

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL**  
**UNIDADE SÃO LUIZ GONZAGA**  
**BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**MAIARA RAMOS MARIAN**

**AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE LINGUIÇAS PRODUZIDAS E**  
**COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS E AÇOUGUES DE SÃO LUIZ**  
**GONZAGA - RS**

**SÃO LUIZ GONZAGA**

**2021**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL**  
**UNIDADE SÃO LUIZ GONZAGA**  
**BACHARELADO EM CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE LINGUIÇAS PRODUZIDAS E**  
**COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS E AÇOUGUES DE SÃO LUIZ**  
**GONZAGA -RS**

**MAIARA RAMOS MARIAN**

Trabalho de conclusão de curso, apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – Unidade São Luiz Gonzaga.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Fernanda Leal Leães

**SÃO LUIZ GONZAGA**

**2021**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

M333a Marian, Maiara Ramos.

Avaliação dos rótulos de linguiças produzidas e comercializadas em supermercados e açougues de São Luiz Gonzaga. / Maiara Ramos Marian. – São Luiz Gonzaga, 2021.  
34 f.; il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Unidade em São Luiz Gonzaga, 2021.

Orientadora: Profa. Dra. Fernanda Leal Leães

1. Segurança alimentar. 2. Consumidor. 3. Rótulos Linguiça. 4. Legislação. 5. Fiscalização. I. Leães, Fernanda Leal. II. Título.

**MAIARA RAMOS MARIAN**

**AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE LINGUIÇAS PRODUZIDAS E  
COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS E AÇOUGUES DE SÃO LUIZ  
GONZAGA-RS**

Trabalho de conclusão de curso, apresentado como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – Unidade São Luiz Gonzaga.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Fernanda Leal Leães

Aprovado em: ...../...../.....

**BANCA EXAMINADORA**

---

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Fernanda Leal Leães  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

---

Prof. Dr. Marcelo Vieira Migliorini  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Claudia Hernandes Ogeda  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

A toda a minha família, em especial meus pais,  
que sempre me incentivaram e me ajudaram  
nessa jornada.

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente a Deus que me acompanhou em todo esse tempo e não deixou que eu desistisse dessa caminhada, aos meus pais que sempre me apoiaram que nunca desistiram de mim, sempre me ajudando nessa e em todas as etapas da minha vida.

Agradeço os professores por todos esses anos de ensinamentos, em especial a Professora Dr<sup>a</sup>. Fernanda Leal Leães, a qual me orientou e apoiou, e que teve muita paciência na realização deste trabalho. Fica aqui meu muito obrigada a todos.

## RESUMO

A preocupação com a segurança dos alimentos tornou se frequente e cada vez mais as informações contidas nas embalagens e nos rótulos são essenciais para a comunicação e informação dos produtos aos consumidores. A rotulagem é a maneira de o fabricante indicar a composição do alimento que é oferecido ao consumidor, pois ele tem o direito de saber oque está consumindo, e para isso deve-se atender um conjunto de regras que estabelece padrões para a rotulagem. Essas informações dos rótulos nos alimentos tem o intuito de garantir a qualidade do produto e a saúde dos seus consumidores. Esse estudo traz como propósito a análise de rotulagens nas embalagens de linguiças expostas em balcões expositores e comercializadas nos supermercados e açougues de São Luiz Gonzaga, seguindo a legislação brasileira vigente, a qual deve ser fiscalizada pelos órgãos competentes devido à comercialização e manipulação de produtos de origem animal. A metodologia usada para esse trabalho foi pesquisa de campo e bibliográfica, sendo que foram realizadas coletas de dados para a realização da avaliação dos rótulos, que teve auxílio de um *check list*. A partir dessa avaliação, foram observadas irregularidades nas cinco amostras coletadas, sendo que apenas duas apresentaram rótulo ou alguma identificação do produto. Foi verificado que diante a uma ampla legislação regulamentadora, ainda há falha no sistema do órgão fiscalizador.

**Palavras-chave:** Segurança dos alimentos; Consumidor; Linguiças; Legislação; Rótulos; Fiscalização.

## ABSTRACT

The concern with food safety has become frequent and the information contained on packaging and labels is increasingly essential for the communication and information of products to consumers. Labeling is the manufacturer's way of indicating the composition of the food that is offered to the consumer, as he has the right to know what he is consuming, and for that, a set of rules that establish standards for labeling must be met. This information from food labels is intended to ensure the quality of the product and the health of its consumers. This study aims to analyze the labeling on bulk sausage packaging sold in supermarkets and butchers in São Luiz Gonzaga, following current Brazilian legislation, which must be supervised by Organs competent bodies due to the marketing and handling of products of animal origin. The methodology used for this work was field and bibliographical research, and data collection was carried out to carry out the evaluation of the labels, which was aided by a checklist. From this evaluation, irregularities were observed in the five samples collected, and only two had a label or some identification of the product. It was found that, given a broad regulatory legislation, there is still a failure in the supervisory body's system.

**Keywords:** Food safety, Consumer, Sausages; Legislation; Labels; Oversight.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>2. OBJETIVOS .....</b>	<b>11</b>
2.1 OBJETIVO GERAL.....	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
<b>3. REFERENCIAL TEORICO .....</b>	<b>12</b>
3.1 DEFINIÇÃO DA LINGUIÇA .....	12
3.2 INGREDIENTES PARA FABRICAÇÃO DE LINGUIÇA .....	12
3.3 PROCESSO DE ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA .....	13
3.4 ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SOB AS LEGISLAÇÕES DA ANVISA, MAPA E SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL.....	15
3.5 IMPORTANCIA DAS PRATICAS DE HIGIENE NA MANIPULAÇÃO .....	18
<b>4. METODOLOGIA.....</b>	<b>20</b>
<b>5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>21</b>
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>29</b>
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>30</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	<b>34</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Os alimentos consumidos no dia a dia devem apresentar em suas características qualidade e oferecer aos consumidores a segurança necessária, para que sejam consumidos sem haver riscos para o bem-estar e saúde da sociedade em geral. A preocupação com a segurança dos alimentos tornou-se frequente e cada vez mais as informações contidas nas embalagens e nos rótulos são essenciais para a comunicação e informação dos produtos aos consumidores.

Todo consumidor tem o direito de saber o que está consumindo, sendo a rotulagem a maneira do fabricante indicar a composição do alimento oferecido, atendendo assim um conjunto de regras que estabelece padrões para a rotulagem.

As informações dos rótulos nos alimentos servem para garantir a qualidade do produto e a saúde do consumidor. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) é o órgão que estabelece quais as informações que devem constar nos rótulos dos alimentos. As regras são importantes para que as empresas forneçam aos consumidores dados importantes que ajudem na hora da escolha do produto.

O Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados RDC nº259 de 2002, se aplica a rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor (ANVISA 2002).

