

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

P-172-22 **APLICAÇÃO DA MICROSCOPIA NA ANÁLISE E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

Autores: Oliveira CC (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto/SP, Rua Minas, 877, Ribeirão Preto, SP/Brasil. (16) 3635-7994.) ; Zambini PH (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto/SP, Rua Minas, 877, Ribeirão Preto, SP/Brasil. (16) 3635-7994.) ; Neves GC (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto/SP, Rua Minas, 877, Ribeirão Preto, SP/Brasil. (16) 3635-7994.) ; Prado SPT (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto/SP, Rua Minas, 877, Ribeirão Preto, SP/Brasil. (16) 3635-7994.)

Resumo

A microscopia alimentar tem como finalidade identificar matérias estranhas prejudiciais ou não à saúde humana e/ou elementos histológicos característicos dos produtos detectando possíveis fraudes, além de ser indicativa de práticas inadequadas de fabricação. Os alimentos podem ser contaminados por matérias estranhas durante várias etapas da cadeia produtiva, ou seja, desde a colheita até a produção, armazenamento e distribuição. O objetivo do estudo foi avaliar o perfil sanitário dos alimentos oriundos de análises fiscais ou de orientação realizadas no Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto. No período de junho de 2010 a agosto de 2012, foram encaminhados ao Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas do IAL – Centro de Laboratório Regional de Ribeirão Preto VI, 158 amostras de diferentes alimentos colhidas pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais ou solicitadas por particulares, instituições ou Institutos de Criminalística. As análises foram realizadas segundo a “Association of Official Analytical Chemists” (AOAC, 2005) e avaliadas de acordo com as legislações em vigor. Das amostras analisadas, 26,5% estavam em desacordo devido à presença de matérias estranhas macroscópicas e/ou microscópicas, sendo que 5,6% correspondiam a denúncias de consumidores. Considerando a Resolução RDC nº 175/2003 da ANVISA/MS, 1,3% das amostras estava em desacordo por conter matérias estranhas consideradas prejudiciais à saúde humana, 10,1% estavam em desacordo com a Portaria nº 326/1997 da SVS/MS por conter insetos inteiros ou fragmentos, fungos filamentosos ou leveduriformes, larvas, pupas, ovos e fragmentos metálicos e 15,2% estavam em desacordo com ambas as legislações. Conclui-se que apesar de todas as ferramentas utilizadas pelas indústrias alimentícias para manter as condições higiênico-sanitárias adequadas de seus produtos, muitos destes ainda apresentam irregularidades que podem provocar riscos à saúde humana ou causar repugnância nos consumidores, reforçando a necessidade de constante melhoria de procedimentos de controle na produção de alimentos.