

## **Informe Técnico nº 18, de 2 de março de 2006**

### **Assunto: Vírus da influenza aviária de alta patogenicidade associado aos alimentos**

1. Surtos de influenza aviária de alta patogenicidade na Ásia e, mais recentemente, na Europa e África têm gerado discussão sobre os riscos associados ao homem, principalmente em relação às fontes da infecção.
2. Considerando que a ave infectada pode excretar o vírus nas fezes ou saliva, há a possibilidade de contaminação das pessoas que têm um contato mais direto com esses animais. Outra via reconhecida de infecção está relacionada à manipulação do animal portador do vírus durante o abate. Não há registros de transmissão do vírus aos homens por meio de alimentos derivados das aves infectadas (como cortes de aves e ovos), desde que sejam completamente cozidos, fritos ou assados.
3. Com base em dados científicos, pode-se afirmar que a refrigeração ou o congelamento do alimento contaminado pelo vírus não são suficientes para eliminar o risco de infecção do homem. Todavia, como o vírus é inativado a temperaturas superiores a 70°C, o alimento completamente cozido, frito ou assado é considerado seguro ao consumo, mesmo quando a ave está contaminada. As características de sobrevivência desse vírus se assemelham a outros microrganismos prejudiciais à saúde.
4. Diante desse fato, as recomendações para o preparo dos alimentos derivados de aves em áreas geográficas onde há registro da ocorrência de casos de influenza aviária de alta patogenicidade não são diferentes daquelas preconizadas para outras doenças de transmissão alimentar (Ver quadro abaixo).
5. Em fevereiro deste ano, foi publicada a [Resolução - RDC nº 37](#) que proíbe a importação, ingresso e comercialização no Brasil de produtos e subprodutos derivados de aves, destinados ao consumo humano, oriundos das áreas geográficas onde há registro da ocorrência de casos de influenza aviária de alta patogenicidade. Deve restar claro que essa medida não está associada ao risco de transmissão do vírus pelo alimento, haja vista que os produtos derivados das aves contaminadas são considerados seguros ao consumo. A proibição em questão trata-se de uma medida para prevenir o alastramento do vírus da influenza aviária e o surgimento de uma pandemia da doença.

### **Instruções de Uso, Preparo e Conservação de Alimentos Derivados de Aves**

Os alimentos derivados de aves se manuseados incorretamente e ou consumidos crus podem causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas.
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.