Avaliação de produtos importados analisados no Lacen do Rio Grande do Sul – 1999

XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 08 a 10 de agosto de 2000, em Fortaleza, CE.

Anita Mércio D'Andrea[1]
Débora Cecconi Fulginiti[1]
Helena Jansson Rosek[1]
Lúcia Maria Guedes Diefenbach[1]
Maria do Céu Borralho e Albuquerque[1]
Rosaleine Grando[1]
Yara Elisabetha Rampanelli[1]

Com a criação do Mercosul e a crescente abertura do mercado internacional, desenvolveu-se a internacionalização da economia brasileira. Os laboratórios precisam estar preparados para atender à demanda de análise de alimentos que entram em nosso País. Com a preocupação de assegurar a qualidade de alimentos ofertados, oriundos de outros países, foram realizadas diversas análises de vários produtos importados. Esta modalidade de análise atende ao programa realizado junto ao Ministério da Saúde, por meio da Vigilância Sanitária de Portos, Aeroportos e Fronteiras. Do ponto de vista da saúde, os conceitos de sanidade e de qualidade não podem ser considerados isoladamente. Um produto pode estar atendendo aos padrões de qualidade usualmente aceitos porque estes padrões são relativos às condições físicas e organoléticas e estar sanitariamente inadequado porque contém agentes ou substâncias prejudiciais à saúde, não detectáveis pelos órgãos dos sentidos. Os laudos analíticos têm papel fundamental para a liberação dos respectivos lotes, sendo necessários para posterior comercialização desses produtos. Este trabalho teve como objetivo conhecer a qualidade de alguns alimentos importados e comercializados no estado do Rio Grande do Sul. Durante o ano de 1999, foram coletados 187 produtos importados para análise fiscal junto ao Laboratório Central (Lacen). Os alimentos enviados foram os seguintes: massa de grão duro, carne bovina em conserva, molho de ostras, pó instantâneo para bebida nutritiva, chás, leite de côco natural, açúcar de palmito, bebida sauza margarita, pêssegos em calda, presunto, lombo suíno, pernil suíno defumado e curado, mortadela, batata chip frita, funcho e mangerona, provenientes de diversos países. Todas as amostras foram analisadas microbiologicamente, dependendo do tipo de alimento, quanto à presen-

[1] Técnico da Fundação Estadual de Produção e Pesquisa em Saúde/FEPPS – Laboratório Central de Saúde Pública/Lacen, e-mail: sbviann@portoweb.com.br.

ça de Salmonella sp*, coliformes fecais,* Staphylococcus aureus, Bacillus cereus*, bolores e leveduras e prova de incubação (Laboratório de Microbiologia). Nas amostras de massa, foram feitas, ainda, pesquisa de fragmentos de insetos (Laboratório de Microscopia) e determinação de acidez, umidade e resíduo mineral fixo (Laboratório de Físico-Química). Nas amostras de funcho e mangerona, o laboratório de microscopia realizou pesquisa de matéria estranha. Todas as análises seguiram métodos oficiais, sendo as microbiológicas segundo as metodologias recomendadas pelo* Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods *da* American Health Association *(APHA)*[2] *e os padrões adotados foram os da Portaria SVS-MS nº 451, de 15.09.97. Todas as amostras (100%) se encontraram próprias para o consumo em todos os aspectos analisados. Apesar desse resultado satisfatório, é importante dar continuidade a este programa junto à Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, em relação aos produtos que chegam ao nosso estado, com a finalidade de garantirmos a saúde da população com relação ao consumo seguro desses alimentos. De acordo com os resultados apresentados, concluímos que estão sendo oferecido ao consumidor produtos de boa qualidade, em relação aos parâmetros analisados, com poucos riscos de agravos à saúde.*

Palavras–Chave: *Análise; Qualidade; Alimentos importados.*

[2] AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3th ed. 1992. cap. 25, p. 371-415.