COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS:IMPORTÂNCIA E PROCEDIMENTOS PARA GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR.

Autor(res)

Lucia Dias Da Silva Guerra
Viviane Cajé Do Nascimento

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Introdução

A coleta de amostras de alimentos é um procedimento fundamental para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos servidos em estabelecimentos comerciais e industriais. A legislação sanitária brasileira estabelece diretrizes específicas para a coleta, o armazenamento e a conservação dessas amostras, visando proteger a saúde dos consumidores e evitar penalidades legais.A importância da coleta de amostras de alimentos é amplamente reconhecida, pois contribui para o controle de surtos alimentares, auxilia em investigações sanitárias e permite a rastreabilidade dos processos produtivos. Além disso, fortalece a confiança do consumidor nos serviços oferecidos e assegura que possíveis falhas sejam rapidamente corrigidas pelos responsáveis técnicos, promovendo a melhoria contínua da qualidade.

Objetivo

O objetivo deste estudo é destacar a importância da coleta de amostras de alimentos dentro das boas práticas de fabricação e do controle de qualidade. Busca-se apresentar a legislação sanitária, os procedimentos adequados de coleta e armazenamento e mostrar como essa prática assegura a segurança alimentar e reduz riscos à saúde.

Material e Métodos

A metodologia adotada consistiu na análise da legislação pertinente, incluindo a RDC nº 216/2004 da ANVISA, legislações estaduais e municipais e a Portaria nº 141/2025, com o objetivo de identificar os requisitos e penalidades relacionadas à coleta e ao armazenamento de amostras de alimentos.Paralelamente, foram considerados estudos e diretrizes sobre boas práticas de fabricação e segurança alimentar. Para a seleção dos artigos, foram utilizadas palavras-chave específicas relacionadas à temática, garantindo a relevância e a atualidade das fontes consultadas, permitindo uma compreensão ampla dos procedimentos adequados

para a coleta e conservação de amostras.

Resultados e Discussão

Os resultados indicam que a coleta de amostras de alimentos é obrigatória em estabelecimentos que produzem e distribuem alimentos prontos para consumo, sendo essencial para a Segurança Alimentar e o Controle de Qualidade.O procedimento deve incluir identificação adequada (data, hora, local e tipo de alimento), armazenamento em temperatura controlada e conservação por período determinado. Essa prática permite avaliar a conformidade com padrões, responder a denúncias e garantir o cumprimento legal.A ausência da coleta pode gerar multas, interdição do estabelecimento e perda de credibilidade. A legislação varia conforme estado e município, exigindo Boas Práticas de Fabricação (BPF) e controles internos.

Conclusão

A coleta de amostras de alimentos é uma prática essencial para garantir a segurança alimentar e evitar riscos à saúde dos consumidores. Os estabelecimentos devem seguir rigorosamente os procedimentos estabelecidos pela legislação, assegurando a integridade e a conservação das amostras.O procedimento envolve coleta, identificação, armazenamento e conservação, e deve ser realizado por profissionais capacitados, com equipamentos adequados, garantindo credibilidade e segurança.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.
BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 141, de 2025. Estabelece diretrizes sobre a coleta e conservação de amostras de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2025.
SILVA, N.; JUNIOR, A. L.; OLIVEIRA, P. B. Segurança alimentar: procedimentos e desafios na coleta de amostras. Revista Brasileira de Segurança Alimentar, v. 24, n. 2, p. 45-59, 2021.