



# LATA DE ALUMÍNIO

Totalmente  
segura e saudável

A **segurança e a inviolabilidade da lata de alumínio**, que mantém inalterados o sabor e as condições de higiene do produto, são fortes motivos do seu sucesso mundial para o acondicionamento de bebidas. Essas vantagens, como embalagem segura para a saúde do consumidor, foram **cientificamente confirmadas** em recente pesquisa do Centro de Tecnologia de Embalagem (Cetea) do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), órgãos oficiais do Governo do Estado de São Paulo. Latas de refrigerantes e cervejas, além de embalagens plásticas de água mineral, copos de vidro, canudos, amostras de água e de gelo, coletadas em bares, restaurantes, supermercados, distribuidoras, *vending machines*, ambulantes e quiosques, foram minuciosamente analisadas pelos cientistas do Cetea/Ital. Veja no verso deste folheto as principais conclusões dessa pesquisa. Informações detalhadas, visite o site da Abralatas ([www.abralatas.org.br](http://www.abralatas.org.br)).

## Principais conclusões da pesquisa científica sobre condições de higiene das embalagens de bebidas

Todas as latas de alumínio analisadas pelo Cetea/Ital apresentaram **boas condições microbiológicas de higiene**, dentro dos padrões sanitários e higiênicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e do Estado de São Paulo.

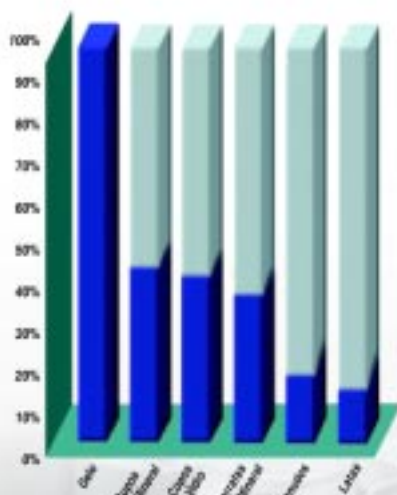
A pesquisa indicou ausência total de *Leptospira*, *Salmonella* e *E. Coli*. Nas amostras analisadas **não foi encontrado qualquer caso de bactérias patogênicas** (risco à saúde).

Os níveis de contaminação estão associados às **condições de higiene** do ponto de venda e não à embalagem. O gelo usado no resfriamento de produtos por vendedores ambulantes e quiosques é o principal agente de contaminação das embalagens.

Cerca de **10 bilhões** de latas de alumínio são consumidas por ano no Brasil e não há qualquer evidência de que tenham causado problema de saúde aos consumidores, conforme atestam **órgãos oficiais de saúde e vigilância sanitária**.

O alumínio é muito usado em embalagens de medicamentos para minimizar riscos de contaminação e violação dos produtos, pois a sua superfície, em condições

Grau de contaminação das amostras analisadas



\* por microorganismos aeróbios mesófilos  
A área azul escura representa níveis de contaminação superiores a 50 UFC/cm<sup>2</sup>, acima dos padrões recomendados pela Organização Panamericana de Saúde (OPAS) para níveis de higienização de copos e outros utensílios de cozinha.

normais, é lisa, seca e sem nutrientes, **não oferecendo ambiente para a sobrevivência e multiplicação de microorganismos**.

Para produtos alimentícios em geral, os especialistas recomendam cuidados de higiene e de limpeza no armazenamento, na manipulação e no momento do consumo. E isso vale para **qualquer tipo de embalagem**.