Entre as informações importantes estão a lista de ingredientes, prazo de validade e informações nutricionais, informações sobre conservantes, lactose, glúten e diversos outros itens usados na composição de alimentos enlatados e processados, os quais são especialmente importantes para pessoas com algum tipo de alergia ou intolerância a ingredientes ou doenças como obesidade, hipertensão e diabetes.

De acordo com o Código de Defesa do Consumidor (CDC), o qual informa que o consumidor tem direito a informações adequadas e clara sobre produtos e serviços, com especificações corretas de quantidade, características, composição, qualidade e preços, bem como sobre os riscos que apresentam, dentre eles as informações descritas por meio de rotulagem nutricional (BRASIL, 1990).

As carnes em geral são compostas por diversos nutrientes necessários ao nosso organismo, sendo este um seguimento de suma importância na alimentação da população. Dentre os produtos oriundo da carne, os produtos processados como linguiças frescas e artesanais estão entre os mais consumidos pela população. A linguiça é o produto cárneo industrializado, obtido de carne de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingrediente, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico adequado (BRASIL, 2000).

As características físico-químicas da linguiça frescal, umidade máxima de 70%, gordura máxima de 30% e proteína mínima de 12%, esse processo também requer adição de sais de cura permitindo ao alimento produzido atingir os parâmetros característicos de qualidade sensorial (sabor, cor, aroma e textura) e a preservação do produto. Os ingredientes mais comuns usados na cura são sal (NaCl), açúcar (sacarose ou glicose) e nitrito ou nitrato, sendo o NaCl o ingrediente mais importante (JAY, 2005). Não é permitida a adição de proteínas vegetais na linguiça artesanal (proteína texturizada de soja) (BRASIL,2000). Toda a tecnologia de elaboração de linguiça é bastante variada, considerando a ampla classificação que o regulamento técnico de identidade e de qualidade de linguiça estabelece (BRASIL, 2000).

O consumo de linguiças artesanais é muito comum no Rio Grande Do Sul, assim como em nosso município. Grande parte desses produtos são produzidos em açougues e supermercados de acordo com o Sistema de Inspeção Municipal (SIM), podendo ser vendidos localmente, uma vez que são passíveis dessa inspeção.

Tendo em vista a fabricação e comercialização de produtos artesanais de modo clandestinos, sem inspeção, motivo no qual, nós consumidores, vemos o quanto é importante a inspeção dos órgãos fiscalizadores em nossas redes de supermercados. O que objetivou este trabalho foi avaliar a importância da rotulagem em produtos de açougues dos supermercados, especialmente linguiças artesanais, com informações de relevância, como tipo de carnes e gorduras, condimentos e conservantes ou até mesmo a procedência da matéria-prima principal, para informação dos consumidores. Para que com isso consiga a adequação de rótulos dentro da legislação brasileira, fazendo uso das principais normas da ANVISA para a adequação do rótulo a ser usado.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

Realizar avaliação de rotulagem de linguiças produzidas e comercializadas em açougues e supermercados, no município de São Luiz Gonzaga sob a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal- SIM.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Verificar como é feito o comércio das linguiças em açougues e supermercados de São Luiz Gonzaga, considerando se são expostas embaladas ou a granel.
- Verificar a presença de rótulos nas embalagens ou a presença de informações nos balcões expositores.
- Analisar a adequação dos rótulos ou informações nos balcões expositores, segundo a legislação vigente.
- Avaliar as linguiças selecionadas quanto às conformidades e não conformidades de rotulagem em relação às legislações vigentes.

### 3. REFERENCIAL TEORICO

#### 3.1 DEFINIÇÃO DA LINGUIÇA

A linguiça é um dos produtos cárneo mais fabricado pela rede de supermercados, com alto consumo por todos. Sua elaboração não requer de muita tecnologia e é de baixo custo, pois não requer grandes equipamentos.

A linguiça é um produto embutido elaborado a partir de misturas de carnes, toucinhos e condimento, podendo ser utilizado carne suína, bovina e de aves, sendo ela embutidas em envoltório natural ou artificial sendo submetida a processamento tecnológico adequado. Ela pode ser classificada de acordo com sua tecnologia de fabricação, podendo ser um produto seco, fresco, curado e ou maturado, cozido dentre outras formas (BRASIL, 2000).

#### 3.2 INGREDIENTES PARA FABRICAÇÃO DE LINGUIÇA

Segundo a Instrução Normativa nº 4 de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, os ingredientes obrigatórios são: carnes de diferentes espécies de animais e sal, e os ingredientes opcionais são: gordura, água, proteína vegetal, e ou animal, açúcares, plasma, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos (BRASIL, 2000).

A seguir serão descritos alguns ingredientes, após todos os ingredientes misturados eles são embutidos em envoltórios naturais ou artificiais.

De acordo com Ordoñez et al. (2005), o sal é importante na textura do produto, solubilizando e potencializando o sabor, ele ajuda a desidratação e modifica a pressão osmótica, assim retarda o processo da multiplicação microbiana.

Os açúcares ajudam na redução de nitrito a nitrato e deste a oxido nítrica, as quais ajudam na formação da cor vermelho característica (ORDOÑES et. al., 2005). Segundo Terra et. al. (2004), os açúcares são fonte para bactérias fermentadoras como os *Lactobacillus*, os quais produzem ácido láctico, com isso diminui o pH do produto em conjunto com o cloreto de sódio que diminui a retenção de líquidos e fibras cárneas, possibilitando a desidratação e

dificultando a sobrevivência dos micro-organismos deteriorantes e patogênicos como *Pseudomonas* e *Salmonella*.

O nitrato de sódio ( $\text{NaNO}_3$ ) só se torna útil ao se transformar em nitrito de sódio ( $\text{NaNO}_2$ ), os quais são bastante utilizados para evitar crescimento microbiano, que auxilia no sabor e ajuda na coloração do produto (JAY, 2005).

De acordo com Terra et. al, (2004), o nitrito é transformado em ácido nitroso que é reduzido a óxido nítrico o qual converte a mioglobina em mioglobina nitrosa, um pigmento de cor vermelho característico, e a adição de ácido ascórbico auxiliara na formação do ácido nítrico e protegerá a coloração da oxidação.

O nitrito utilizado em embutido é muito mais ligado à saúde pública do que a pigmentação da carne, pois ele é o principal inibidor dos patógenos em alimentos fermentados, como por exemplo *Clostridium botulinum* (JAY, 2005).

Os temperos também têm o funcionamento como antioxidante e antimicrobiano nos embutidos, os mais comuns usados para realçar o sabor são, alho, cebola, pimenta e cominho (TERRA et. al., 2004).

