aNáLISE DE PRODUTOS DE SUPERMERCADOS E PADARIAS

Mirele de Brito Sousa[[1]](#footnote-2)

Vanessa Tomaz Alves1

Zilmar Timóteo Soares[[2]](#footnote-3)

**Resumo**

Essa pesquisa tem por objetivo analisar a adequação de produtos alimentícios vendidos em dois supermercados na cidade de imperatriz - MA. Foramcoletadas informações de produtos alimentícios em dois supermercados A e B, ao total de quarenta produtose foiverificada a data de validade, a região dos frios, temperaturados freezers, seção de hortifrútis e a padaria. A higiene e o controle de qualidade são fundamentais para um alimento seguro, portanto a análise de produtos de supermercados é de grande relevância para que se obtenha um alimento seguro de acordo com as normas higiênico - sanitárias. Os produtos alimentícios dos supermercados A e B apresentaram data de validade e temperatura de conservações adequadas. Porém o setor de hortifrútis apresentou contaminação. A padaria que se apresentou mais adequada foi à padaria B. É fundamental que o estabelecimento esteja com o produto em estado adequado de conservação para que não ocorram deterioração e contaminação dos mesmos.

**Palavras-chave**: Produtos alimentícios. Validade. Conservação.

# 1 Introdução

A alimentação é um direito fundamental à garantia da sobrevivência emanutenção da saúde e dignidade das populações, confirme previsto no artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos:

Toda a pessoa tem direito a um nível de vida suficiente para lhe assegurar e à sua família a saúde e o bem-estar, principalmente quanto à alimentação, ao vestuário, ao alojamento, à assistência médica e ainda quanto aos serviços sociais necessários [...]

(UDHR, 1948).

É responsabilidade da empresa e de seus funcionários, garantir à qualidade dos produtos que nele se comercializa, no caso dos alimentos a responsabilidade é infinitamente maior porque a má qualidade do produto pode implicar em danos a saúde do consumidor (SILVA, 2009).

De acordo com o Guia de alimentos e vigilância sanitária – ANVISA (2009) todos os envolvidos na cadeia de produção de alimentos são responsáveis pela segurança dos alimentos, os produtores do campo, o governo que devem orientar e fiscalizar os produtores, a indústria e o comércio, por sua vez, tem o dever de fornecer alimentos seguros e o consumidor final que também tem a sua cota de responsabilidade pela segurança dos alimentos que utiliza.

A prática de higienização de alimentos em fabricas é normalmente indispensável a ser cumprida, no recipiente da fábrica, na manutenção de seus equipamentos e nas atividades relacionadas com o processamento dos produtos e com os manipuladores. (EVANGELISTA, 2008)

A fase de armazenamento tem como características principais a preservação que exige de vários alimentos, para que não se deterioram, as alterações nos produtos armazenados podem ocorrer por diferentes causas: Temperatura ambiente, umidade, composição do ar atmosférico, imperfeição da embalagem absorção de odores e ação de predadores. Essas causas atingem os produtos segundo as suas qualidades e característica especifica. (EVANGELISTA, 2008).

De acordo com a RDC nº259/2002 a declaração do prazo de validade é obrigatória no rótulo dos alimentos e deve ser realizada de forma indelével, clara e precisa, para que assim o consumido veja e saiba o que estão adquirindo e se está dentro do prazo de estipulado pela fabrica. (BRASIL, 2002).

A inconveniência da temperatura no armazenamento de produtos alimentícios está condicionada a exposição de diferentes graus inadequados de calor ou de frio, e a influência do aumento da temperatura é de acordo com que a temperatura se eleva a velocidade da atividade microrgânica e de certas enzimas que podem atuar. Sendo de grade importância para a conservação dos produtos alimentícios a composição do ar atmosférico do local do armazenamento. (EVANGELISTA, 2008).

Essa pesquisa tem por objetivo analisar a adequação de produtos alimentícios vendidos em dois supermercados.

**2. MATERIAL E MÉTODOS**

2.1 Material

* Caneta
* Caderno
* 20 Produtos alimentícios (arroz, feijão, atum, manteiga, macarrão, biscoito, café, maionese, flocão, nissin, leite em pó, araruta, suco em caixinha, achocolatado, soja, massa de bolo, farinha láctea, torrada, leite em caixa, iogurte).
* 20 produtos alimentícios (suco de uva – 295 ml, suco de caju – 500 ml, arroz - 5 kg,café – 100 g, achocolatado – 900g, extrato de tomate – 190 ml, macarrão – 500g, azeite de oliva extra virgem – 500ml, óleo de girassol – 900 ml, leite em pó, linguiça (fininha cozida defumada) – 2,5 kg, bacon, leite integral – 1l, requeijão cremoso – 200 g, iogurte – 320g, presunto (cozido sem capa de gordura), creme ricota cremoso – 250 g, iogurte morango – 900g, patê de presunto – 100 g, margarina deline – 500 g).

