

## **Temperatura deve aparecer nos rótulos**

Este teste pode ser um alerta para um problema que, como vimos, atingiu 100% dos super e hipermercados visitados.

Parcerias entre diferentes órgãos devem ser incentivadas para aumentar a fiscalização nos estabelecimentos de vendas e assegurar produtos seguros para os consumidores. Além disso, sugerimos que seja criada uma regulamentação específica para balcões frigoríficos.

A temperatura de conservação dos produtos deve ser indicada em todos os rótulos, mesmo aqueles de produtos fabricados, fracionados e/ou embalados no próprio estabelecimento. Esta é uma informação importante não só para que os estabelecimentos conservem seus produtos de maneira adequada mas também para que os consumidores armazenem de forma correta os alimentos em sua residência.

A temperatura de armazenamento é um elemento extremamente importante para a conservação do alimento. O processo de deterioração será mais depressa quanto mais elevada for a temperatura. Em temperaturas de refrigeração, as atividades dos microorganismos responsáveis pela deterioração dos alimentos não cessam, mas se tornam mais lentas. Por isto é tão importante este controle.

Os resultados mostraram que deve haver um maior comprometimento dos super e hipermercados em oferecer um produto de qualidade para o consumidor. Diante disto, encaminhamos os resultados para a ABRAS (Associação Brasileira de Supermercados) e APAS (Associação Paulista de Supermercados) para conhecimento e para que recomendem aos estabelecimentos as providências necessárias a fim de garantir o armazenamento adequado dos alimentos.