Um fato essencial na qualidade das linguiças frescas (cruas e dessecadas) é a proibição do uso do CMS (carne mecanicamente separada), já nas linguiças que passam por processo de cozimento o CMS tem o uso limitado de 20%, desde que no seu rotulo da embalagem esteja descrito de forma clara a seguinte expressão: “carne mecanicamente separada de (espécie do animal)”, essa descrição deve-se aparecer também na tabela de ingredientes (BRASIL, 2000).

### 3.3 PROCESSO DE ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA

Para o processo de elaboração de linguiças existem várias tecnologias, basicamente ela é composta pela moagem da carne e gordura, seguido da adição de condimentos e temperos, posteriormente realizados a mistura, embutimento e embalagem.

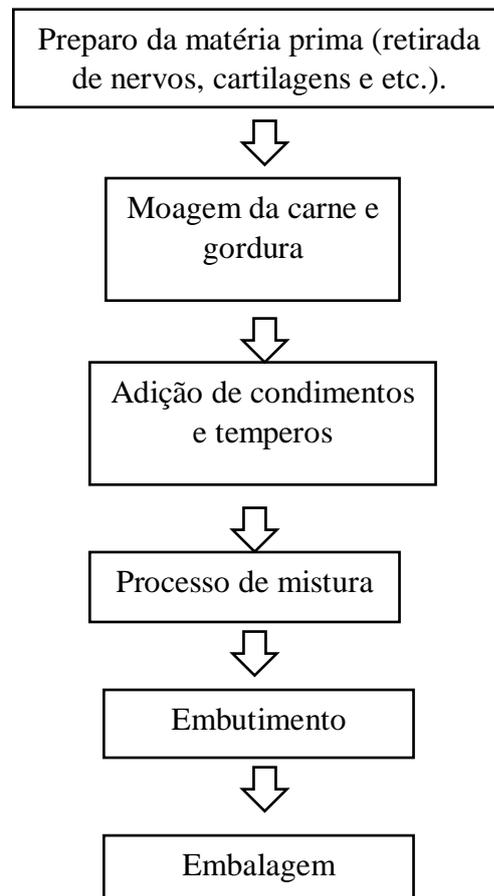
As matérias primas usadas na produção de linguiças, não devem estar congeladas, devem ser toaletadas (retirada de nervos, cartilagens e etc.). Os condimentos e aditivos devem ser pesados, com muita atenção, e as matérias primas devem ser moídas em moedores que é

realizada por discos metálicos, nessa etapa se tem grande risco pois pode causar contaminação física (SENAI, 2000).

A matéria prima junto com seus condimentos e aditivos são colocados em misturadores para realizarem a mistura de seus ingredientes ocasionando a emulsão da massa. Para realizar o embutimento da linguiça deve-se fazer a hidratação das tripas parra retirada do sal que é usado na sua conservação (PEREDA, 2005).

Após esse preparo para realizar o embutimento da massa, é colocada um funil no equipamento de embutir, que irá se encaixar na tripa injetando a massa e formando os gomos da linguiça (PEREDA, 2005).

Fluxograma a seguir do método de preparação de linguiça.



Por fim, deve-se armazenar em local e ambiente apropriado de refrigeração, evitando o crescimento de microrganismos.

### 3.4 ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SOB AS LEGISLAÇÕES DA ANVISA, MAPA, SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA é o órgão que estabelece quais são as informações que devem constar nos rótulos dos alimentos, para que as empresas forneçam aos consumidores dados que ajudem na hora da escolha, visando a garantia da qualidade do produto e a saúde do consumidor.

A rotulagem dos alimentos é obrigatória, garantindo que o produto possua referências confiáveis, oferecendo ao consumidor informações exatas, além da padronização de acordo com as exigências da ANVISA. O Regulamento Técnico, RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002, da ANVISA, se aplica a rotulagem de todo alimento que seja comercializado qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor. Esta resolução determina que a rotulagem dos alimentos embalados deva apresentar, obrigatoriamente, as informações de denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social ou endereço do fabricante, identificação do lote, prazo de validade e instruções sobre o preparo e uso do alimento, se necessário (BRASIL, 2002).

Entre os itens obrigatórios nos rótulos devem estar presentes a lista de ingredientes, prazo de validade e informações nutricionais. Essas informações são de grande importância e devem estar presentes nos rótulos, algumas delas são:

- **Lista de ingredientes:** informa os ingredientes que compõem o produto. É importante fazer a leitura dessa informação para identificar termos como açúcar, sacarose, glicose ou outros tipos de açúcar como dextrose. Alimentos de ingredientes únicos como açúcar, café, farinha de mandioca, leite, vinagre não precisam apresentar lista de ingredientes. Esta lista deve estar em ordem decrescentes, ou seja, aquele que estiver em maior quantidade será o primeiro e o que de menor será o último.
- **Origem:** informação que permite o consumidor saber quem é o fabricante do produto e onde ele foi produzido. Essas informações são importantes para o consumidor saber qual é a procedência do produto e entrar em contato com o fabricante quando o necessário.

- Prazo de validade: quando o prazo de validade for menor de que 3 meses, devem apresentar pelo menos o dia e o mês, e quando for maior do que 3 meses deve ter o mês e o ano.
- Conteúdo líquido: indica a quantidade total de produto contido na embalagem. O valor deve ser expresso em unidade de massa (quilo) ou volume (litro).
- Lote: é um número de controle na produção. Caso haja algum problema, o produto pode ser recolhido pelo lote ao qual pertence.

As informações nutricionais obrigatórias devem estar presentes como tabela nutricional, a qual é importante, pois a partir dela é que nós consumidores podemos fazer escolhas mais saudáveis para nossas famílias.

Também devem estar presentes as informações sobre conservantes, lactose, glutens e diversos outros itens usados na composição de alimentos enlatados e processados, pois são importantes para as pessoas com algum tipo de alergia ou intolerância ou doença como obesidade, hipertensão e diabetes.

As regras de rotulagem também incluem o que as empresas não podem apresentar nos rótulos como palavras ou qualquer representação gráfica que possam tornar a informação falsa, ou que possa induzir o consumidor ao erro, como por exemplo: determinados produtos demonstrando que seu consumo reduz o risco de doença cardíaca, e entre outras informações falsas.

A ANVISA publicou novas normas para rotulagem nutricional, as quais têm o objetivo de facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos. Embora a ANVISA regule essas normas, há categorias das quais a tabela de informação nutricional não são obrigatórias, mas sim voluntário, como bebidas alcoólicas e alimentos embalados nos pontos de venda (BRASIL, 2020).

De acordo com a RDC N° 429 de Outubro de 2020, da ANVISA, para a tabela de informação nutricional de alimentos embalados na ausência do consumidor, devem estar declaradas os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação (BRASIL, 2020).

Na tabela de informação nutricional devem conter a declaração das quantidades do valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras

totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Essa declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada na embalagem, junto ou ao lado da lista de ingredientes.

