

**Nota Técnica Conjunta nº 001/2011**  
**SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**  
**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Assunto: Contaminação de alimento pela toxina botulínica

## **Botulismo**

O botulismo é uma doença não contagiosa, causada por uma toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum* e se caracteriza clinicamente por manifestações neurológicas e/ou gastrointestinais, podendo ter evolução grave, com necessidade de hospitalização prolongada.

O botulismo alimentar ocorre pela ingestão de toxinas presentes em alimentos contaminados, que foram produzidos ou conservados de maneira inadequada. Os alimentos mais comumente associados são: conservas vegetais, principalmente as artesanais (palmito, picles); produtos cárneos cozidos, curados e defumados de forma artesanal (salsicha, linguiça, mortadela, carne frita conservada em gordura – “carne de lata”); pescados defumados, salgados e fermentados; queijos e pastas de queijos; e alimentos enlatados industrializados.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) emitiu, pela Rede Internacional de Autoridades em Inocuidade de Alimentos da Organização Mundial da Saúde (Infosan), alerta sobre a ocorrência de botulismo alimentar. Até o momento, foram confirmados dois casos na Finlândia, tendo como alimento associado azeitonas orgânicas recheadas com amêndoas da marca Bio Gaudiano, fabricado na Itália pela *Societá Cooperativa Agrícola G.M.G.a.r.l dei F.Ili Gaudiano*.

Este produto foi distribuído para Armênia, Barbados, Brasil, China (Taiwan), República Tcheca, Dinamarca, Finlândia, França, Irlanda, Japão, Holanda, Rússia, Arábia Saudita, Espanha, Reino Unido, Suíça e Estados Unidos.

Como medida de controle, a empresa fabricante está realizando o recolhimento de todos os lotes e tamanhos de embalagens fabricados em 2010 e 2011. No Brasil, a empresa IB Trading Representação Comércio Itália Brasil, CNPJ 07.951.546/0001-77, situada em Florianópolis/SC, importou, em 28 de julho de 2010, 150 unidades do lote

F2510X, com prazo de validade até 6/2012. Tais produtos foram distribuídos aos estados de Goiás, Espírito Santo, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo.

O Ministério da Saúde, por meio da Secretaria de Vigilância em Saúde, recomendou às Vigilâncias Epidemiológicas das Secretarias Estaduais de Saúde do país que fiquem atentas diante de qualquer caso suspeito. Todavia, ressaltamos que, até o momento, não há registro de notificações de casos de botulismo no Brasil pelo consumo do produto.

A Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Gicra/Anvisa) emitiu, no dia 31/10/2011, alerta para as Vigilâncias Sanitárias estaduais para adoção das medidas necessárias ao recolhimento do produto no país.

A Vigilância Sanitária de Santa Catarina esteve na empresa, que informou já estar ciente do recolhimento por meio de *e-mail* remetido pela fabricante italiana na última sexta-feira e que já contatou os distribuidores para que efetuem o recolhimento do produto. Considerando as medidas adotadas pelas autoridades sanitárias italianas, a empresa brasileira não poderá comercializar as unidades restantes no país.

Diante do exposto e com base no princípio da precaução, recomenda-se que as pessoas que tenham, em estoque residencial ou comercial, unidades do alimento citado informem à Vigilância Sanitária e/ou Epidemiológica e descartem o produto.