

Avaliação das análises microscópicas de alimentos em desacordo com as legislações em vigor, realizadas no Instituto Adolfo Lutz – Laboratório I de Santo André, no período de janeiro de 2003 a julho de 2007

Odair David JUNIOR¹, Irani Cristiane da SILVA¹, Rute Dal COL¹, Vilma dos Santos Menezes Gaiotto DAROS¹

¹Instituto Adolfo Lutz, Laboratório Regional de Santo André, Seção de Bromatologia e Química

A Microscopia Alimentar é uma área da Seção de Bromatologia e Química do Instituto Adolfo Lutz, que tem como objetivo verificar as condições higiênico-sanitárias de produtos alimentícios, pesquisando a presença de matérias estranhas nos alimentos e em suas matérias-primas, por meio de métodos analíticos macroscópicos e microscópicos específicos¹.

Esses métodos obedecem aos regulamentos técnicos específicos para cada tipo de produto e a Resolução RDC nº175/2003, da Anvisa/MS, aprova “Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados” e define matéria prejudicial à saúde humana como aquela detectada laboratorialmente e relacionada aos riscos à saúde humana e abrange: insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos, excrementos de insetos e de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor.

A Portaria nº326/1997, da SVS/MS aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos^{2,3}.

O Instituto Adolfo Lutz Laboratório I de Santo André recebe amostras de alimentos colhidas pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais (VVisa) da região do

Tabela 1. Alimentos em desacordo com a legislação em vigor pela presença de matérias estranhas, Santo André, 2003 a julho de 2007

Tipo de alimento	Número de amostras	Percentual (%)
Água mineral	15	11,7
Alimento pronto	9	7,1
Alimentos dietéticos	3	2,3
Amendoim e derivados	2	1,6
Balas, caramelos e similares	5	3,9
Bebidas alcoólicas	2	1,6
Bebidas não alcoólicas	3	2,3
Carnes e produtos cárneos	7	5,5
Cereais e derivados	15	11,7
Chá	1	0,8
Chocolate e derivados	5	3,9
Condimentos	2	1,6
Conservas	4	3,1
Derivados do leite	16	12,5
Doce em pasta	3	2,3
Tomate e derivados	3	2,3
Trigo e derivados	33	25,8
Total	128	100

ABC, para a realização de análises denominadas Análise de Orientação (OR), Fiscal (Fi), Produção Antecipada de Prova (análises judiciais).

O presente estudo teve como objetivo identificar os produtos alimentícios em desacordo com a legislação em vigor por apresentar matérias estranhas. Assim, entre janeiro de 2003 e julho de 2007, foram analisadas 128 amostras, sendo que destas 75 (58,6%) estavam com a embalagem aberta e 53 (41,4%) com a embalagem fechada. As amostras de orientação (OR) representaram 92,2% (118), as de produção antecipada 5,5% (7) e as análises fiscais (Fi) 2,3% (3). Na Tabela 1 são apresentados os tipos de alimentos em desacordo, devido à presença de matérias estranhas, destacando-se trigo e derivados 33 (25,8%), derivados do leite 16 (12,5%), água mineral 15 (11,7%) e cereais e derivados 15 (11,7%).

Os métodos analíticos utilizados foram os descritos pela AOAC (2000)⁴ e por Rodrigues et al (1999)⁵.

Conforme o Quadro 1, do total de amostras em desacordo, 112 (87,5%) estavam não conformes com o estabelecido na Portaria SVS/MS nº 326/1997, e 16 (12,5%) com a Resolução RDC nº 175/2003. No Quadro 1 são apresentadas as matérias estranhas encontradas nos alimentos analisados. É importante ressaltar que os ácaros podem induzir reação anafilática em pessoas com hipersensibilidade; os excrementos de roedores (Er) quando presentes nos alimentos os tornam potencialmente nocivos à saúde humana, indicando a presença de roedores e os fragmentos de insetos (Fi) que são indicadores da não adoção/manutenção das boas práticas de fabricação.

Quadro 1. Matérias estranhas encontradas nas amostras em desacordo com a legislação em vigor, Santo André, 2003 a julho de 2007

Tipo de alimento	Matéria estranha encontrada						
	Ácaro	Fungos	Insetos, teias, fragmentos e dejeções	Larvas de inseto	Excremento de roedor	Parasitas	Outros
Água mineral	-	P	P	-	-	-	P
Alimento pronto	P	P	P	-	-	-	P
Alimentos dietéticos	P	P	-	-	-	-	P
Amendoim e derivados	-	-	P	-	-	-	P
Balas, caramelos e similares	P	-	P	-	-	-	P
Bebidas alcoólicas	-	-	-	-	-	-	P
Bebidas não alcoólicas	-	P	-	-	-	-	P
Carnes e produtos cárneos	-	-	P	-	-	-	P
Cereais e derivados	P	-	P	P	-	-	P
Chá	-	-	-	-	P	-	-
Chocolate e derivados	-	-	P	-	-	-	P
Condimentos	-	-	P	-	-	-	P
Conservas	-	-	-	-	-	-	P
Derivados do leite	-	P	P	-	-	P	P
Doce em pasta	-	-	P	-	-	-	P
Tomate e derivados	-	P	-	-	-	-	-
Trigo e derivados	-	P	-	-	P	-	P

Presença: P
Ausência: (-)

Concluimos que muitos dos produtos alimentícios analisados neste estudo estavam em desacordo com a legislação em vigor e, conseqüentemente impróprios para o consumo. Salientamos a importância das ações de Vigilância Sanitária e a análise microscópica dos alimentos como indicador da necessidade de melhoria e implementação de boas práticas de fabricação, garantindo à população condições higiênico-sanitárias satisfatórias e alimentos seguros para o consumo humano.

REFERÊNCIAS

1. Atui, MB et al. Novos rumos em Microscopia Alimentar. Bol Inst Adolfo Lutz. 2007; 17(1/2)19-20.
2. Brasil. Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial, Brasília, DF. 01 ago 1997, Seção 1.
3. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 dispõe sobre Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados. Diário Oficial, Brasília 09 julho 2003, Seção 1.
4. AOAC. Association of Official Analytical Chemists. Official methods of Analysis of AOAC International. 17^o Ed., Washington, D.C., 2000, Chapter 16.
5. Rodrigues RMS et al. Métodos de Análise Microscópica em Alimentos – Isolamento de elementos histológicos; 1^oEd.; São Paulo: Letras & Letras, 1999, 167p.