De acordo com o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal (Instrução Normativa nº 22/2005 do MAPA), o qual aplica que todo produto embalado na ausência do cliente deve conter rótulo, estando pronto para oferta ao consumidor. Entende-se por rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descrita ou gráfica, escrita ou impresa, estando gravada, grava em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do produto de Origem Animal (BRASIL, 2005).

A rotulagem de origem animal, deve apresentar, obrigatoriamente a denominação de venda que deve estar no painel principal dos rótulos, a letra deve apresentar tamanho proporcional ao utilizado para denominação do logotipo ou nome comercial, com letras e caracteres destacados uniformes em corpo e cor (BRASIL, 2005). Deve estar presente no rótulo de forma clara a identificação da origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, modo de conservação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, número do registro ou código de identidade do estabelecimento fabricante junto ao órgão de fiscalização competente, se no caso o produto de origem animal for importado deve-se conter o nome e razão social e o endereço (BRASIL, 2005).

Devem estar presentes as instruções sobre o método de conservação nos rótulos, para aqueles produtos de Origem Animais que exijam condições de conservação especiais, contendo método de temperatura adequada ou ideal e o tempo de durabilidade nessas condições, e quando necessário informar o modo de preparo do produto (BRASIL, 2005).

De acordo com o artigo 13 da Portaria da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Sul, SES-RS Nº 763 de 05/11/2021 os açougues e as fiambrierias que realizam beneficiamento, fracionamento, embalagem e rotulagem de produtos na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor em balcões de autosserviço, devem ter sala própria para a realização da manipulação desses produtos (RIO GRANDE DO SUL, 2021).

Ainda na mesma portaria, SES-RS Nº 763 de 05/11/2021, onde o art. 17 informa que os açougues que não possuem sala própria referida no artigo anterior citado, poderão realizar a atividade de fracionamento de carnes e derivados na presença do consumidor, bem como deixar estes produtos nos balcões expositores, desde que estejam devidamente identificados, fixado em um local visível, no mínimo, as informações referentes ao número do serviço de

inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem. Fracionar carnes e derivados, conforme pedido do consumidor, devendo tais produtos ser pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade (RIO GRANDE DO SUL, 2021).

Para os segmentos do comércio atacadistas e varejistas de produtos de origem animal a Portaria SES-RS Nº 146 DE 23/03/2017, determina que açougues tipo A1 estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a essa qualquer atividade industrial ou o abate de animais. Dispõe de local específico para realizar as atividades de fracionar (inclusive moer), embalar e rotular carnes, já inspecionadas na origem, para serem comercializadas no próprio estabelecimento e dispostas nas áreas de venda (expositores de autoatendimento), atendendo as legislações específicas de rotulagem (RIO GRANDE DO SUL, 2017).

### 3.5 IMPORTANCIA DAS PRATICAS DE HIGIENE NA MANIPULAÇÃO

A qualidade e a segurança são componentes indispensáveis frente ao consumo de alimentos, pois as condições higiênicas sanitárias e os manipuladores são os principais riscos que podem afetar tais componentes, podendo comprometer a qualidade e a segurança desde o preparo, industrialização até a distribuição dos alimentos (ANDREOTTI *et al.*, 2003 *apud* SILVA *et al.*, 2013).

Segundo a Portaria nº 368 de 1997, do MAPA, as boas práticas de elaboração são procedimentos que tem como objetivo obter um alimento inócuo, saudável e seguro, estabelecendo requisitos necessários durante todas as etapas do processamento do produto cárneo (BRASIL, 1997).

Para garantir as condições higiênicas e sanitárias na manipulação as boas práticas devem ser procedimentos fundamentais durante todas as etapas, desde o recebimento da matéria prima, elaboração, armazenamento e venda ao consumidor final. Entende-se por Boas Práticas de Fabricação - BPF um conjunto de medidas que deve ser adotada, para assegurar a qualidade sanitária e a conformidade do produto final, e desta forma proteger a saúde do consumidor (BRASIL, 2002).

As indústrias de alimentícias são as responsáveis pelo treinamento de seus colaboradores aonde devem prestar a eles ensinamentos sobre o quão importante o cuidado que se deve tomar em relação aos alimentos manipulados, para prevenção de contaminações (BRASIL, 1997).

#### 4. METODOLOGIA

Para a avaliação da conformidade dos rótulos de linguças produzidas por cinco supermercados e açougues de São Luiz Gonzaga, os quais dispõem de órgãos fiscalizadores, nesse caso o SIM, foram adquiridas amostras como consumidor, no mês de julho de 2021, e solicitada a informação da rotulagem do produto de cada estabelecimento.

Foram utilizados como referência para realizar a avaliação desses rótulos, as seguintes legislações: Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalada, RDC Nº 259 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA; Instrução Normativa nº 22/2005 do Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, Portaria da Secretária da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul- SES Nº 763 DE 05/11/2021, Legislação de Rotulagem da ANVISA e outras normativas as quais apresentam informações complementares que devem estar presentes, obrigatoriamente na rotulagem dos alimentos.

Dentre os itens descritos nesses Regulamentos Técnicos, foi elaborado um *check list* (APÊNDICE 1) para a avaliação das informações obrigatórias que devem conter na rotulagem desse alimento, tais como: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, carimbo oficial da inspeção, CNPJ, método de conservação do produto, marca comercial do produto, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, composição do produto, instrução sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento.

Além disso, no caso dos produtos comercializados a granel e pesados na presença do consumidor, foi verificado se havia informações no balcão expositor do produto a granel e analisadas as informações, seguindo a legislação vigente.

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o objetivo de avaliar a rotulagem do produto supracitado, foram selecionadas cinco amostras, seguindo a metodologia proposta. Os resultados obtidos em relação à conformidade dos rótulos das linguças às legislações pertinentes vigentes RDC 259, IN 22 de 2005, Portaria SES Nº 763 DE 05/11/2021 e a Legislação de Rotulagem da ANVISA, são descritos a seguir.

A discussão aborda o atendimento ou não às legislações a partir da avaliação dos rótulos, para realizar essas análises, foram coletadas amostras em diferentes locais de comercialização no município de São Luiz Gonzaga, totalizando cinco pontos de vendas com o Sistema de Inspeção Municipal-SIM.

Nosso município conta com 21 estabelecimentos com o Sistema de Inspeção Municipal, onde destes, apenas 16 produzem linguças. De acordo com o Sistema de Inspeção Municipal- SIM, entre esses estabelecimentos avaliados, apenas 3 estabelecimentos encontram-se com o alvará sanitário vigente, os demais estabelecimentos estão comercializando de modo irregular, por falta de documentação exigidas pelos órgãos fiscalizadores e por não terem uma sala apropriada para a manipulação desses alimentos.

A partir dessa avaliação, foram observadas irregularidades nas cinco amostras coletadas, sendo que apenas duas apresentaram rótulo ou alguma identificação do produto. Porém, nestes casos também foram verificadas não conformidades.

