

PRAZO DE VALIDADE

Bruna da Silva

Eduardo Davi Carlantonio

Gustavo Vasconcellos Trevizan

Hillary Spindola Dota da Silva

Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

1. INTRODUÇÃO

O prazo de validade é o espaço de tempo em que o alimento continua protegido e apropriado para consumo, desde que seja armazenado de acordo com as exigências determinadas pelo fabricante.

O período de validade se inicia a partir do instante em que o alimento é feito ou produzido e precisa ser esclarecido no rótulo dos mantimentos, informando as terminologias e normas para declaração das datas determinadas pela RDC n. 259, de 2002. Esta resolução determina uma listagem de alimentos produzidos de acordo com a exigência determinada no prazo de validade e dos princípios referentes às indicações da armazenagem do alimento.

A resolução CISA/MA/MS n. 10, de 31 de julho de 1984, possui orientações para preservação nas etapas de deslocamento, comércio e aquisição dos mantimentos perecíveis, servidos e industrializados, conservados em embalagens, impõe que a validade dos alimentos estejam determinadas antes do consumo (CIDASC, 2018).

O alimento tem que permanecer seguro para consumo, isto é, não provocar infecções e intoxicações alimentares, adequado a micro-organismos patogênicos ou à fabricação das toxinas, durante o armazenamento. Mantendo sua qualidade sensorial e não apodrecer, de forma que tornaria o seu consumo inadequado.

A definição do prazo de validade deve ser efetuada para todos os alimentos, com a exclusão daqueles que estão isentos de anunciar essa informação no rótulo conforme expressa a Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa – RDC n. 259, de 20 de setembro de 2002.

2. DESENVOLVIMENTO

Prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo. Começou a ser implementado com maior seriedade nos Estados Unidos entre 1973 e 1975, e tinha o objetivo de verificar, por meio de análises microbiológicas e sensoriais, o período em que os mesmos se mantêm seguros para o consumo. No Brasil, foi implementado em 1984, por normatização feita pelo Ministério da Saúde.

Para definir o prazo de validade de um produto, são feitas pesquisas em laboratórios, onde os aspectos sensoriais, físicos e microbiológicos são estudados.

Os testes são produzidos em situações de temperatura e umidade controladas. No momento em que são examinados os mantimentos com maior conservação, o local é transformado para que as irregularidades transcorram imediatamente, de maneira que as modificações aconteceriam a longo prazo do alimento, contudo em um intervalo de pouco tempo.

Ainda assim, os testes precipitados exibem conclusões não muito precisas, sendo capazes de haver a exigência de um reparo na validade, assim que o alimento já encontrar-se em consumo.

Deste modo, é capaz de avaliar em quanto tempo essa deterioração aconteceria em circunstâncias normais, tanto de um produto lacrado, quanto de um produto destampado. Frequentemente, as amostras são recolhidas, logo são efetuados os estudos microbiológicos e sensoriais.

- Testes microbiológicos: são os maiores determinantes da vida do produto em uma estante, sendo essenciais para a proteção alimentar. A finalidade deste teste é averiguar se o volume de microrganismos existentes ao longo do tempo está dentro do limite determinado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Até que o produto permaneça com a apresentação exata com a original, o número de microrganismos é o que o torna inadequado para consumo. Estas limitações são fundamentais para o bem-estar do consumidor, considerado que os microrganismos são capazes de provocar doenças alimentares.
- Testes sensoriais: neste caso são analisados texturas, aparências, aromas, sabores e cores. Tais testes comprovam a plenitude do produto, ainda que seguros microbiologicamente. Isto significa que, em certas circunstâncias, o produto ainda

permanece dentro dos limites permissíveis, já suas qualidades sensoriais não são parecidas com o padrão estabelecido. Essas qualidades organolépticas são essenciais para a aceitação mercadológica, ou seja, fazem parte da manipulação de qualidade do produto.

Atualmente, a principal organização que faz implementações e fiscalizações acerca dos prazos de validade é a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). A organização pertence ao Ministério da Saúde e foi implementada em 26 de janeiro de 1999, pela Lei nº 9.782, e é uma autarquia sob regime especial, com o objetivo de promover a proteção da saúde da população.

Ela regulamenta diversas áreas da saúde, como a fiscalização da produção e consumo de produtos submetidos à vigilância sanitária como: medicamentos, agrotóxicos e cosméticos. Ainda, a agência também é responsável pelo controle sanitário de portos, aeroportos e fronteiras.

Uma de suas principais ações é na determinação, por meio de programas e leis, da obrigatoriedade de haver o prazo de validade determinado na embalagem. Isto foi feito por meio da implementação da resolução RDC nº 259, em 20 de setembro de 2002, que estabelece que o prazo de validade é informação obrigatória na rotulagem de alimentos comercializados.

Os alimentos vendidos no Brasil devem atender aos requisitos estabelecidos em Lei e nos regulamentos técnicos editados pela Anvisa ou por outros agentes públicos reguladores.

A Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990, conhecida popularmente como Código de Defesa do Consumidor (CDC), estabelece que a oferta e apresentação de produtos devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre os prazos de validade.

Alguns fatores que afetam o prazo de validade:

Relacionam-se ao próprio alimento (fatores intrínsecos), como umidade e pH, enquanto outros são externos ao produto (fatores extrínsecos), tais como condições de embalagem, materiais e condições de armazenamento. Ao entender a influência de cada um desses fatores, é possível adotar medidas para prolongar a validade do alimento. Por outro lado, a alteração da composição, formulação, processamento ou embalagem pode,

inadvertidamente, levar a uma diminuição da estabilidade ou tornar os alimentos mais suscetíveis à deterioração ou mesmo ao crescimento de micro organismos patogênicos.

