

MATÉRIAS ESTRANHAS PROCEDENTES DE DENÚNCIAS DE CONSUMIDORES NA REGIÃO DE RIBEIRÃO PRETO – SP, 2005 A 2008

Silva EP¹, Prado SPT².

¹Bolsista PAP/FUNDAP – IAL Ribeirão Preto, ²Setor de Microscopia Alimentar do Instituto Adolfo Lutz – Laboratório Regional de Ribeirão Preto. Rua Minas, 877 - Ribeirão Preto-SP, Fax: (16) 3635-7994, E-mail: elianesilva001@yahoo.com.br

A presença de matérias estranhas em alimentos é causa freqüente de reclamações por parte dos consumidores aos órgãos públicos competentes em virtude da crescente busca por alimentos saudáveis e seguros. Este trabalho teve como objetivos verificar as principais contaminações macroscópicas e/ou microscópicas dos alimentos procedentes de denúncias de consumidores, a conformidade destes com os padrões estabelecidos pela legislação em vigor e as classes alimentícias frequentemente envolvidas nessas ocorrências. Foram analisadas pelo Setor de Microscopia Alimentar do IAL de Ribeirão Preto 92 amostras de alimentos, no período de 2005 a 2008, conforme os métodos descritos pela *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC, 2005). Do total de amostras analisadas, 36 estavam em desacordo com as legislações em vigor, sendo 14% pela Resolução – RDC nº 175/2003, da ANVISA/MS por conter excrementos e pêlos de roedor, parasitos, grânulos duros e partículas metálicas, que são matérias estranhas consideradas prejudiciais à saúde humana e 86% pela Portaria nº 326/1997, da SVS/MS por conter insetos e seus fragmentos, teias e excrementos de larvas, larvas inteiras, matéria amorfa, fungos filamentosos, pêlo animal (suíno), pena de ave (frango) e fio de cabelo, indicando a não adoção e/ou manutenção das Boas Práticas de Fabricação (BPF). Dos grupos de alimentos denunciados encontravam-se em desacordo com os parâmetros estabelecidos na legislação as bebidas alcoólicas e não alcoólicas (19,4%), cacau e derivados (14%), leite e derivados (14%), produtos cárneos (14%), produtos de confeitaria (11%), prato pronto (5,6%), produto extrudado (5,6%), grãos (5,6%), conservas (2,7%), pescados (2,7%), especiarias (2,7%) e açucarados (2,7%). Os resultados das análises apontam a importância da implantação das BPF bem como a aplicação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que são ferramentas essenciais para o controle higiênico-sanitário dos alimentos e, conseqüentemente, para a garantia da segurança alimentar.