A linguça denominada Amostra 1, exposta a granel em bandejas brancas no balcão expositor de venda, não apresentava nenhuma informação (cartas, placas ou rótulo) e era pesada e embalada na presença do consumidor. O estabelecimento apresenta uma placa contendo as informações do produto, somente se o cliente pedir informações. As informações nutricionais (porção, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, trans e saturadas e sódio) estavam apresentadas adequadamente. Também apresentava as demais informações como: lista de ingredientes, identificação de origem, prazo de validade, modo de conservação do produto, nome do país de origem e carimbo da inspeção, nome ou razão social do estabelecimento, marca comercial do produto e CNPJ. Porém, estava não conforme com a legislação da Secretária da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul- SES Nº 763 DE 05/11/2021, por não apresentar data de fabricação e não haver nenhuma das informações exposta e visível no balcão de expositor ao consumidor. Na denominação do produto

apresentava como Linguiça Tradicional, podendo ser inclusa dentro da legislação do Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA como “outras”.

Segundo a Instrução Normativa N°4, 31 de março de 2000 do MAPA, que trata do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça e indica que o produto deve ser designado de Linguiça, seguido de denominação ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como: Linguiça de Carne Bovina, Linguiça de Carne Suína, Linguiça de Lombo Suíno, Linguiça de Lombo e Pernil Suíno, Linguiça de Carne Suína Defumada, Linguiça Calabresa, Linguiça Portuguesa, Linguiça Toscana Linguiça de Carne de Peru, Linguiça de Carne de Frango, Linguiça Mista, Linguiça Tipo Calabresa Linguiça Tipo Portuguesa, Linguiça Cozida de ... Paio e outros (BRASIL, 2000).

No Quadro 1 estão expostos resultados considerando conformidades e não conformidades relacionadas à análise dos rótulos da linguíça Amostra 1.

**Quadro 1: ANÁLISE DE ROTULAGEM LINGUIÇA EM EXPOSITORES DE SUPERMERCADOS.**

<b>CHECK LIST DE CONFORMIDADES</b>			
<b>ROTULAGEM DE POA- IN N° 22/2005 MAPA, RDC N°259 DA ANVISA E SES-RS N° 763</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
1-Denominação (Nome) De Venda Do Produto De Origem Animal	C		
2-Lista De Ingredientes	C		
3-Conteúdos Líquidos	C		
4-Identificação Da Origem	C		
5-Nome Ou Razão Social E Endereço Do Estabelecimento	C		
6-Nome Ou Razão Social E Endereço Do Importador, No Caso De Produtos De Origem Animal Importado			NA
7-Carimbo Oficial Da Inspeção	C		
8-CNPJ	C		
9-Instrução De Modo De Conservação Do Produto	C		
10-Marca Comercial Do Produto	C		
11-Número Do Lote			NA
12-Data De Fabricação		NC	
13-Prazo De Validade	C		

14-Indicação Da Expressão: Registro No Ministério Da Agricultura Sif/Dipoa Sob N°-----/-----, Nos Produtos Sujeitos Ao Registro			NA
15-Instruções Sobre O Preparo E Uso Do Produto De Origem Animal Comestível Ou Alimento, Quando Necessário			NA
16- Presenças de informação expostas e visíveis nos balcões expositores		NC	

C: conforme, NC: não conforme e NA: não avaliado.

**Fonte: Aatoria própria (2021)**

Na linguiça denominada Amostra 2, o produto estava apresentado no balcão expositor de venda a granel, em bandejas brancas, sem nenhum tipo de informação (cartas, placas ou rótulo). O estabelecimento apresentou um rótulo com as informações, apenas após o cliente pedir.

Verificou-se que apresentava de forma adequada as informações nutricionais (porção, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, trans e saturadas e sódio) e as demais informações, como lista de ingredientes, identificação de origem, modo de conservação do produto, nome do país de origem, nome ou razão social do estabelecimento, marca comercial do produto e CNPJ. Porém, também não estavam em conformidade com a legislação da Secretária da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul- SES N° 763 DE 05/11/2021, pois não apresentava data de fabricação e validade e não havia nenhuma das informações exposta e visível no balcão expositor ao consumidor.

No Quadro 2 são apresentados os resultados a avaliação da linguiça Amostra 2.

**Quadro 2: ANÁLISE DE ROTULAGEM LINGUIÇA EM EXPOSITORES DE SUPERMERCADOS.**

<b>CHECK LIST DE CONFORMIDADES</b>			
<b>ROTULAGEM DE POA- IN N° 22/2005 MAPA, RDC N°259 DA ANVISA E SES-RS N° 763</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
1-Denominação (Nome) De Venda Do Produto De Origem Animal	C		
2-Lista De Ingredientes	C		
3-Conteúdos Líquidos	C		
4-Identificação Da Origem	C		

5-Nome Ou Razão Social E Endereço Do Estabelecimento	C		
6-Nome Ou Razão Social E Endereço Do Importador, No Caso De Produtos De Origem Animal Importado			NA
7-Carimbo Oficial Da Inspeção	C		
8-CNPJ	C		
9-Instrução De Modo De Conservação Do Produto	C		
10-Marca Comercial Do Produto	C		
11-Número Do Lote			NA
12-Data De Fabricação		NC	
13-Prazo De Validade		NC	
14-Indicação Da Expressão: Registro No Ministério Da Agricultura Sif/Dipoa Sob N°-----/-----, Nos Produtos Sujeitos Ao Registro			NA
15-Instruções Sobre O Preparo E Uso Do Produto De Origem Animal Comestível Ou Alimento, Quando Necessário			NA
16- Presenças de informação expostas e visíveis nos balcões expositores		NC	

C: conforme, NC: não conforme e NA: não avaliado.

**Fonte: Autoria própria (2021)**

Com relação à Portaria da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Sul, SES-RS N° 763 de (05/11/2021), o artig. 17 informa com clareza, que os açougues que não possuírem sala própria, poderão realizar a atividade de fracionamento de carnes e derivados na presença do consumidor, bem como deixar estes produtos nos balcões expositores, fixado em um local visível, no mínimo, as informações referentes ao número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem. E que, ao fracionar carnes e derivados, conforme pedido do consumidor, devendo tais produtos ser pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade (RIO GRANDE DO SUL, 2021).

As demais amostras de linguças (Amostras 3, 4 e 5) se encontravam nos expositores de balcões de venda, a granel, em bandejas brancas, não apresentavam nenhum tipo de rótulo, cartazes ou placas disponíveis para informação ao consumidor, não apresentavam o selo de inspeção, denominação de venda do produto de origem, lista de ingredientes, identificação de origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, CNPJ, instrução de modo de preparo, marca comercial, número de lote e nem data de produção e validade, demonstrando assim a dificuldade dos estabelecimentos fabricantes em atender os requisitos impostos pelas legislações. O Quadro 3 demonstra como as cinco amostras, foram apresentadas e vendidas.

