



Diário Oficial

Estado de São Paulo

Márcio França - Governador

Poder
Executivo
seção I

imprensaoficial

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Palácio dos Bandeirantes • Av. Morumbi 4.500 • Morumbi • São Paulo • CEP 05650-000 • Tel. 2193-8000

Volume 128 • Número 105 • São Paulo, sábado, 9 de junho de 2018

www.imprensaoficial.com.br

Instituto Biológico alerta sobre os cuidados com pragas em alimentos

O Instituto Biológico (IB), órgão da Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (SAA), orienta o consumidor sobre quais cuidados tomar para evitar contaminação por pragas, como carunchos e traças presentes no macarrão, arroz, farinha de trigo, fubá, achocolatados e bombons, bem como em produtos vendidos a granel, como ração para animais de estimação (*pets*), entre outros itens.

FOTOS: PAULO CESAR DA SILVA



Além da validade, consumidor deve conferir a manipulação dos gêneros e a higiene da loja, inclusive a presença de insetos no local; a despensa da residência deve ser verificada uma vez por semana

De acordo com o engenheiro agrônomo Marcos Roberto Potenza, da Unidade Laboratorial de Referência em Pragas Urbanas (ULR) do IB, para evitar esse risco, a orientação é sempre verificar as condições de armazenamento dos produtos (que devem estar em recipientes bem fechados), além de conferir como se dá a manipulação dos itens e a higiene do ponto comercial. Além disso, sugere observar, inclusive, a conservação predial e a presença de insetos voando pelo ambiente.

Segundo Potenza, as infestações podem ocorrer em massas, grãos, farinhas, farelos, cereais matinais, bolachas e biscoitos, chás desidratados e ervas aromáticas e condimentares, como hortelã, camomila, salsa, manjeriço, coentro, tomilho e erva-doce. “Até chegar ao consumidor, o alimento passa por uma cadeia complexa, envolvendo transporte, armazenamento e comercialização. Muitas vezes, a infestação ocorre nessas



Potenza: Recipientes devem estar bem fechados

etapas e não nos processos industriais”, comenta Potenza.

Contaminação – Segundo ele, os fabricantes têm modernizado seus processos e investido na certificação dos fornecedores, de modo a assegurar matérias-primas sem insetos. Entretanto, quando se constata a irregularidade, a missão da ULR é averiguar qual a origem do inseto e em que momento ocorreu a contaminação.

Uma hipótese é ter ocorrido falha nas chamadas boas práticas de fabricação, como, por exemplo, se alguma praga típica do alimento, como caruncho ou traça, já estava presente no momento da colheita, e se os procedimentos de beneficiamento e desinfestação não foram efetivos.

Na maioria dos casos, carunchos e traças não oferecem risco à saúde pública. Entretanto, moscas, baratas, formigas ou roedores, por se tratarem de vetores mecânicos de patógenos, são potenciais disseminadores de doenças.

“Ninguém precisa deixar de comprar a granel, deve somente analisar as condições do local de comercialização e como o produto

está exposto. No caso de prateleiras de supermercados, quando a embalagem for transparente, é possível buscar indicativos de contaminação ainda na gôndola”, destaca Potenza.

Esses sinais, comenta, podem ser fios de seda feitos pelas lagartas das mariposas ou grãos de cereais perfurados por carunchos. Outro problema comum, comenta o agrônomo do IB, é a chamada infestação cruzada.

Esse tipo de contaminação ocorre quando algum produto da despensa da residência tem insetos e estes se dispersam para outros alimentos a granel ou industrializados. “Ao abrir o armário, a dica é sempre dar uma espiada em todo o conjunto armazenado, inspecionando prazos de validade. E sempre conferir tudo ao menos uma vez por semana”, aconselha Potenza.

Atendimentos – Quem tiver dúvida pode recorrer aos canais de comunicação da ULR do IB (*ver Serviço*). Em média, o Laboratório, órgão da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta), atende cerca de mil solicitações provenientes de consumidores e da indústria alimentícia por ano. Quando esses pedidos não geram lau-

Sinaprave

No período de 18 a 21 de junho, a ULR irá realizar na sede do IB, na Vila Mariana, capital paulista, o Simpósio Nacional de Pragas e Vetores (Sinaprave). De âmbito nacional, o encontro tem por objetivo promover o debate e ampliar o intercâmbio técnico-científico entre os diferentes elos do País envolvidos com a pesquisa, diagnóstico, prevenção, manejo e controle das pragas sinatrópicas, também conhecidas como pragas urbanas.

“A programação do Sinaprave procura atender os diferentes segmentos envolvidos e impactados pelas pragas urbanas em arborização urbana, em produtos industrializados e em patrimônios históricos. Todas as informações a respeito do encontro estão disponíveis *on-line* no site do simpósio”, explica o engenheiro agrônomo Marcos Roberto Potenza, da Unidade Laboratorial de Referência em Pragas Urbanas (ULR).



Larvas de mariposas em farinhas



Pragas atacam biscoitos



Ração de pet contaminada



Alimento contaminado por mariposas

dos, os serviços são gratuitos e a resposta costuma chegar em até dez dias, dependendo do problema a ser analisado.

De acordo com o biólogo Francisco Zorzenon, diretor da ULR-IB, as solicitações incluem a identificação de pragas urbanas, trabalhos relacionados a biologia, métodos de controle, resistência de embalagens à perfuração e taxa de sobrevivência dos insetos em matérias-primas: “O IB é referência brasileira no assunto e tem proximidade com todos os elos envolvidos nas cadeias de armazenamento, produção e comercialização, auxiliando no diagnóstico, prevenção e controle das pragas urbanas”.

Rogério Mascia Silveira
Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial

SERVIÇO

Unidade Laboratorial de Referência em Pragas Urbanas do IB:
<http://bit.ly/2Hk7eZq>
Tel. (11) 5087-1711
E-mail potenza@biologico.sp.gov.br
Sinaprave: <http://www.sinaprave.com.br>