



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



PUBLICADO EM D.O.E.; SEÇÃO I; SÃO PAULO – 20 / 05 / 93

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Comunicado CVS-64, de 19-5-93

A Diretora do Centro de Vigilância Sanitária comunica e publica Parecer da Coordenação dos Laboratórios do Ministério da Saúde, com o qual concordamos.

Parecer Técnico

Ref. Uso do Vinagre para Desinfecção

Doutora Dilma Scala Gelli

Chefe de Seção de Microbiologia de Alimentos

Instituto Adolfo Lutz – IAL

“Com relação ao uso do vinagre na desinfecção de verduras cruas, temos a dizer: o vinagre não é produto que esteja relacionado como desinfetante. Oficialmente, o vinagre está sendo registrado pelo Ministério e avaliado laboratorialmente como “condimento”. Ainda, é o ácido usado para fins alimentícios que está sendo caracterizado como “aditivo” usado para a conservação de alimentos e não o vinagre. O ácido, e não especificamente o vinagre, é tecnicamente indicado em algumas etapas de transformação dos produtos alimentícios. É de conhecimento geral que o vibrião colérico é uma bactéria sensível ao ácido, conhecimento este que influencia até as características dos meios de cultura usados no seu isolamento (enriquecimento em meio alcalino). A citação do vinagre, assim é tendenciosa e confusa, pois colide com a classificação deste produto e distorce o conhecimento do comportamento da bactéria. Tecnicamente deve-se fazer referência a ácido em geral. O termo “ácido” engloba o vinagre, o que não permite particularizar, entretanto.

Internacionalmente, os compostos clorados são os indicados para o combate à cólera. Por este motivo, este produto sofre monitoração constante pelos órgãos públicos, uma vez que está incluído na categoria de “desinfetante” ou “sanitizante”.

Detalhes, como bico da embalagem que o contém, estão sendo avaliados para melhor conservação do produto, incluindo as condições de uso particular. O mesmo não acontece com o vinagre, pelas razões já expostas.

Epidemiologicamente, o papel de transmissor da doença pelas verduras cruas é questionável uma vez que não ocorre a multiplicação do vibrião colérico nestes produtos (ausência de proteínas, competição da microbiota acompanhante desta classe de produtos, etc.) e que a quantidade necessária de células viáveis é elevada para causar a doença. Assim, as verduras parecem ser importantes como veiculadores do agente e fonte de contaminação cruzada em locais de manipulação de alimentos. Nesta condição, os processos de sanitização destes produtos devem ser anteriores à sua introdução nestes locais. Estas atividades de controle já estão sendo realizadas em alguns Estados, como o de São Paulo, em programas de água de irrigação e de refrescagem destes produtos, é a forma correta e inquestionável de prevenção.



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DOS INSTITUTOS DE PESQUISA
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SUS SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE



Na situação epidêmica em que nos encontramos, uma leve desmoralização dos compostos clorados vai contra todo o processo de informação e educação sanitária adotada por esta Comissão Nacional de Controle de Cólera e que teve início de ano de 1991. Se efetivamente representasse uma medida eficaz de combate à condição epidêmica, deveria ser considerada. Não é a realidade porém, os testes realizados pelo **Instituto Adolfo Lutz** indicam que os compostos clorados não eliminam totalmente, porém diminuem a carga inicial de verduras contaminadas a ponto de assegurar a não instalação da doença - diminuição métrica de 4 logs (4 zeros finais do número inicial). Os testes com o vinagre revelam que os resultados são similares, sendo que os de “primeira linha” são mais eficazes. Ainda, os testes revelam que uma lavagem adequada, por mergulho das folhas já selecionadas em solução leve de detergente (8 gotas para um litro), e tão eficaz como o cloro e o vinagre. Ainda, a imersão das folhas em solução sanitizante após esta lavagem, não diminui mais o número do vibrião presente.

Os testes realizados pelo ITAL de Campinas foram com o *cêpa* procedente do Instituto Adolfo Lutz.

Trata-se de vibrião colérico não toxigênico, *cêpa* usada no tratamento laboratorial inicial dos técnicos da rede. Os testes de desinfecção de verduras que relatamos acima, realizados pelo Instituto Adolfo Lutz, foram com *cêpa* toxigênica, sorotipo Inaba procedente do Peru e sorotipo Ogawa, procedente da Bolívia, ambas isoladas de casos graves de cólera. Assim, os testes realizados no ITAL de Campinas “erra” por não avaliar o comportamento de *cêpa* efetivamente epidêmica e patogênica, porém, com um *cêpa* Ogawa, não patogênica ambiental, isolada em situação anterior à atual epidemia. Nesta condição, é evidente que os resultados do ITAL, são meramente indicativos, não correspondentes a *cêpa* epidêmica, porém, assim não se justifica a preocupação com o tema e o espaço dado para a imprensa.