala 930

Brasília (DF)

Brasília, 31 de março de 1982.

Tendo em vista a suspeita de contaminação pelo "clostridium botulinico" (produtor da toxina que causa o botulismo) em carne em conserva produzida pela empresa BORDON, consumida em Belém do Pará, causando distúrbios fisiológicos em três consumidores, o Ministério da Agricultura entrou em contato com esta SNVS para informar as providências tomadas por aquele órgão e para se colocar a par do que se desenvolveu com referência ao assunto no Ministério da Saúde.

Os contatos foram mantidos entre Dr. Enio A. Marques Pereira diretor da SIPA órgão da SNAD daquele Ministério e José Marcos S. Masson, Assessor da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária deste Ministério.

Fomos informados que o M.A. através de seus órgãos competentes tendo tido conhecimento da suspeita de caso de botulismo causada por produtos sob sua responsabilidade

de do ponto de vista de fiscalização de produção, tomou as medidas que julgou pertinente, quais sejam:

1. Colheita de amostras do produto em questão para exame laboratorial, tendo enviado para tres diferentes laboratorios para análise.
2. Colheita de amostras de partidas-irmãs do produto para análise.
3. Determinar o recolhimento de toda a partida e partidas-irmãs encontradas.
4. Levantamento de todos os registros de processos de fabricação da partida suspeita.
5. Inspeção detalhada das instalações e equipamentos da empresa implicada.

Qual o resultado do

Quanto aos itens 1 e 2 ainda não foram obtidos os resultados das análises. O item 3 continua em validade. Os item 4 e 5 mostraram-se em pleno acordo com as normas ora vigentes.

Além disso fomos informados de que uma consultoria internacional esta trabalhando para o MA na área de microorganismos anaerobios, principalmente no controle do clostridium botulinico, tendo em vista o impasse causado pelo caso de botulismo constatado no inicio deste ano, resultado de consumo de pasta de produtos de origem animal. Neste trabalho estão / sendo consideradas amostras de produtos do mesmo lote daquele causador de botulismo.

Outro fator importante foi a visita de representantes do Mercado Comum Europeu recentemente ocorrida junto àquele órgão, para inspeção da industria do setor no Brasil.

Outras considerações que devem ser feitas a respeito de produtos constantes no Plano Nacional de Vigilância Sanitaria - PNVS, dizem respeito a produtos de amendoim e de café. Tais produtos foram incluídos nesse plano, devido ao grande risco desses produtos se contaminarem por aflatoxina. Além dessa grande possibilidade de contaminação levantada por "experts" estrangeiros que nos auxiliaram na elaboração do PNVS,

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Fl. nº 03

dados preliminares constatados pelo Instituto Adolfo Lutz, em São Paulo, vieram confirmar tais suspeitas.

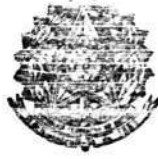
Esta Secretaria solicitou então, através do PNVS, ao Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde-INCQS para que realizasse mensalmente análises desses produtos e seus derivados, mas foi informada de que esse laboratório oficial somente teria condições de efetuar tais análises a partir de junho deste ano, na quantidade máxima de 10 amostras por mes, o que nos permitirá enviar 40 amostras de café e 30 amostras de amendoim e derivados até o final deste ano.

Noticiamos ainda que nos chegaram informações do INAN, de que aquele Instituto teria sido solicitado a comprar produtos brasileiros recusados pelo comercio internacional - castanha de caju - por contaminação por aflatoxina, não tendo sido todavia checada a procedência da noticia.

Sendo o que tínhamos para sua informação de momento colocamo-nos à sua disposição,

atenciosamente,


JOSE MARCOS SANCHEZ MASSON
Assessor SNVS



MINISTÉRIO DA SAÚDE

DIVISÃO DE SEGURANÇA E INFORMAÇÕES

ENCAMINHAMENTO N.º 003/82 /DSI/MS



DATA: 21 de janeiro de 1982

ASSUNTO: CONTAMINAÇÃO DE PATÊ POR BACTÉRIAS DE BOTULISMO

REFERÊNCIA: INFORMAÇÃO Nº 003/82/DSI/MS - 08.01.82

DISTRIBUIÇÃO: AC/SNI

DISTRIBUIÇÃO ANTERIOR:

Encaminhamos para conhecimento e possível aproveitamento a cópia de nota conjunta sobre botulismo a ser dada hoje à tarde pelos Ministros da Saúde e da Agricultura.