**2.2 Métodos**

**2.2.2 Visita ao supermercado**

No dia 14 de outubro de 2015 no horário14h30min às 16h00min foram coletadas vinte amostras de produtos alimentícios em um supermercado de médio porte designado como A.

No dia 18 de outubro de 2015 no horário12h50min às 13h30min foram coletadas vinte amostras de produtos alimentícios em um supermercado de grande porte designado como B.

Em cada produto foi verificado a data de fabricação e o prazo de validade. Na a região de frios foi analisada a temperatura de condicionamento dos produtos temperatura dos freezers, higienização, e verificou-se também se os alimentos estavam dentro do prazo de validade.

A região de hortifrútis também foi observada aspectos como o condicionamento, se havia presença de fungos nas frutas e verduras, se havia presença de bactérias, a higienização do local e dos vendedores e manipuladores.

**2.2.3 Visita a Padaria**

Foram analisadas as condições dos alimentos vendidos, em seguida observou-se a higienização dos vendedores e manipuladores, e foi verificado se havia presença de insetos entre os alimentos.

**3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

**3.1 Análise dos produtos alimentícios**

No supermercado A foram analisados vinte produtos e verificado a data de validade os resultados estão apresentados na tabela 1.

**Tabela 1.** Lista de vinte produtos do supermercado A.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Alimentos | Data de fabricação | Data de vencimento |
| Arroz | 04- 06-15 | 04-06-16 |
| Atum | 16-10-14 | 16-10-18 |
| Feijão | 17-08-15 | 17-08-16 |
| Manteiga | 15-08-15 | 11-02-16 |
| Biscoito | 22-10-15 | 11-02-16 |
| Café | - | 16 -06 16 |
| Maionese | - | 08-16 |
| Flocão | - | 10-01-16 |
| Nissin | - | 06-10-16 |
| Leite em pó | 04-12-14 | 29-11-15 |
| Araruta | 22-05-15 | 22-05-16 |
| Suco em caixinha | - | 27-05-16 |
| Achocolatado | 17-07-15 | 17-01-16 |
| Soja | 26-03-15 | 25-11-15 |
| Massa de bolo | - | 01-02-16 |
| Farinha láctea | - | 27-03-16 |
| Torrada | - | 08-06-16 |
| Leite em caixa | 16-09-15 | 16-02-16 |
| Nutela | - | 30-08-16 |
| Mucilon | - | 01-02-16 |

No supermercado B foram analisados vinte produtos e verificados a data de validade os resultados estão apresentados na tabela 2.

**Tabela 2.**  Lista de vinte produtos dosupermercado B.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produtos** | **Data de fabricação** | **Data de vencimento** |
| **Suco de Uva – 295 ml** | - | 09/01/2017 |
| **Suco de Caju – 500 ml** | - | 08/10/2016 |
| **Arroz - 5 kg** | 24/08/2015 | 24/08/16 |
| **Café – 100 g** | - | 01/07/2017 |
| **Achocolatado – 900g** | - | 01/07/2016 |
| **Extrato de tomate – 190 ml** | - | 07/2017 |
| **Macarrão – 500g** | - | 03/06/2016 |
| **Azeite de Oliva Extra virgem – 500ml** | - | 06/2016 |
| **Óleo de girassol – 900 ml** | 27/07/2015 | 26/07/2016 |
| **Leite em pó** | 03/05/2015 | 01/11/2015 |
| **Linguiça (fininha cozida defumada) – 2,5 kg** | 19/08/2015 | 17/11/2015 |
| **Bacon** | 17/09/2015 | 16/11/2015 |
| **Leite Integral – 1l** | 14/08/2015 | 14/01/2016 |
| **Requeijão cremoso – 200 g** | 08/09/2015 | 21/11/2015 |
| **Iogurte – 320g** | 13/09/2015 | 28/10/2015 |
| **Presunto (cozido sem capa de gordura)** | 04/09/2015 | 03/11/2015 |
| **Creme ricota cremoso – 250 g** | 26/09/2015 | 25/11/2015 |
| **Iogurte morango – 900g** | 18/09/2015 | 02/11/2015 |
| **Patê de presunto – 100 g** | 14/09/2015 | 13/11/2015 |
| **Margarina Deline – 500 g** | 05/08/2015 | 01/02/2016 |

Pode – se observar que os supermercados estavam de acordo com o que diz a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, pois todos os produtos apresentavam em suas embalagens impresso, no rótulo, instruções para a sua conservação nas fases de transporte, comercialização, consumo e prazo de validade. Todos os produtos estavam mantidos sob condições adequadas de conservação. Portanto não expõe a riscos à saúde da população.

Todos os produtos estavam conservados em locais limpos, e acomodados de forma organizada.

3.2. Análise da seção de frios

No supermercado A todos os produtos frios estavam conservados em locais limpos, e acomodados de forma organizada, e a temperatura dos freezers eram de- 8.7 ºC.

