

## Consumo de leite cru. Risco à saúde?

O consumo de leite cru está bastante relacionado com a crença de que é um produto mais forte, puro e nutritivo, além de apresentar um menor preço e muitas vezes com a facilidade de ser entregue em casa. A maioria dos consumidores de leite cru não considera sua ingestão um risco à saúde.

O Decreto-Lei nº. 923, de 10 de Outubro de 1969, proíbe a venda de leite cru para consumo direto da população em todo o território nacional, permitindo em caráter precário, a venda de leite cru em localidades que não possam ser abastecidas permanentemente com leite beneficiado. O Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, determina que este leite deve proceder de fazenda leiteira devidamente instalada; ser distribuído ao consumo dentro das 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha; ser integral e satisfazer às características do padrão normal e ser distribuído engarrafado.

Apesar da maioria dos consumidores fervarem o leite ("tratamento térmico"), o tempo de aplicação do calor pode ser insuficiente para garantir um produto livre de riscos. Além disso, não tem como ter garantia de destruição de todos os microrganismos.

É freqüente observarmos em locais onde existe a prática de consumo de leite cru, que este fica exposto a temperatura ambiente por um grande período de tempo, até ser entregue ao consumidor. Sabe-se que durante pequenos intervalos de tempo ocorre multiplicação bastante elevada de microrganismos. Outro agravante é a forma em que são transportados e acondicionados. Os veículos utilizados, na grande maioria das vezes, não possuem recipientes refrigerados e o leite é envasado em recipientes impróprios, como garrafas plásticas tipo pet reaproveitadas.

A Organização Mundial da Saúde (OMS), comprovou a existência de 7 doenças viróticas básicas e 16 doenças bacterianas veiculadas pelo leite, destacando-se: ricketisioses (febre Q), infecções e intoxicações bacterianas (tuberculose, brucelose, listeriose, clostridioses), intoxicações alimentares (principalmente devido à toxina do *Staphylococcus aureus*), febres tifóide e paratífóide, salmonelose e intoxicações estreptocócicas.

### Bibliografia consultada:

ABRAHÃO, R.M.C.M. *et al.* O comércio clandestino de carne e leite no Brasil e o risco da transmissão da tuberculose bovina e de outras doenças ao homem: um problema de saúde pública\*, *Archives of Veterinary Science* v. 10, n. 2, p. 1-17, 2005.

BADINI, K.B.; NADER FILHO, A.; AMARAL, L.A.;GERMANO, P.M.L. Risco à saúde representado pelo consumo de leite cru comercializado clandestinamente. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 30, p. 549-552, 1996.

OLIVAL et al., 2002; RIOS ESTUDOS E PROJETOS, 2002.

Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, *DOU DE 07/07/52*.

Decreto-Lei nº. 923, de 10 de Outubro de 1969, *DOU DE 13/10/1969*