CONFIDENCIAL

NOTA CONJUNTAMinistérios da Saúde e AgriculturaAssunto: contaminação de patê por bactérias de botulismoBrasília - 21/1/82

Concluídas as investigações e estudos em torno da lamentável ocorrência de dois casos de botulismo no Estado do Rio de Janeiro, em dezembro último, os Ministérios da Agricultura e da Saúde vem prestar os seguintes esclarecimentos à opinião pública, com vistas à conclusão do episódio, coerente com a primeira manifestação oficial, igualmente conjunta, que determinou a realização de uma série de análises e trabalhos sobre o problema:

1. Certos tipos de bactérias, como por exemplo a do botulismo, existem no meio ambiente, em condição inativa, sob a forma de esporos;

2. Todo alimento elaborado sob processo de pasteurização é passível de veicular, eventualmente, os esporos dessas bactérias, que não ameaçam a saúde humana, senão quando ativados pela conjunção de uma série de circunstâncias adversas e coincidentes na conservação dos produtos, como a manutenção e o manuseio incorretos desses alimentos;

3. No caso específico do problema surgido no Rio de Janeiro, as investigações realizadas junto às linhas de produção da Indústria Sadia, em Concórdia (SC), confirmaram que a empresa tem um processo industrial equivalente

aos melhores do mundo no gênero, inclusive no que respeita aos cuidados com a higiene, estando seus métodos de fabricação estritamente dentro das exigências legais vigentes;

4. Os Ministérios da Saúde e da Agricultura, visando reduzir ainda mais a possibilidade de ocorrência semelhante no futuro, decidiram o que segue:

a) reforçar as ações de fiscalização nas várias etapas de comercialização, para exigir a boa qualidade dos produtos até a fase final de consumo;

b) recomendar aos comerciantes que relobrem sua atenção com os alimentos postos à venda, bem como enfatizar ao público consumidor a necessidade de uma atitude vigilante no ato da compra;

c) manter o impedimento da utilização de continentes plásticos como envoltórios de pastas (patês) enquanto se processam os estudos definitivos sobre a segurança sanitária dos produtos assim envasados e os ajustes eventualmente necessários nos respectivos sistemas de produção;

d) constituir comissão interministerial com a incumbência de reavaliar a legislação vigente, com vistas ao aprimoramento das estruturas nacionais de fiscalização da produção de alimentos em geral, comercialização e defesa da saúde pública;

e) fixar prazo de 90 dias para que a comissão interministerial apresente proposta conclusiva de atualização da legislação vigente, inclusive no tocante à obrigatoriedade de fazer constar nos rótulos dos produtos perecíveis, os prazos respectivos de validade, bem como o esta

belecimento de mecânica de recolhimento dos produtos com período vencido;

f) promover amplo esforço coordenado de orientação dos produtores, comerciantes e consumidores, em torno das responsabilidades, precauções e práticas de manuseio, conservação e consumo de alimentos, recorrendo-se a distintos meios de comunicação.

O Estado de São Paulo - 09/01/72 AB5.03,226/237

Botulismo: exumação suspensa devido a risco de contaminação

Das sucursais

Ao suspender ontem, no Rio, a exumação do cadáver de Edilanea Leal Pinto, de 16 anos, enterrada no cemitério do subúrbio de Irajá no dia 24, vítima de patê de galinha da Sadia, contaminado com a bactéria do botulismo, o delegado Amyl Ney Rechaid, de Duque de Caxias, disse que a medida foi aconselhada pelo médico Eduardo Peixoto, do Instituto Nacional de Controle de Qualidade e Saúde, da Fundação Oswaldo Cruz, devido ao perigo de contaminação.

O delegado já estava com uma equipe de peritos e auxiliares do Instituto Médico Legal para proceder à exumação, quando foi chamado a uma reunião na sala do administrador do cemitério, onde ficou sabendo pelos peritos Valdecir Dagliari e Naura Liana que, no momento em que o caixão fosse aberto, para retirar as vísceras do corpo para exames, os presentes estariam correndo risco de contaminação.

