

**Qualidade dos alimentos analisados no Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos pelo Instituto Adolfo Lutz, Centro de Laboratório Regional de Santo André, no período de abril a junho de 2022.**

*Elaine Cristina de Mattos<sup>1</sup>; Rute Dal Col<sup>2</sup>; Eliana Della Coletta Yudice<sup>2</sup>; Adriana Loureiro do Nascimento<sup>3</sup>; Angela Mendes Pereira Specian<sup>2</sup>; Flávia de Carvalho<sup>1</sup>; Vilma dos Santos Menezes Gaiotto Daros<sup>1</sup>*

<sup>1</sup>*Laboratório de Microscopia Alimentar – Instituto Adolfo Lutz – CLR Santo André*

<sup>2</sup>*Laboratório de Físico-Química – Instituto Adolfo Lutz – CLR Santo André*

<sup>3</sup>*Laboratório de Microbiologia Alimentar – Instituto Adolfo Lutz – CLR Santo André*  
*elaine.mattos@ial.sp.gov.br*

**Sessão do trabalho:** Outros tópicos em análises de alimentos

**Resumo:** Desde 1995, o Centro de Vigilância Sanitária (CVS) e o Instituto Adolfo Lutz (IAL), em conjunto com os 27 grupos regionais de vigilância Sanitária (GVS), laboratórios regionais do IAL e a Coordenação de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (COVISA), vêm desenvolvendo o Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos (PP) visando monitorar anualmente a qualidade de alguns alimentos selecionados de acordo com o seu potencial de risco à saúde, amplitude de consumo, incidência de denúncias e das experiências da fiscalização. O objetivo deste trabalho é apresentar os resultados das amostras analisadas pelo Instituto Adolfo Lutz, Centro de Laboratório Regional de Santo André, no período de abril a junho de 2022, em atendimento ao referido Programa. Foram analisados os seguintes produtos (número de amostras), nas respectivas áreas: cacau em pó (12) e vegetais minimamente processados (3) em microscopia alimentar, açúcar de coco (11) em microscopia e microbiologia alimentar e palmito (12) em microbiologia e físico-química de alimentos. Todas as análises foram realizadas utilizando-se os métodos oficiais recomendados pelas legislações vigentes. Os resultados revelaram que 100% das amostras de cacau em pó e palmito estavam de acordo com as legislações, em contrapartida 100% das amostras de açúcar de coco e vegetais minimamente processados apresentaram matérias estranhas indicativas de falhas das boas práticas, sendo consideradas em desacordo com a norma atualmente em vigor, embora 100% das análises microbiológicas tenham apresentado resultados satisfatórios para as amostras de açúcar de coco. Estes dados demonstram a importância do controle de qualidade durante toda a cadeia produtiva dos alimentos, bem como da fiscalização constante, especialmente dos vegetais minimamente processados que são prontos para consumo e dos produtos novos no mercado como o açúcar de coco, que precisam ser melhores estudados e incluídos nas legislações.

**Palavras-chave:** Análise de Alimentos. Vigilância Sanitária. Legislação Sanitária.