

Intoxicação exige ação rápida

MONOETILENOGLICOL

Atenção aos sintomas e socorro imediato são essenciais para evitar morte de cães por ingestão de petiscos contaminados, alerta especialista. Polícias de MG e SP investigam

Intoxicação exige ação rápida

CLARA MARIZ, ADRIANO OLIVEIRA* E ANA MAGALHÃES

lenoglicol, substância proibida em alimentos.

A Polícia Civil de Minas Gerais vai atuar ao lado da corporação de São Paulo nas investigações sobre a contaminação de petiscos por monoetilenoglicol, que já causou a morte de, pelo menos, dez cães nos dois estados. A informação foi confirmada pelo delegado geral da instituição no estado, Joaquim Francisco Neto e Silva, ontem durante entrevista coletiva.

Ao Estado de Minas, o veterinário e coordenador do Serviço de Urgência e Terapia Intensiva do Hospital Veterinário da Universidade Federal de Minas Gerais, Eutálio Luiz Mariani Pimenta, explicou que a evolução dos sintomas pela intoxicação por monoetilenoglicol é rápida e em até 36 horas pode haver complicações severas que levem à morte do animal. Por isso, ele afirma que mesmo que a contaminação não seja pelo produto químico é preciso que os tutores prestem atenção no comportamento dos pets, para que, a qualquer mudança, o médico-veterinário seja procurado.

"Logo na primeira hora, após o consumo do alimento, os animais podem apresentar um excesso de produção de saliva, tontura, letargia, excesso de produção de urina, hipotermia, e uma possível evolução para um quadro de convulsão e coma. Claro que nem todos os sintomas podem aparecer, e tudo depende da quantidade do produto ingerida", explica.

De acordo com a delegada Danúbia Quadros, da Delegacia Especializada em Defesa do Consumidor, responsável pelo caso, até o momento os testes periciais constatarem a presença do componente em apenas um dos três petiscos da mesma fabricante, que estão sendo periciados.

Ainda nesta semana, laudo de necropsia feito pelo Hospital Veterinário da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) apontou que o estado clínico que levou à morte dos animais é "altamente sugestivo" de intoxicação por eti-

TRATAMENTO Conforme Eutálio, quando iniciado rapidamente, o tratamento contra a intoxicação por monoetilenoglicol é feito a partir da fluidoterapia, que consiste na restauração do volume e composição dos líquidos corporais à normalidade. Porém, se for necessário, o animal poderá passar pelo processo de hemodiálise, infusão de álcool e a prescrição de medicamentos que diminuam a formação de oxalato de cálcio, substância gerada pela presença do mono e dietilenoglicol no organismo. "Como a evolução da intoxicação é muito rápida, é fundamental, em caso de suspeita, que os tutores procurem o atendimento veterinário, já que, caso o animal chegue com um estado clínico avançado, não há muito o que ser feito", enfatizou.

MAIS ESTADOS Além de Minas e de São Paulo, a PCMG recebeu denúncias de supostas intoxicações em mais oito estados, incluindo o Distrito Federal. Entre os locais estão Rio de Janeiro, Goiás, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Alagoas, Sergipe e Paraná.

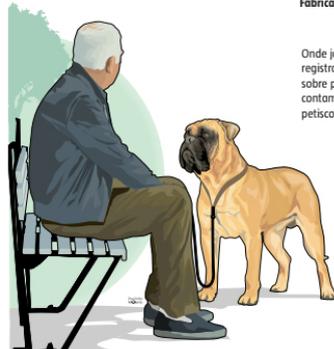
Com as novas denúncias, a delegada do caso fez um apelo aos tutores que entrem em contato com as delegacias locais. "Saíam das redes sociais e dos grupos de WhatsApp e levem as informações ao conhecimento das autoridades responsáveis", pediu.

CONTAMINAÇÃO Ontem, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) determinou o recolhimento nacional de todos os lotes de produtos da empresa Bassar Pet Food, responsável pelos petiscos em investigação. No entanto, para o veterinário da UFMG, apenas a suspensão da venda não é suficiente, o importante é que como o produto químico contaminou os alimentos.

Ele afirma que, apesar de o monoetilenoglicol não fazer parte da

DE OLHO NO PET

Confira ao que ficar atento com seu animal de estimação, recomendações e informações sobre o suspeito de contaminação por monoetilenoglicol



PRODUTOS INVESTIGADOS

- Dental Care
- Every Day
- Petz Snack Cuidado Oral

Fabricante: Bassar

Onde já foram registradas denúncias sobre possível contaminação por petiscos



PRINCIPAIS SINTOMAS DE INTOXICAÇÃO POR MONOETILENOGLICOL

Na primeira hora após ingestão do alimento contaminado	Nas 12/24 horas seguintes à ingestão do alimento contaminado	Nas 36 horas seguintes à ingestão do alimento contaminado	Recomendação
<ul style="list-style-type: none"> Salvação Tontura Excesso de urina Letargia Hipotermia Convulsão Coma 	<ul style="list-style-type: none"> Melhora espontânea de alguns sintomas Desidratação severa 	<ul style="list-style-type: none"> Disfunção renal Letargia Perda de peso Coma Óbito 	<ul style="list-style-type: none"> A qualquer mudança de comportamento do animal, busque atendimento veterinário

Fontes: Polícia Civil de Minas Gerais / veterinário Eutálio Luiz Mariani Pimenta, coordenador do Serviço de Urgência e Terapia Intensiva do Hospital Veterinário da UFMG

fabricação dos petiscos, ele pode ser usado na área externa de tanques, como aconteceu no caso da cervejaria Backer, quando houve uma contaminação cruzada da cerveja Belorizontina com o componente.

Por meio de nota, a empresa afirmou que funcionários do órgão federal estiveram na sede da fabricante para inspeção e confirmaram o cumprimento das normas de segurança alimentar. A Bassar informou também que os produtos foram enviados para análise em laboratório externo e divulgará o resultado nos

próximos dias. "Os laudos do Mapa comprovam, ainda, que não há contaminação na linha de produção. É fundamental esclarecermos que não há nenhum laudo conclusivo sobre a causa das mortes de nenhum dos cães", completou.

O CASO BACKER A intoxicação dos cães traz à memória dos mineiros o caso das contaminações de 29 pessoas pela substância e por dietilenoglicol, na virada de 2019 e início de 2020. Dez pessoas morreram por complicações re-

nais causadas pelos produtos, encontrados em cervejas da Backer. Quando ingerido, o composto químico pode provocar intoxicação com sintomas como insuficiência renal e problemas neurológicos. Na fábrica de cerveja, ele era utilizado para aglizar o processo de resfriamento da bebida, mas não deveria ter contato direto com o líquido.

Segundo as investigações, a contaminação das cervejas por monoetilenoglicol e dietilenoglicol ocorreu devido a um vazamento no tanque da fábrica. Em

outubro daquele mesmo ano, 11 pessoas foram denunciadas pelo Ministério Público.

Para o MP, os três sócios-proprietários da empresa assumiram o risco de produzir bebidas alcoólicas adulteradas ao adquirir uma substância considerada imprópria na indústria alimentícia. Mais outros nove funcionários foram indicados por fabricar produtos sabendo que poderiam estar adulterados.

*Estagiário sob supervisão da subeditora Rachel Botelho

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Estado de Minas - Belo Horizonte/MG

Seção: Gerais Pagina: 9