

**MONITORAMENTO DA QUALIDADE SANITÁRIA DO PRODUTO  
PALMITO DE AÇAÍ EM CONSERVA PRODUZIDO NO ESTADO PARÁ  
ATRAVÉS DE ANÁLISES DOS LAUDOS ANALITICOS CONCLUSIVOS, NO  
PERÍODO DE 01/2007 A 08/2008.**

THELMA DE OLIVEIRA ARAUJO - MÉDICA VETERINÁRIA  
SANDRA HELENA MOREIRA – NUTRICIONISTA  
TEREZA REGINA VIGGIANO BARRETO – MÉDICA VETERINÁRIA  
CARLICÉIA SILVA DE SOUZA – MÉDICA VETERINÁRIA

SECRETÁRIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA DO PARÁ-DEPARTAMENTO  
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

O Pará é o maior produtor de palmito em conserva do Brasil, o maior volume da produção é do açazeiro, este produz palmitos de diâmetro inferior, porém oferece a enorme vantagem de formar novos pés por brotamento. O produto palmito em conserva é um alimento de risco em função do botulismo; intoxicação alimentar que atinge o sistema nervoso e pode levar á morte. Sua causa é a ingestão de alimentos que contenham uma toxina produzida pela bactéria Clostridium botulinum. Em 1999, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA/MS instituiu o Programa Nacional de Inspeção de Indústrias de Alimentos – Palmito em Conserva, que regulariza a atividade através das Resoluções RDC nº. 17 e 18/1999, passando para as VISAS estaduais a gerência das inspeções técnicas. Monitoramento da qualidade sanitária do produto palmito de açaí em conserva, produzido no Estado do Pará e comercializado no Brasil, através de avaliação dos laudos analíticos conclusivos, oriundos das Vigilâncias Sanitárias Estaduais – VISA's Estaduais no período de janeiro de 2007 a agosto de 2008. Foram analisadas 70 (setenta) amostras de palmito de açaí em conserva, para análise fiscal de diferentes marcas, obtidas de vários estabelecimentos comerciais do país e encaminhadas pelas VISA's Estaduais. Os resultados demonstraram que 56 (cinquenta e seis) – 80,0 % amostras encontram-se com resultados satisfatórios e 14 (quatorze) – 20,0 % amostras estão insatisfatórias para o consumo, onde 01 (um) - 7,1 % com textura fibrosa; 02 (dois) - 14,2 % com PH > de 4,5; 02 (dois) – 14,2 % com embalagens oxidadas; 07 (sete) – 50,0 % com dizeres de rotulagens em desacordo com a legislação vigente; 01 (um) – 7,1 % com vácuo < 250 mm Hg e com dizeres de rotulagens em desacordo e 01 (um) – 7,1 % com dizeres de rotulagens em desacordo e embalagens oxidadas. Com os resultados obtidos observa-se que as indústrias não adotam as Boas Práticas de Fabricação – BPF e nem o Procedimento Operacional Padronizado - POP que são pré-requisitos para implantação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, como fator essencial para correção das não conformidades, inspeções sanitárias periódicas com aplicação de listas de verificação e avaliação das planilhas referentes às BPF e POP processados. Todos os resultados insatisfatórios geraram ações sanitárias, com procedimentos administrativos sanitários aos fabricantes e aos estabelecimentos que comercializam esses produtos, como forma de assegurar a qualidade sanitária dos produtos alimentícios, minimizando risco sanitário.

APRESENTAÇÃO EM PÔSTER  
TEMA: ALIMENTÍCIO