



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder




04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40804

• Bromatologia e Química

Micotoxinas em alimentos: análise dos resultados da fiscalização pelo Núcleo de Contaminantes Orgânicos de São Paulo

Adriana Palma de Almeida¹ , Simone Alves da Silva¹ , Ana Lúcia Rosa de Faria¹, Lunalva de Oliveira¹, Janete Alaburda² 

¹ Núcleo de Contaminantes Orgânicos, Centro de Contaminantes, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

² Centro de Contaminantes, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: adriana.almeida@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

O Centro de Vigilância Sanitária, em colaboração com o Instituto Adolfo Lutz, conduz o Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos, com o objetivo de garantir a segurança dos alimentos consumidos pela população do Estado de São Paulo. Este programa desempenha um papel crucial na fiscalização e controle da qualidade dos alimentos comercializados, assegurando que estejam em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Um dos focos principais do programa é a realização de análises laboratoriais em amostras alimentícias, coletadas em diversos tipos de estabelecimentos comerciais espalhados pelo estado. Essas análises visam detectar possíveis contaminações e verificar se os alimentos atendem aos requisitos da legislação vigente. Dentre os contaminantes analisados, as micotoxinas recebem uma atenção especial, uma vez que algumas micotoxinas são conhecidas por serem carcinogênicas, teratogênicas e imunossupressoras, representando um risco significativo à saúde pública. No Núcleo de Contaminantes Orgânicos do Instituto Adolfo Lutz, as análises de micotoxinas em alimentos têm sido uma prioridade nos últimos anos. Foram examinadas 1.216 amostras de diferentes matrizes alimentares, como grãos, cereais, amendoim, trigo, milho, massas, frutas secas, entre outros. As análises foram realizadas utilizando técnicas avançadas de cromatografia líquida de alta eficiência, e os resultados foram comparados com os limites máximos permitidos pela legislação brasileira. Os dados revelaram que, das 257 amostras testadas para aflatoxinas, 3,5% apresentaram resultados insatisfatórios. Para o desoxinivalenol, 0,4% das 768 amostras analisadas estavam fora dos padrões. A maior incidência de não conformidade foi observada nas análises de ocratoxinas, com 13,1% das 191 amostras testadas não atendendo aos critérios estabelecidos. Embora o número de amostras que ultrapassaram os limites permitidos seja relativamente baixo, a média de contaminação observada reforça a importância de manter um monitoramento contínuo desses contaminantes, garantindo assim a segurança e a qualidade dos alimentos oferecidos à população.

Palavras-chave. Micotoxinas, Alimentos, Monitoramento.