**QUADRO 3: Representação Das Amostras De Como São Vendidas.**

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO AO CONSUMIDOR	INFORMAÇÕES ENCONTRADAS	CONFORMIDADES
<p><b>AMOSTRA 1-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposta a granel em bandejas brancas no balcão expositor de venda;</li> <li>- Não apresentava nenhuma informação (cartas, placas ou rotulo);</li> <li>- Pesadas e embaladas na presença do consumidor;</li> <li>- Apresentada uma placa contendo as informações, a qual é apresentada se o cliente pedir informações;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informação nutricional, lista de ingredientes, identificação de origem, prazo de validade, modo de conservação do produto, nome do país de origem e carimbo da inspeção, nome ou razão social do estabelecimento, marca comercial do produto e CNPJ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Não conforme com a legislação, não apresentava número de lote, data de fabricação e não apresentava informação exposta e visível ao consumidor;</li> </ul>
<p><b>AMOSTRA 2-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O produto estava apresentado no balcão expositor de venda a granel;</li> <li>- Em bandejas brancas, sem nenhum tipo de informação (cartas, placas ou rotulo);</li> <li>- Apresentou um rotulo com as informações, a qual é apresentada se o cliente pedir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informação nutricional, lista de ingredientes, identificação de origem, modo de conservação do produto, nome do país de origem, nome ou razão social do estabelecimento, marca comercial do produto e CNPJ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Não conforme com ambas as legislações, pois não apresentava informação exposta e visível ao consumidor, número de lote e nem data de fabricação e validade;</li> </ul>
<p><b>AMOSTRA 3-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Expostas no balcão, em bandejas brancas, a granel;</li> <li>- Não apresentando nenhum tipo de informação (rótulo, cartazes ou placas);</li> <li>- Pesadas e embaladas na presença do consumidor;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sem nenhuma informação contida (rótulo, cartazes ou placas);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Não conforme de acordo com a legislação;</li> </ul>
<p><b>AMOSTRA 4-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Expostas no balcão expostas em bandejas brancas, a granel;</li> <li>- Não apresentando nenhum tipo de informação (rótulo, cartazes ou placas);</li> <li>- Pesado e embalado na presença do consumidor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sem nenhuma informação contida (rótulo, cartazes ou placas);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Não conforme de acordo com a legislação;</li> </ul>
<p><b>AMOSTRA 5-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Expostas no balcão expostas em bandejas brancas, a granel;</li> <li>- Não apresentando nenhum tipo de informação (rótulo, cartazes ou placas);</li> <li>- Pesadas e embaladas na presença do consumidor;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sem nenhuma informação contida (rótulo, cartazes ou placas);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Não conforme de acordo com a legislação;</li> </ul>

**Fonte: Autoria própria (2021)**

Diante a estas coletas de dados, observa-se a falta de informações ao consumidor, as quais são de grande importância para evitar risco a saúde pública, pois muitas vezes consumimos o que não sabemos. Em pesquisa de busca de dados, foram encontradas

pesquisas de outros autores, relatando suas experiências em suas coletas, sendo que verificaram a presença de *Salmonella* em linguças devido a má conservação e ausência de boas práticas de fabricação.

Em estudo realizado por Felix *et al* (2011), foi investigada a presença de *Salmonella* spp. em diversos tipos linguças, vendidas a granel, sendo que estas possuíam fiscalização e liberação dos órgãos competentes do município de Governador Valadares - MG. As amostras apresentaram presenças de *Salmonella* em 1,16% (n = 2), ambos da espécie *S. choleraesuis*. A presença de *S. choleraesuis* em linguça frescal indica contaminação da matéria prima, pois esta bactéria é típica em suínos e o fato deste produto cárneo não ser submetido a processo térmico e não estar armazenado em temperatura adequada pode ter propiciado o desenvolvimento deste microrganismo.

A ausência de boas práticas na fabricação de produtos frescos traz riscos à saúde do consumidor, sendo necessária a fiscalização da fabricação e comercialização através de padrões rigorosos, pois as condições de higiene em que os alimentos são beneficiados ou preparados são um dos fatores responsáveis pela sua contaminação (NETO *et al*, 2002). Estes estudos demonstram o perigo e o risco a saúde, pois estes alimentos podem transmitir doenças ao seu consumidor, tanto pela ausência de informações em seus rótulos, como pelo risco de contaminação na venda a granel em expositores.

Cardoso (2018) realizou uma análise de rótulos de linguças em Uberlândia-MG, onde 50 dos produtos analisados, de diferentes marcas, 2% não estavam em conformidade com legislações, por não apresentar informações de nº do lote e comunicação do risco quanto a presença de alérgenos que deve ser destacado a informação: “contém ou não contém glúten”. Concluiu que mesmo com o percentual alto de conformidade desses produtos, é necessário o monitoramento pelos órgãos fiscalizadores serem mais constante, tirando esses produtos de circulação, os quais apresentarem desacordo com as legislações vigentes.

Em análise realizada por Durante (2017) na cidade de Medianeira- PA, em linguças coloniais produzidas por indústrias de pequeno porte, verificou se que dos 35 rótulos analisados, 66,7% não apresentavam número de lote e 11,4% não apresentava selo de inspeção sendo considerados produtos clandestinos.

Santos *et al*. (2020) realizou avaliação de rotulagem de produtos de origem animal comercializados na cidade de Santa Luzia- PB, onde analisou cinco amostras de diferentes marcas de linguças, encontrando uma amostra não conforme em relação a legislação, sendo esta referente a ausência da função do aditivo alimentar. Mostrando, que mesmo em produtos

com selo de inspeção federal, ainda pode haver falhas nos rótulos dos alimentos, indicando, de fato, a necessidade de fiscalização neste setor.

Confirmando estes resultados, Spaki e Montanhini (2014) encontraram não conformidades em rótulos de linguças comercializadas na região dos Campos Gerais –PR. Da mesma forma, Corrêa et al. (2019) ao realizarem a avaliação da rotulagem de produtos cárneos comercializados na cidade de Bom Jesus-PI, verificaram que algumas marcas de linguça apresentaram não conformidades em relação a rotulagem de alimentos

A presença de um rótulo na embalagem são elementos muito importantes, pois ele tem como objetivo ser o meio de comunicação entre o fabricante e o consumidor, permitindo uma escolha adequada do alimento, como também informações sobre a forma de conservação, tempo e de preparo desses alimentos. A rotulagem também tem a responsabilidade de proteger os consumidores de declarações abusivas ou infundadas que possam induzi-los ao equívoco.

