

## **Extra (Av. Ayrton Senna da Silva, 1511 - Praia Grande)**

### *Produtos analisados no estabelecimento*

Prato pronto a base de maionese e legumes, peito de frango resfriado sem osso, carne moída resfriada, patê de queijo e queijo frescal.

### *Análises dos produtos*

- Todos os produtos analisados são produzidos e/ou embalados no próprio estabelecimento. Apenas um deles, o prato a base de maionese e legumes, estabelece no rótulo a temperatura máxima de conservação. Esta informação deveria aparecer em todos os rótulos.
- Entre os alimentos que não passarão por cozimento posterior, ou seja, que estão prontos para serem consumidos (prato pronto a base de maionese e legumes, patê de queijo e queijo frescal), todos apresentaram bolores e leveduras e coliformes totais acima do aceitável. O prato de maionese e o patê de queijo são fabricados no próprio estabelecimento, indicando assim, falhas de higiene durante o processamento (manipuladores, equipamentos, utensílios).  
É importante destacar que a temperatura imprópria de conservação da maionese (20.6°C) pode acelerar o processo de deterioração. O queijo frescal é fracionado e embalado no hipermercado: a contaminação pode ter sido na indústria e/ou no próprio estabelecimento avaliado.
- O peito de frango e a carne moída resfriada também estavam com uma quantidade de bolores e leveduras e coliformes totais acima do aceitável. Porém, como dito anteriormente, isto não representa risco para saúde, apenas indica falhas na higiene.