O delegado Ney Rechaid ficou de consultar o IML sobre a conveniência de se levar o caixão para lá, desde que a família da morta autorize. Ro-

naldo de 14 anos, irmão de Edilanea, que também foi vítima de botulismo, está reagindo bem, embora permaneça internado.

Os advogados da Sadia, Osvaldo Ribeiro e Edmilson Faria, que foram ao cemitério acompanhar a exumação, disseram que a Sadia só vai tomar qualquer medida caso venha a ser acusada, depois da conclusão do inquérito policial. Para eles, a firma não está preocupada com o caso.

Em Campinas, a Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos divulgou nota comentando os casos de intoxicação e morte provocados pelo consumo de patê industrializado, onde defende alterações na legislação existente para a produção e comercialização, considerada "muito vaga e pouco vigorosa". Ao mesmo tempo em que diz não entender porque "a fiscalização vem sendo exercida quase que exclusivamente por especialistas em veterinária".

Assinada pelo engenheiro Kazuo Fujii, presidente da Abea, a nota defende a criação de uma legislação "mais clara, objetiva e rigorosa, que se preocupasse com todos os aspectos do processamento e distribuição desses alimentos". Além disso, a fiscalização sobre produtos alimentícios industrializados deveria também ser melhorada, no entender da Abea, "tanto quantitativa como qualitativamente, incluindo-se aqui também a fiscalização de redes de distribuição, bares, padarias e supermercados".

A participação de veterinários na área de fiscalização deveria limitar-se, segundo a nota, "a recepção e corte da matéria-prima de origem animal", não se justificando nas áreas de "processamento e distribuição, que poderia contar com outros profissionais, mais habilitados".

Considerando não lhe caber "descobrir os culpados" pelos casos de intoxicação por consumo de patês, a Abea explica que "esse tipo de produto é preservado quimicamente pela ação de sal de cozinha e nitrito, este último até um limite máximo de 200 partes por milhão, segundo a legislação vigente. Contudo, esses aditivos apenas retardam o desenvolvimento do *Clostridium botulinum* e, conseqüentemente, da formação de sua toxina letal que é o seu metabolito, necessitando, portanto, de um outro coadjuvante para garantir a estabilidade do produto em bases mais seguras. Neste caso, o coadjuvante indispensável é a manutenção do produto, logo após a produção, em temperaturas inferiores a cinco graus, quando as possibilidades de desenvolvimento deste microorganismo são praticamente nulas. Assim, a evolução da contaminação só seria possível se o produto ficasse exposto a temperaturas fora deste limite por tempo relativamente prolongado — superior a dois dias —, o que deve ter ocorrido em qualquer ponto desde a fabricação do produto até o seu consumo".

MANAUS, DOMINGO, 03 DE JANEIRO DE 1982

B 25

NACIONAL**ISENÇÃO DA "SADIA"
NÃO FOI FEITA NO MS**

BRASILIA — O secretário-geral do Ministério da Saúde Mozart de Abreu e Lima, disse ontem que a entrevista concedida por dois técnicos da Secretaria de Vigilância Sanitária isentando a empresa "Sadia" de qualquer culpa de contaminação do patê de galinha que provocou a morte de uma menor e a hospitalização de outro, não reflete a posição final do Ministério, o qual ainda não se pronunciou oficialmente porque ainda não concluiu as análises do produto.

Disse Mozart que os ministros Waldyr Arcoverde, da Saúde, e Amaury Stábile, da Agricultura, ministério a quem compete a fiscalização dos produtos alimentícios na fase industrial, vão reunir-se nos próximos dias para analisar o relatório encaminhado pelos técnicos e emitir um laudo a respeito da contaminação do "patê".

"Por enquanto tudo não passa de fofoca para confundir a população" acrescentou o secretário-geral do Ministério da Saúde, na opinião de quem os técnicos do seu ministério tem liberdade para conceder entrevistas fornecendo seus pontos de vista pessoais, mas isso não é a palavra final do ministro Waldyr Arcoverde, o qual, segundo assinalou, ainda não examinou os laudos periciais encaminhados pelos fiscais.

Mozart acentuou, ainda, que os técnicos do Ministério da Saúde apenas acompanharam os técnicos do Ministério da Agricultura na fiscalização da empresa "Sadia", no Paraná restando ainda várias peças para serem juntadas ao processo que isentará ou não a empresa de qualquer responsabilidade na contaminação do patê.

X