Pesquisas sobre comportamento dos consumidores com relação a leitura de rótulo de produtos alimentícios, a qual foi realizada por Machado *et al.* (2006), em Araraquara - SP, onde foram entrevistadas 300 pessoas durante o ato de suas compras em supermercados, questionando sobre qual das informações observavam em um rotulo, 91,30% mencionaram o prazo de validade.

Existem diversas legislações relacionadas à obrigatoriedade do prazo de validade no rótulo alimentar. Dentre elas, a RDC n° 259, de 2002 da ANVISA a qual define a informação do prazo de validade como garantia da qualidade do produto para o consumidor (BRASIL, 2002).

Um item de grande importância é a presença do selo do órgão fiscalizador, pois ele passa aos seus consumidores a segurança do alimento, juntamente com a certeza de adequações de seu local.

Pesquisa realizada por Anjos *et al* (2013), no município de Dourados - MS, observou-se a existência e preocupação dos consumidores com aspectos relacionados à segurança e qualidade dos alimentos consumidos. O resultado da pesquisa mostrou que a presença do carimbo/selo de qualidade SIF, SIM ou SIE nos alimentos é um dos critérios mais observados pelos consumidores, para certificar se os produtos cárneos são realmente de qualidade, podendo diferenciar e apontar em maior consumo.

A Portaria da Secretaria Estadual de Saúde do Rio Grande do Sul, SES-RS N° 763 de (05/11/2021), é clara, e informa no artigo 17, que os açougues que não possuem sala própria, poderão realizar a atividade de fracionamento de carnes e derivados na presença do consumidor, bem como deixar estes produtos nos balcões expositores, fixado em um local visível, no mínimo, as informações referentes ao número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem. Além disso, ao fracionar carnes e derivados, conforme pedido do consumidor, tais produtos devem ser pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade (RIO GRANDE DO SUL, 2021).

O rótulo de um alimento é de muita importância, pois ele também tende a nos fornecer maior confiança em um produto, ele poderá ajudar a evitar adulteração, fraudes e falsificação daqueles produtos que são preparados e manipulados e expostos ao consumidor.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da avaliação dos rótulos das linguiças artesanais comercializadas a granel em supermercados e açougues, conforme as legislações RDC 259, IN 22 de 2005, SES-RS N° 146, SES-RS N° 763 e a Legislação de Rotulagem da ANVISA, verificou-se que esses locais estavam em desacordo com essas legislações. Observou-se que 80% das amostras coletadas (quatro amostras) apresentaram não conformidades, por não conterem rótulo e nenhum tipo de informação, podendo isso, apresentar grande risco a saúde do consumidor. Como o produto é embalado na presença do consumidor, podemos destacar a legislação da SES-RS N° 763 que informa que deve estar presente algum tipo de informação, sendo esta visível ao consumidor nos balcões de expositores.

O Sistema de Inspeção Municipal de São Luiz Gonzaga, não apresenta nenhuma lei municipal sobre rótulos de produtos vendidos a granel em balcões expositores de supermercados e açougues. Foi solicitado informações na Secretaria de Agricultura do município, que informou que não havia nenhuma informação sobre rotulagem, mas que iriam realizar uma lei, para a adequação do comércio, sobre esse assunto abordado, e cursos para manipuladores de produtos de origem animal.

Diante das não conformidades identificadas, e da dificuldade do SIM em auxiliar os estabelecimentos a adequarem-se às legislações vigentes, a qual poderia auxiliar nas criações de um rótulo e registros, propõem-se orientar e auxiliar na realização de projetos de extensão diante a essas legislações. Essas ações poderiam auxiliar nas adequações de melhorias, visando garantir que os produtos estejam dentro das normas exigidas, além de transmitir muito mais confiança e segurança para seus consumidores.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANJOS *et al.* A percepção dos consumidores quanto ao Serviço de Inspeção Federal em supermercados de grande porte do município de Dourados/MS, 2013. Disponível em: <<http://anteriores.aprepro.org.br/conbrepro/2013/anais/artigos/gestaoproduto/4.pdf>>. Acesso em: 22/11/2021.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Rotulagem de alimentos, 21/09/2020. Disponível em: < <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem>>. Acesso em: 18/06/2021.

BRASIL, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº4, De 31 De Março De 2000, MAPA, Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Linguiça. Acesso em: 01/05/2021.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Disponível em < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-259-de-20-de-setembro-de-2002.pdf/view>>. Acesso em: 24/06/2021.

BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, SECRETÁRIA DA DEFESA AGROPECUÁRIA. Instrução normativa nº 4, de marco de 2000. Disponível em: < [https://www.agais.com/normas/carne/carnes\\_linguica.htm](https://www.agais.com/normas/carne/carnes_linguica.htm)>. Acesso em: 15/04/2021.

BRASIL, PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA CASA CIVIL, BRASÍLIA. Lei Nº 8.078 de Setembro de 1990. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/18078compilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18078compilado.htm)>. Acesso em 20/04/2021.

BENEDICTI, Carolina. Produção de linguiça frescal (toscana) a través de cura natural com extrato de aipo (*apium graveolens*), Campo Mourão, 2014. Disponível em: <[http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/2343/1/CM\\_COALM\\_2013\\_2\\_04.pdf](http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/2343/1/CM_COALM_2013_2_04.pdf)>. Acesso em: 13/12/2021.

CARDOSO, Maria. Adequação da rotulagem e das condições de armazenamento de linguças de diferentes marcas comercializadas em estabelecimentos varejistas de Uberlândia-MG, 2018. Disponível

<<https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/26314/3/Adequa%C3%A7%C3%A3oRotulagemCondi%C3%A7%C3%B5es.pdf>>. Acesso em 22/11/2021.

DURANTE, Sara. Avaliação dos rótulos dos produtos cárneos após a vigência da Resolução Nº 26/07/2015 - ANVISA. 2017. 46f. Trabalho de Conclusão de Curso – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Medianeira, 2017. Disponível em: <<http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/13271/1/avaliacaorotulosprodutoscarneos.pdf>>. Acesso em: 10/05/2021.

FELIX, *et al.* Investigação Da Presença De *Salmonella Spp.* Em Linguiças Tipo Frescal, Mista E Caseira, Vendidas A Granel Comercializadas No Município De Governador Valadares, 2011. Disponível em: <<https://www.univale.br/wp-content/uploads/2019>>. Acesso em: 15/04/2021.

GRUPO TÉCNICO SEGURANÇA ALIMENTAR AGAS, Cartilha de orientação ao comércio varejista e atacadista sobre a manipulação de produtos de origem animal em açougues e fiambrierias no Estado do Rio Grande do Sul, 2017. Disponível em: <<https://www.agas.com.br/downloads/Arquivos/cartilha%20orienta%E7%E3o%20sobre%20manipula%E7%E3o%20de%20produtos%20de%20origem%20animal%2023.05.pdf#:~:text=%C3%89%20proibido%20o%20armazenamento%2C%20em,sobras%20do%20dia%20serem%20inutilizadas>>. Acesso em: 18/06/2021.

