

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

P-148-23 DELINEAMENTO DO PERFIL DA RDC Nº 175/2003-ANVISA/MS E DA CONSULTA PÚBLICA Nº 11/2011- ANVISA/MS, QUANTO ÀS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DOS DERIVADOS DE TOMATE.

Autores: Graciano RAS (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional de São José do Rio Preto - SP) ; Quirino GK (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional de São José do Rio Preto - SP) ; Thomas KMR (Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional de São José do Rio Preto - SP) ; Peresi JTM

Resumo

O trabalho delimitou o perfil da RDC nº175 de 08/07/2003/ANVISA/MS e da Consulta Pública nº 11 de 02/03/2011/ANVISA/MS (CP), que propõe um novo Regulamento Técnico, ao aplicá-las nos resultados microscópicos expressos nos laudos analíticos de amostras de extrato, purê e polpa de tomate analisados no Instituto Adolfo Lutz-CLR de São José do Rio Preto. A CP estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, embalados e a granel, e seus limites de tolerância, exceto para ácaros. Das 134 amostras analisadas, 33 (24,6%) estavam isentas de sujidades e 101 (75,4%) apresentaram dentre outras, fragmentos de insetos (f.i.), não oriundos de vetores mecânicos carreadores de patógenos e dessas, 86 (85,2%) continham até 10 f.i. Pela legislação vigente RDC 175/03, das 101 amostras contaminadas apenas 16 (15,8%) encontram-se fora dos padrões de qualidade por ela exigidos, impróprias para o consumo, por conterem pêlos de roedor com f.i. Ao aplicar a CP, 45 (44,5%) estariam em não conformidade, por apresentarem em 15 amostras f.i acima do limite de tolerância por ela sugerido, e em 30 delas por conterem f.i, ovos, larvas, insetos inteiros e pêlos de roedor. Pela RDC 175/03 não há padrão para campos positivos com filamentos de cogumelos em produtos alimentícios e pela CP o limite sugerido é de 40%. Ao aplicar o método de Howard 04 (20,0%) purês e 07 (17,0%) polpas de tomate apresentaram acima de 40% de campos positivos estando a maioria das amostras dentro do limite de tolerância por ela proposto. Os resultados obtidos corroboram com as sugestões da CP que propõem como limite de tolerância até 10 f.i. em 100g de extrato de tomate, purê e polpa de tomate, uma vez que foi detectado um elevado percentual de amostras neste limite.