No supermercado B todos os alimentos da seção de frios estavam dentro do prazo de validade. Condicionados cada um em seu local de forma organizada. Foi observado carnes de gado, carne de frango, carne suína, salsichas, presuntos, queijos, iogurtes. A temperatura dos freezers onde estava condicionados salsichas e frangos estava em temperatura de – 15º C. As carnes de gado e porco estavam em outro freezer, a – 9º C. Os iogurtes, queijos e presuntos estavam a uma temperatura de – 2ºC. Os alimentos defumados ou salgados estavam em temperatura ambiente de aproximadamente 20ºC.

De acordo com a EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária arefrigeração, do alimento deve ser mantido em temperaturas abaixo de 10°C, portanto todos os freezers estavam em temperatura abaixo de 10 º C.

O bom funcionamento do equipamento é imprescindível para a conservação da qualidade dos alimentos armazenados.

3.3. Análise da seção de hortifrútis

No supermercado A, a região de frutas e verduras estavam com presença de fungos em batatas. Já nas frutas não se constatou nenhum fungo ou bactéria, e quanto à higienização do local não era de maneira adequada.

No supermercado B, a região de hortifrútis, estava bem organizada, as hortaliças estavam em bancadas de mármore, condicionados em sacos transparentes e embaixo delas tinha um papelão. As bananas estavam suspensas. Os mamões estavam em caixas e com uma proteção para não amassar em outra bancada. As maçãs, melão, laranja, abacate, mangas e melancias estavam divididas por setor onde cada tipo tinha um lugar específico na bancada. Já os tomates estavam com presença de fungos e indícios de deterioração. Pepinos, chuchus, cenouras, batatas, beterrabas, batata – doce cada uma estava em uma bancada específica. Já os manipuladores estavam com roupas adequadas e aparentemente limpas, com boné e avental repondo e organizando no setor de hortifrúti.

3.5. Análise da padaria

Na padaria A, alguns alimentos aparentavam não terem sido preparados no mesmo dia. E quanto à higienização todos utilizavam toca, e a mesma pessoa que manipulava os alimento era a mesma que recebia o pagamento. E não havia presença de insetos.

Na pararia B, Foi observada na estufa na padaria, onde continha pão de queijo, bolos, tortas e pães massa fina. O pão massa grossa estava em outro local em um de deposito onde logo depois de pronto o padeiro deposita lá. Os pães de forma e torradas estavam em temperatura ambiente em prateleiras. Os produtos observados estavam dentro do prazo de validade, e com boa aparência.O local estava bem limpo e os manipuladores estavam de avental, toca e como roupas claras. Possuía um manipulador de dinheiro que ficava somente no caixa.E não havia presença de insetos.

**4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os quarenta produtos alimentícios dos supermercados A e B estavam adequados, pois todos apresentavam data de validade de acordo com osparâmetros da legislação. Todos os produtos se apresentaram dentro do prazo de validade. Em relação à temperatura de conservação ambos os supermercados se apresentaram adequados. O setor de hortifrútis ambos os supermercados apresentaram produtos contaminados. Já em relação à padaria, a B estava mais adequada que a padaria A.

É de suma importância que o estabelecimento esteja com o produto em estado adequado de conservação para que não ocorram deterioração e contaminação dos mesmos.

**5 Referências**

ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/10\_84.htm>. Acesso em: 29 de nov de 2015.

ANVISA, Resolução RDC nº259 de 20 de setembro de 2002. **Informações sobre prazo de validade de Alimentos.** Disponível em: <http://www.mpsp.mp.br/ consumidor/legislacao/leg\_produtos\_humano -125-12-anvisa> Acesso em: 28 de nov de 2015.

ANVISA. **Guia de alimentação da vigilância sanitária.** 2009.

DECLARAÇÃO UNIVERSAL DOS DIREITOS HUMANOS.[tradução official:] **UNITED NATIONS HIGH COMMISSIONER FOR HUMAN RIGHTSUNITED NATIONS.**Paris, 1948. Disponível em:<http://www.comitepaz.org.br/download/Declara%C3%A7%C3%A3o%20Universal%20dos%20Direitos%20Humanos.pdf> Acesso em : 28 de nov de 2015.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Editora Atheneu. 2008.

FREIRE, Murillo Jr.**Conservação a frio.** EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia\_de\_alimentos/arvore/CONT000fid5sgie02wyiv80z4s473caciza4.html>. Acesso em: 01 de nov de 2015.

SILVA, Wilton T. **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM SUPERMERCADOS**. Clube de Autores. 2009.

1. Mestre e Doutor em Educação. Graduado em Biologia pela Universidade Estadual do Maranhão (UEMA). E – mail: zilmarsoares@bol.com [↑](#footnote-ref-2)
2. Acadêmicas do curso de Nutrição do Instituto de Ensino Superior do Sul do Maranhão. E – mail: vta.alves@gmail.com [↑](#footnote-ref-3)