Portanto, é importante avaliar quais mudanças podem ter impacto sobre o prazo de validade. Essa avaliação é especialmente importante quando a segurança de um alimento depende da interação de uma série de fatores para inibição do crescimento de micro-organismos patogênicos. Mesmo que dois produtos pareçam semelhantes, seus prazos de validade podem ser bastante diferentes. Entretanto, não é seguro extrapolar o prazo de validade de um alimento para outro.

É necessário conhecer o processo de produção e entender os fatores que irão influenciar suas características de armazenamento antes de se estabelecer o prazo de validade apropriado para cada alimento.

Sabe-se que grande partes dos produtos encontrados em mercados ou conveniências possuem data de validade, quer dizer que esses produtos tem um determinado tempo para se manterem íntegros e seguros para serem consumidos.

A venda de mercadoria vencida consiste em um crime, visto que após o prazo de validade não são indicados para consumo, pois se tornam mais sujeitos à fungos e bactérias, levando à infecções graves.

Para assegurar que o cliente não consuma produtos fora de validade, foram determinados direitos ao consumidor e campanhas para os fornecedores ficarem mais atentos as datas de validade.

Alguns cuidados para prevenir produtos vencidos em prateleiras são:

- Sistema de gestão integrada: capaz de acompanhar o estoque, afim de garantir uma logística eficiente de estoques e pedidos.
- Verificar o rótulo da mercadoria antes da compra: é imprescindível manter a quantidade e qualidade de itens a serem comercializados.
- Manual de procedimentos: disponibilizar funcionários responsáveis por produtos perecíveis, garantindo uma padronização e controle de quando os produtos forem vencer.
- Destacar produtos mais próximos do prazo de validade: sinalizar ofertas com descontos atrativos para os clientes e evitar desperdícios e prejuízos.

3.CONCLUSÃO

Levando-se em consideração esses aspectos, conclui-se que o prazo de validade define a vida útil de um alimento, é uma data que indica o tempo que transcorre desde o preparo do alimento até sua deterioração, quando torna-se inapropriado para consumo. Este prazo começa a contar a partir do momento em que o alimento é preparado e deve ser informado no rótulo dos embalados, observando as regras para declaração das datas.

A execução deste estudo para a determinação dos prazos de validade pelos métodos corretos pode demorar muito para alguns produtos e pode ser custosa. Uma alternativa é usar meios indiretos, como estudos rápidos ou modelos antecipados, prevendo a estabilidade. Essa informação pode ser utilizada em comparação com a atenção contínua de como opera no comércio.

O presente estudo tem como objetivo investigar o nível de conhecimento sobre questões relativas à data de validade dos alimentos e sua relação com o comportamento de compra e consumo de alimentos.

A pesquisa ressalta que é muito importante que se tome cuidado com tudo aquilo que consumimos e que o ideal é seguir o que a data de validade estipula. Isso porque essa data existe para limitar o período em que o produto estará do jeito que ele foi fabricado para ser e, portanto, “o momento correto” para que ele seja consumido. A análise da relação entre conhecimento sobre a data de validade e o comportamento de consumo de alimentos mostrou-se significativa, numa indicação de que o conhecimento sobre a data de validade influencia o consumo de alimentos.

Em geral, a data de validade de um alimento não diz respeito apenas à saúde e seu consumo, mas também ao direito do consumidor.

4.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Prazo de validade de alimentos: o que diz a legislação. Gestão em saúde, 2022.Disponível em: <https://gestaoemsaude.net/prazo-de-validade-de-alimentos-o-que-diz-a-legislacao/>. Acesso em: 02 de abr. de 2022.

OLIVEIRA, Camila Santana; SELLiTO, Miguel Afonso. Cálculo do prazo de validade e da velocidade e distribuição da deterioração de um produto panificado. Academia, 2013.

Disponível em:

https://www.academia.edu/72673854/C%C3%A1lculo_Do_Prazo_De_Validade_e_Da_Velocidade_e_Distribui%C3%A7%C3%A3o_Da_Deteriora%C3%A7%C3%A3o_De_Um_Produto_Panificado. Acesso em: 02 de abr. de 2022.

Como funciona o prazo de validade dos alimentos. Tilt, 2022 disponível em:

<https://www.uol.com.br/tilt/noticias/redacao/2021/05/25/como-funciona-o-prazo-de-validade-dos-alimentos.htm>. Acesso em: 12 de abr. de 2022.

VECINA, Gonzalo Neto. Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.

Ministério da saúde, 2002.Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html#:~:text=1%C2%BA%20Aprovar%20o%20Regulamento%20T%C3%A9cnico,Resolu%C3%A7%C3%A3o%20para%20se%20adequarem%C3%A0%20mesma.&text=de%20agosto%20de%201977%20e%20demais%20disposi%C3%A7%C3%B5es%20aplic%C3%A1veis. Acesso em: 12 de abr. de 2022

Prazo de validade: o que é e como são definidos. Eali, 2021.Diponível em:

<https://www.eali.com.br/post/prazo-de-validade-o-que-%C3%A9-e-como-s%C3%A3o-definidos>. Acesso em: 20 de abr. de 2022.

ALBUQUERQUE, Leônidas Maia. Resolução CISA MA MS. Anvisa, 1984.Disponível em:

<http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2018/06/Anvisa-Legisla%C3%A7%C3%A3o-Resolu%C3%A7%C3%B5es.pdf>. acesso em: 14 de abr. de 2022.

Guia para determinação para prazo de validade de alimentos. Anvisa, 2018.Díspnível em:

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5056443/Guia+16_2018+prorrogacao+prazo.pdf/13a19f5f-94f8-4430-9548-6d43278ffb62. Acesso em: 14 de abr. de 2022.