

Avaliação da presença de substâncias estranhas em alimentos analisados entre 2019 e 2021.

Juliana Lessa Pissuto¹, Marina Silva Teixeira, Deise Helena Ribeiro Baggio
Universidade Federal de Santa Catarina
¹juliana.pissuto@grad.ufsc.br

Sessão do trabalho: Matérias estranhas em alimentos.

Resumo: Para garantir a qualidade dos alimentos, marcos legais como a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 2002, que dispõe sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos e a RDC nº 623, de 2022, que define matérias estranhas e limites de tolerância, orientam a prática de manipulação de alimentos. As matérias estranhas são classificadas como inevitáveis, indicativas de falhas das BPFs e indicativas de riscos à saúde humana. A detecção, identificação e quantificação das matérias estranhas são essenciais para garantir a qualidade e segurança do alimento, uma vez que são indicativas das condições higiênico-sanitárias do processamento, dos riscos do consumo e de fraudes. Neste trabalho foi avaliada a presença de substâncias estranhas em alimentos, no Laboratório de Microscopia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina (LMA/CCA/UFSC), entre janeiro de 2019 e novembro de 2021, utilizando os métodos de análise propostos pelo U.S. Food and Drug Administration (US - FDA), Association of Official Analytical Chemists (AOAC) e pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL). Foram realizadas 663 análises em 311 amostras de alimentos, com taxa de aprovação de 95%. A análise microscópica foi a técnica que identificou maior número de não conformidades. Condimentos e temperos foi a categoria de alimento com maior porcentagem de amostras irregulares (35,29%), seguido de doce de fruta (17,65%), polpa de fruta (11,76%), ovos de galinha (8,23%), arroz e quirera de arroz (8,23%), café (5,88%), queijo (2,94%), conservas (2,94%) e carne (2,94%), sendo identificados ácaros, fragmentos de pelo de roedor, fragmentos de insetos, insetos inteiros, fragmentos de larvas, larvas inteiras e impurezas totais, que excediam os valores estabelecidos pela legislação, resultados que apontam falhas nas Boas Práticas Agrícolas e Boas Práticas de Fabricação e necessidade de melhorias no controle de qualidade da produção de alimentos.

Palavras-chave: Matérias estranhas. Sujidades. Microscopia de alimentos.