LARSEN, Nara C. S. Conformidade dos rótulos de produtos cárneos após atualização do RIISPOA. 2019. 41 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos), Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2019. Disponível em: <<http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/14405/1/conformidaderotulosprodutoscarneos.pdf>>. Acesso em: 28/06/2021.

MACHADO *et al.*, Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios, 2006. Disponível em: <<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/view/119/132>>. Acesso em: 22/11/2021.

MOYANO, *et al.* Boas Práticas de Fabricação e a Legislação Brasileira. Disponível em: <<https://certificacaoiso.com.br/boas-praticas-de-fabricacao-e-legislacao-brasileira/>>. Acesso em: 20/04/2021.

NETO, A; SILVA, C, STAMFORD, T. *Staphylococcus enterotoxigênico* em alimentos in natura e processados no estado de Pernambuco, Brasil. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. v.22, p. 263- 271, 2002.

NASCIMENTO *et al.*, Conhecimento de consumidores idosos sobre rotulagem de alimentos, 2013. Disponível em: < <http://www.ppgcardiologia.com.br/wp-content/uploads/2014/05/Conhecimento-de-consumidores-idosos-sobre-rotulagem-de-alimentos.pdf>>. Acesso em: 22/11/2021.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, Rotulagem em Geral, de 20 de set 2002. Disponível em: <[https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/912/o/resoluo\\_rdc\\_n\\_259\\_2002\\_-\\_rotulagem\\_em\\_geral.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/912/o/resoluo_rdc_n_259_2002_-_rotulagem_em_geral.pdf)>. Acesso em: 10/06/2021.

RODRIGUES *et al.*, Qualidade Microbiológica Da Linguíça Frescal Artesanal Produzida Em Açougues De Uma Cidade Do Interior De Minas Gerais, 2019. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/profile/Maria-Grossi-Andrade3/publication/348390313\\_RPZ\\_Revista\\_Portuguesa\\_de\\_Zootecnia\\_300\\_QUALIDADE\\_MICROBIOLOGICA\\_DA\\_LINGUICA\\_FRESCAL\\_ARTESANAL\\_PRODUZIDA\\_EM\\_ACOUGUES\\_DE\\_UMA\\_CIDADE\\_DO\\_INTERIOR\\_DE\\_MINAS\\_GERAIS/links/5ffc5b2a92851c13fe04fe24/RPZ-Revista-Portuguesa-de-Zootecnia-300-QUALIDADE-MICROBIOLOGICA-DA-LINGUICA-FRESCAL-ARTESANAL-PRODUZIDA-EM-ACOUQUES-DE-UMA-CIDADE-DO-INTERIOR-DE-MINAS-GERAIS.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Maria-Grossi-Andrade3/publication/348390313_RPZ_Revista_Portuguesa_de_Zootecnia_300_QUALIDADE_MICROBIOLOGICA_DA_LINGUICA_FRESCAL_ARTESANAL_PRODUZIDA_EM_ACOUGUES_DE_UMA_CIDADE_DO_INTERIOR_DE_MINAS_GERAIS/links/5ffc5b2a92851c13fe04fe24/RPZ-Revista-Portuguesa-de-Zootecnia-300-QUALIDADE-MICROBIOLOGICA-DA-LINGUICA-FRESCAL-ARTESANAL-PRODUZIDA-EM-ACOUQUES-DE-UMA-CIDADE-DO-INTERIOR-DE-MINAS-GERAIS.pdf)>. Acesso em: 28/06/2021.

RIO GRANDE DO SUL, (2021), SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, Regulamento Técnico Para As Boas Práticas Na Comercialização De Produtos De Origem Animal Em Açougues E Fiambrierias, PORTARIA SES Nº 763/2021, 05 de novembro de 2021. Disponível em: <<https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/201912/18112642-749.pdf>>. Acesso em: 22/11/2021.

RIO GRANDE DO SUL, (2017), SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL, Portaria SES-RS Nº 146 de 23/03/2017. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=341274>>. Acesso em 20/04/2021.

SANTOS, *et al.* Avaliação da rotulagem de produtos de origem animal comercializados na cidade de Santa Luzia-PB, *Rev.Bras.de Gestão Ambiental*, 2020. Disponível em:

<<https://www.editoraverde.org/gvaa.com.br/revista/index.php/RBGA/article/view/7595/7179>>. Acesso em: 15/04/2021.

SPAKI, MONTANHINI. Avaliação em rotulagem de linguças coloniais comercializadas na região dos Campos Gerais – Pr. Artigo Científico Ciências de Alimentos, 2014. Disponível em: <<file:///C:/Users/seapa/Downloads/Dialnet-AvaliacaoEmRotulagemDeLinguicasColoniaisComerciali-5203672.pdf>>. Acesso em: 10/05/2021.

SANTOS, Rótulos De Alimentos Refrigerados E Manipulados Em Supermercados, 2017. Disponível em: <[https://bdm.unb.br/bitstream/10483/21070/1/2017\\_RayssaCorreaDosSantos\\_tcc.pdf](https://bdm.unb.br/bitstream/10483/21070/1/2017_RayssaCorreaDosSantos_tcc.pdf)>. Acesso em: 10/05/2021.

VALE, Nova Legislação de Rotulagem de Alimentos – RDC 429 de 14/10/2020. Disponível em: <<https://consultoradealimentos.com.br/noticias/rotulagem-alimentos-rdc-429/>>. Acesso em: 20/04/2021.

## APÊNDICES

APÊNDICE 1- Formulário do tipo de *check list* elaborado para aplicação e verificação da conformidade das informações contidas em rótulos de linguças.

<b>CHECK LIST DE CONFOMIDADES</b>			
<b>ROTULAGEM DE POA EMBALADO- IN Nº 22/2005 MAPA E RDC Nº259</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
1-Denominação (Nome) De Venda Do Produto De Origem Animal			
2-Lista De Ingredientes			
3-Conteúdos Líquidos			
4-Identificação Da Origem			
5-Nome Ou Razão Social E Endereço Do Estabelecimento			
6-Nome Ou Razão Social E Endereço Do Importador, No Caso De Produtos De Origem Animal Importado			
7-Carimbo Oficial Da Inspeção			
8-CNPJ			
9-Instrução De Modo De Conservação Do Produto			
10-Marca Comercial Do Produto			
11-Número Do Lote			
12-Data De Fabricação			
13-Prazo De Validade			
14-Indicação Da Expressão: Registro No Ministério Da Agricultura Sif/Dipoa Sob Nº-----/-----, Nos Produtos Sujeitos Ao Registro			
15-Instruções Sobre O Preparo E Uso Do Produto De Origem Animal Comestível Ou Alimento, Quando Necessário.			