

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

P-104

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE ROTULAGEM DE OVOS DE POSTURA COMERCIAL COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ITAJAÍ/SC

Mauro Jesus Bronzatto¹; Juliana Querino Goulart¹; Jeruza Indiará Ferreira¹; Andrea Troller Pinto¹

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

A rotulagem dos alimentos permite que o consumidor tenha acesso às informações nutricionais e aos parâmetros indicativos de qualidade e segurança do seu consumo. Ao mesmo tempo, o acesso a essa informação atende às exigências da legislação e impulsiona investimentos por parte da indústria, na melhoria do perfil nutricional dos produtos cuja composição declarada pode influenciar o consumidor quanto à sua aquisição. Para conquistar a confiança do cliente, os fabricantes devem atender às exigências legais dos regulamentos técnicos de rotulagem de alimentos. O presente trabalho avaliou a adequação da rotulagem de ovos comercializados na cidade de Itajaí/SC, conforme legislação vigente. Foram avaliados dez estoques de dúzia de ovos adquiridos no município de Itajaí/SC, no mês de julho de 2013. As informações contidas nos rótulos foram confrontadas com a legislação vigente. Os itens avaliados foram: a denominação de venda, a identificação de origem, a identificação de lote, a data de fabricação/prazo de validade, os dizeres “o consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” e “manter os ovos preferencialmente refrigerados”, se o termo “indústria brasileira” está presente na embalagem, informação nutricional, indicação de quantidade/conteúdo, carimbo oficial e categoria do estabelecimento. Não foram encontradas não conformidades nas embalagens dos ovos comercializados no município de Itajaí/SC. Constatou-se que as granjas que comercializam ovos para o mercado do município de Itajaí/SC cumprem, no que se refere à rotulagem, o previsto na legislação vigente. Como as embalagens são meios de comunicação entre o produtor e o consumidor, os produtos cujas rotulagens seguem os padrões estabelecidos geram maior confiabilidade relativa ao produto comercializado.

Palavras-chave: Ovos, rotulagem, legislação.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

P-105

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE TEMAKIS EM UM SHOPPING NA CIDADE DE SALVADOR - BA

Lívia Paola Silva Petroski; Roberta Costa Dias; Caroline Hruby; Lais Pereira; Deocles da Silva Teixeira

Atualmente, há um aumento no consumo de alimentos à base de peixes crus, principalmente o temaki, que se tornou moda mundial. Com isso, cresceu a preocupação com a qualidade higiênico-sanitária do pescado utilizado e com as boas práticas de manipulação no preparo desse alimento. Além da contaminação ambiental, pode ocorrer também a contaminação pela manipulação, transporte e acondicionamento desse alimento. Com a finalidade de avaliar a qualidade microbiológica (teste para mesófilos, coliformes totais e termotolerantes), foi selecionado um shopping da cidade de Salvador – BA e coletado um temaki por estabelecimento especializado em culinária japonesa do shopping escolhido. As amostras foram transportadas em embalagens para viagem (caixa plástica), oferecidas pelos próprios estabelecimentos, mantidas refrigeradas até o processamento no Laboratório de Carne na Escola de Medicina Veterinária da Universidade Federal da Bahia. Observou-se que todas as amostras estavam impróprias para o consumo. Com os resultados obtidos, torna-se necessário que

cada restaurante avalie as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores, além de instruir os mesmos sobre boas práticas de higiene.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

P-106

AVALIAÇÃO DA EMBALAGEM E ROTULAGEM DE QUEIJS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ITABUNA, BAHIA

Fernanda Tavares Bandeira de Mello¹; Pedro Alexandre Gomes Leite²; Suellen Martins Souza Ribeiro³

¹ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC). ² Docente do Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais da UESC. ³ Discente de Medicina Veterinária da UESC. E-mail: fernandatbmello@gmail.com.

Foram avaliadas as embalagens e informações apresentadas nos rótulos de queijos comercializados no município de Itabuna - BA. Foram examinadas 41 amostras de 16 marcas diferentes, das quais 11 de queijo Mussarela, 12 de queijo Prato, quatro de queijo Minas Frescal, quatro de queijo Coalho e duas de queijo Provolone. Foram avaliadas as embalagens e as informações obrigatórias de acordo com a legislação vigente (RESOLUÇÃO-RDC N° 259, de 20/09/2002, da ANVISA), o período de validade, e informação de conservação após aberto. Dentre as amostras pesquisadas, 18 (43,9%) apresentaram alguma irregularidade com relação às informações obrigatórias. Todos os queijos estavam embalados a vácuo, possuíam o formato característico do tipo, e pesos variados. Foram analisadas as embalagens e informações contidas no rótulo, como tabela nutricional, datas de fabricação e data de validade, lote, ingredientes, presença de aditivos e condimentos, resfriamento e peso da embalagem. Todos continham a informação: “deve ser pesado em presença do consumidor”. A temperatura de resfriamento exigida nos rótulos variou entre 1°C a 10°C. Houve uma grande variação nas temperaturas encontradas, estando entre -6°C a 11°C. 17 amostras (41,5%) apresentaram irregularidade neste quesito. Apenas uma amostra (2,4%) de queijo tipo Prato não apresentou o corante urucum em sua composição, e outras três amostras (7,3%) apresentaram nitrato de sódio como conservante. Uma amostra (2,4%) de Mussarela informou adição de amido e sacarose na composição. Oito amostras (19,5%) indicaram presença de gordura *trans* (até 0,4g), e quatro (9,8%) indicaram os valores de colesterol do queijo. Uma amostra (2,4%) não continha informação sobre data de fabricação e lote. Em uma amostra (2,4%) de queijo Provolone, as informações do rótulo estavam ilegíveis. Os demais produtos apresentavam informações que atendiam às legislações vigentes. Os locais de armazenamento encontravam-se limpos e bem conservados, apresentando refrigeração adequada.

Palavras-chave: queijo, embalagem, rotulagem.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

P-107

AVALIAÇÃO DA INSTANTANEIDADE DOS LEITES EM PÓ INTEGRAIS NAS CIDADES DO RIO DE JANEIRO - RJ E JUIZ DE FORA - MG E DOS FORNECIDOS AO EXÉRCITO BRASILEIRO EM MINAS GERAIS E NO RIO DE JANEIRO

Leonardo Rodrigo Fonseca Tigre Maia¹; Arthur da Silva Ferreira Lima²

¹ Chefe do Laboratório de Inspeção de Alimentos (LIAB) do 4º Depósito de Suprimento do Exército Brasileiro. ² Técnico Auxiliar do LIAB do 4º Depósito de Suprimento do Exército Brasileiro. E-mail: tigremaia@pop.com.br