



O CONSUMO DE MAIONESE CASEIRA E A SAÚDE PÚBLICA

Camille Bockorny Ransan¹ Mariana Brasil Vidal²

Bagé é um município localizado no interior do Rio Grande do Sul e por ser uma cidade pequena, não conta com grandes redes de lanchonetes, mas conta com uma vasta variedade de lancherias de rua, os tradicionais “trailers”, que são bastante comuns e estão localizados tanto na zona central como nos bairros. Os “trailers” ou carros de lanche ofertam opções em refeições a qualquer hora do dia, que além de serem rápidas são baratas e geralmente vem guarnecidas de condimentos, entre eles a maionese. O presente trabalho teve por objetivo pesquisar a utilização e acondicionamento de maionese caseira nos carros de lanche localizados na área central do município de Bagé, RS. Foram pesquisadas 12 lancherias, nos meses de julho, agosto e setembro de 2017. Foi constatado que em 100% (n=12) dos estabelecimentos investigados existem irregularidades quanto ao cumprimento da lei Nº 3.484-C de 2000, que trata do armazenamento de condimentos, entre eles a maionese. A legislação proíbe a utilização de tubos flexíveis plásticos ou quaisquer outros recipientes de uso coletivo para servir ketchup, mostarda, maionese e molhos condimentados em carros de lanche, restaurantes, lanchonetes, pizzarias, bares, ou quaisquer outras instalações que sirvam alimentos. As empresas pesquisadas utilizam maionese caseira em seus preparos, o que é expressamente proibido, tanto na elaboração dos lanches, quanto para o consumo dos clientes, embora a maionese fique refrigerada e seja consumida no mesmo dia, ela é preparada com ovos crus e óleo, o que não é permitido pela legislação. A Anvisa permite apenas que a maionese caseira utilizada em lanches e saladas, seja produzida a partir de ovos cozidos liofilizados (em pó), pasteurizados ou sem ovos, é terminantemente proibido o uso de ovos crus devido ao risco de contaminação por *salmonella*, bactéria que pode causar desde uma singela colite até uma infecção fatal. Quando questionados quanto a fiscalização, todas as lancherias investigadas (100%) disseram receber visitas esporádicas por parte da Vigilância Sanitária, geralmente uma vez por semestre, mas que a fiscalização não é feita “a fundo” e muitas vezes a utilização e acondicionamento da maionese caseira nem é investigada. Sabe-se que os ovos crus ou mal preparados são uma grande fonte de contaminação bacteriana e que a salmonelose é uma infecção intestinal que pode causar diarreia severa, necessitando muitas vezes hospitalização e uso de antibióticos, e que se não for tratada pode levar à morte. Conclui-se que os carros lanche de Bagé não cumprem a legislação vigente quanto ao acondicionamento e utilização de maionese caseira trazendo riscos para a saúde pública da população.

Palavras-chave: salmonelose; ovos; lanches de rua.

¹ Discente do Curso de Ciências Biológicas

² Profa. Dra. do Curso de Ciências Biológicas da URCAMP