

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

### P-152-23 AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CONDIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE MAUÁ - SP

Autores: Dal Col R (Centro de Laboratório Regional – Instituto Adolfo Lutz – Santo André – VIII) ; Daros VSMG (Centro de Laboratório Regional – Instituto Adolfo Lutz – Santo André – VIII) ; Nunes SM (Centro de Laboratório Regional – Instituto Adolfo Lutz – Santo André – VIII) ; Pereira U (Centro de Laboratório Regional – Instituto Adolfo Lutz – Santo André – VIII) ; Fuzihara TO (Centro de Laboratório Regional – Instituto Adolfo Lutz – Santo André – VIII) ; Santoni CM (Coordenadoria de Vigilância à Saúde do Município de Mauá)

#### Resumo

Os condimentos são produtos que tem por finalidade dar sabor aos alimentos e que são de origem natural com ou sem valor nutritivo. Estes deverão ser livres de impurezas, de fungos e outro importante item a ser considerado é a rotulagem. Foram analisadas 40 amostras de condimentos: salsa desidratada, orégano desidratado, pimenta do reino em pó, cominho em pó e tempero baiano, sendo este último não analisado pela microbiologia. Estes produtos foram colhidos nas indústrias pela Vigilância Sanitária do município de Mauá, SP, no período de agosto a outubro de 2011. Os métodos utilizados na microscopia foram os descritos na AOAC (2000) e Rodrigues et al (1999) , na análise microbiológica pelo BAM-FDA (2001), e a rotulagem foi feita através da transcrição do rótulo. Das 40 amostras analisadas 100,0% apresentaram de acordo com as análises histológicas, 10,0% estavam em desacordo com a Resolução RDC nº175/03 por apresentarem matérias estranhas prejudiciais à saúde humana como pelo de roedor e 20,0% em desacordo com a Portaria nº 326/97 por apresentarem fragmentos de insetos, ácaros, pelos diversos, areia e outras. Quanto a presença de bolores 81,3% apresentaram contagens entre 103 a 104 U.F.C/g e 15,5% entre 105 e 106 U.F.C/g, quanto às leveduras 56,3% apresentaram contagens entre 103 a 104 UFC/g e 31,3% entre 105 a 106 UFC/g. Considerando a Resolução RDC 259/02, Lei nº10.674/03 e Portaria INMETRO nº157/02, 100,0%, 40,0% e 28,1% das amostras, respectivamente, estavam em desacordo quanto à avaliação dos dizeres da rotulagem. Portanto, se faz necessário a aplicação das boas práticas de fabricação. Por determinação das legislações em vigor, a rotulagem deve ser fiel ao produto que o contém e ser escrito de forma clara e legível, não induzindo o consumidor a equívoco, confusão ou engano, além de conter todas as informações obrigatórias previstas na legislação.