

NOVA LEGISLAÇÃO PARA O CHUMBO EM ALIMENTOS NO BRASIL

Os metais pesados podem estar presentes em produtos alimentícios devido à sua ocorrência natural ou acidental nas matérias-primas ou como resultado de contaminação durante o processo de fabricação e acondicionamento.

Anos atrás houve uma intensa mobilização das autoridades em relação à questão da presença destes contaminantes em alimentos, em função da possibilidade de ocorrência de efeito tóxico no homem. Isto resultou no estabelecimento de leis e regulamentações nesse sentido pela maioria dos países. Com o advento de técnicas analíticas novas e de maior precisão e o acesso a novos dados toxicológicos e nutricionais, esta legislação tem sido continuamente submetida à revisão.

Em alguns países, a legislação sobre metais pesados em alimentos especifica tolerâncias máximas de determinados metais em uma variedade de alimentos: é o caso do Reino Unido, Canadá, Jamaica e Austrália. Outras vezes, a regulamentação especifica o nível de um determinado metal para todos os produtos, como acontece na Colômbia, Hong Kong, Iraque e Paquistão. Países como a Argentina, Brasil, Espanha e Suíça possuem padrões para alguns alimentos que incluem detalhes dos níveis máximos permitidos para certos metais naqueles produtos.

Também ocorre em outras nações, a inexistência de limites para os metais pesados e sim regulamentações que proíbem a venda de qualquer produto considerado perigoso para a saúde pública, o que efetivamente proíbe sua venda quando contendo altos níveis de metais.

O chumbo, devido à sua comprovada toxicidade e efeito cumulativo no homem é freqüentemente submetido a controle, sendo que ocorrem variações na forma e na amplitude deste controle. No Reino Unido e Suécia, por exemplo, existem limites estabelecidos desse metal para uma grande variedade de produtos, enquanto na França e Itália somente a regulamentação de alguns produtos inclui os limites de chumbo permitidos.

A Legislação Brasileira, através do Decreto nº 55.871 de 25 de março de 1965, apresentava limites máximos de chumbo variando de 0,2 a 0,5ppm para quatro classes de produtos (bebidas alcoólicas fermentadas, bebidas alcoólicas fermento-destiladas, refrescos e refrigerantes e sucos de frutas e xaropes naturais). Para os demais alimentos constava o limite de 8,00ppm. Este valor, considerado alto, foi questionado por muitos anos, havendo a desconfiança de que seria devido a um erro gráfico que teria ocorrido quando da impressão do decreto, onde deveria constar 0,8ppm.

Agora esta legislação foi alterada, através da Portaria Nº 16, de 13 de março de 1990. Objetivando dar conhecimento deste fato às áreas relacionadas à contaminação metálica em alimentos estamos transcrevendo a referida portaria, como segue.

PORTARIA Nº 16, DE 13 DE MARÇO DE 1990

O DIRETOR da DIVISÃO NACIONAL DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA DE ALIMENTOS (DINAL), da Secretaria Nacional
de Vigilância Sanitária (SNVS), do Ministério da Saúde, no uso

das atribuições que lhe confere o Art. 39, item III, do Regimento Interno, aprovado pela Portaria Ministerial nº 270-BSB, de 19 de junho de 1978, e à vista do disposto no Art. 14, item I, do Decreto nº 96.763, de 26 de setembro de 1968,

CONSIDERANDO

O estudo realizado pela Comissão Nacional de Assessoramento em Toxicologia (CONAT), do Ministério da Saúde, RESOLVE:

RESOLVE:

1. Autorizar a inclusão, na Tabela II, como preceitua o Art. 26, do Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965, dos limites máximos de tolerância de chumbo (Pb) em alimentos, conforme relação anexada a esta portaria.

2. Estabelecer que os limites máximos de tolerância, ora incluídos na Tabela II, referem-se aos alimentos nas condições em que são consumidos, incluindo-se nessa situação o leite "in natura" e o leite industrializado.

3. Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogados as disposições em contrário, especialmente, os limites anteriormente estabelecidos pelo Decreto nº 55.871/65.

JAIRO D' ALBUQUERQUE VEIGA

ANEXO

Limites máximos de tolerância de chumbo (Pb) em alimentos

Alimento	"In Natura" (mg/kg)	Industrializado (mg/kg)
1. ORIGEM ANIMAL		
Carnes	0,50	1,00
Aves	0,20	1,00
Pescado	2,00	2,00
Leite	0,05	0,05
Derivados do Leite		
Queijo	-	1,00
Manteiga	-	0,10
Outros	-	0,20
Ovos	0,10	0,20
2. ORIGEM VEGETAL		
Bulbos	0,50	0,50
Raízes e Tubérculos	0,50	0,50
Cereais	0,50	0,50
Hortaliças	0,50	0,50
Leguminosas	0,50	0,50
Frutas (exceto sucos, néctares, cristalizados ou glaceados)	0,50	0,50
Sucos e néctares de frutas	-	0,40
Frutas cristalizadas ou glaceadas	-	1,00
Oleaginosas	0,20	0,20
3. ESPECÍFICOS		
Óleos e gorduras	-	0,10
Margarina	-	0,10
Refrescos e Refrigerantes	-	0,20
Bebidas alcoólicas	-	0,50
Cacau (exceto manteiga de cacau e chocolate adoçado)	-	2,00
Manteiga de cacau	-	0,50
Chocolate adoçado	-	1,00
Chocolate não adoçado	-	2,00
Açúcar (sacarose)	-	2,00
Dextrose (glicose)	-	2,00
Frutose	-	0,50
Xarope de glicose	-	2,00
Lactose	-	2,00
Café torrado e moído	-	1,00
Alimento infantil	-	0,20
Caseína e caseinatos	-	2,00
4. OUTROS	0,80	0,80

Literatura Consultada

- [1] DEWDNEY, P.A. & KING, C.F. **Heavy metals in foods.** Food Legislation Surveys, 6, Leatherhead. Food R.A., January 1980, England. 49p.
- [2] MANNHEIM, C. & PASSY, N. **Internal corrosion and shelf-life on food cans and methods of evaluation.** *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, West Palm Beach 17(4):371-407, 1982.

DANTAS, S.T.