

AVALIAÇÃO DAS ANÁLISES MICROSCÓPICAS DE ALIMENTOS EM DESACORDO COM AS LEGISLAÇÕES EM VIGOR

Silva IC¹, Junior OD¹, Col RD¹, Daros VMSG¹.

Instituto Adolfo Lutz, Santo André, SP¹ – e-mail: iranicsilva@ig.com.br

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 específicos. O Instituto Adolfo Lutz Laboratório I de Santo André recebe amostras de alimentos colhidas pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais (VISA) da região do ABC, para a realização de análises denominadas Análise de Orientação (OR), Fiscal (Fi), Produção Antecipada de Prova (análises judiciais). Deste modo nosso objetivo foi identificar os produtos alimentícios em desacordo com as legislações em vigor por apresentar matérias estranhas, entre janeiro de 2003 e julho de 2007. Os métodos analíticos utilizados foram os descritos pela AOAC (2000) e por Rodrigues et al (1999). Do total de amostras em desacordo, 112 (87,5%) estavam não conforme com o estabelecido na Portaria SVS/MS nº 3 26/1997, e 16 (12,5%) com a Resolução RDC nº 175/2003. Dentre os tipos de alimentos em desacordo, devido a presença de matérias estranhas, tem-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%). Concluímos 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.