**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

P-129-22 ANÁLISE DA INCONFORMIDADE NA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL

Autores: Paula DC (Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM). Diamantina, MG.) ; Pereira APM (Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM). Diamantina, MG.)

Resumo

O queijo Minas frescal é um dos derivados lácteos mais apreciados no Brasil, sendo o estado de Minas Gerais o maior produtor com cerca de 30.000 toneladas por ano. Este queijo é o terceiro tipo mais consumido no país, após os queijos mussarela e prato. Devido ao grande número de casos e surtos de toxinfecções alimentares associados a ingestão de queijo Minas frescal contaminados, este estudo teve como objetivo analisar o índice de inconformidade na produção e comercialização deste produto. A análise das 52 amostras foi realizada em 10 pontos comerciais das cidades de Diamantina e Serro, no estado de Minas Gerais, incluindo feiras livres e supermercados, selecionados de forma aleatória, no período de junho a agosto de 2012. Em relação a produção foi observada a presença de embalagem correta, exsudação excessiva de soro, rótulo, data de fabricação, selo de inspeção, serviço de atendimento ao consumidor e número de lote. Quanto a comercialização foi observada a organização na estocagem, temperatura de armazenamento, presença de manipuladores uniformizados e se estes também são responsáveis pela venda, focos de contaminação visíveis, armazenamento concomitante com carne crua ou outros produtos e higienização dos balcões. Constatou-se percentual de inconformidade para a maioria dos itens analisados, sendo que 100% das amostras se encontravam armazenadas com outros produtos, 73% apresentaram ausência do número de lote, 62% ausência do selo de inspeção, 58% ausência do serviço de atendimento ao consumidor e 46% apresentaram embalagem inadequada e exsudação excessiva de soro. Os resultados indicam uma grande necessidade de orientação dos produtores e comerciantes quanto às boas práticas de fabricação e de comercialização, visando alimentos de boa qualidade que não ofereçam riscos à saúde do consumidor.