

ISSN: 1984 – 6126
N. 100/2025

Matérias estranhas nos alimentos: como consumidor, o que devo saber?

Anelise Pigatto Bissacotti¹, Patrícia Medianeira Grigoletto Londero²

Os alimentos podem ser veículo de contaminantes de origem física, química e biológica perigosos à saúde humana ou capazes de comprometer a sua integridade (Brasil, 2004). Dentre os contaminantes físicos estão as matérias estranhas, que, com certa frequência, são identificadas pelos consumidores em alimentos e, quando abordadas pelas mídias sociais, são apresentadas com sensacionalismo, em invés de informarem, orientarem e esclarecerem a população.

No Brasil, entre 2008 e 2020, o Instituto Adolfo Lutz analisou 7.221 amostras de alimentos quanto à possível presença de matérias estranhas. Foi identificado que 1,2% das amostras continham matérias estranhas, consideradas potenciais perigos físicos para o consumidor, sendo os materiais plásticos rígidos e flexíveis os de maior ocorrência (48%). Além disso, as bebidas foram o tipo de alimento com a maior ocorrência (43%) de matérias estranhas, seguidas dos produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (22%) (Mattos *et al.*, 2022). Para a agência americana U. S. *Food and Administration* (FDA), matérias estranhas rígidas ou pontiagudas com 7 a 25 mm são perigosas e podem causar lesões (Stier, 2003). Nesse sentido, é claro que as crianças são os consumidores mais vulneráveis a se lesionarem pela ingestão de matérias estranhas.

Assim, o presente informe técnico tem por objetivo orientar e esclarecer os consumidores sobre as matérias estranhas que podem ser encontradas nos alimentos. Para isso, utilizou-se, como metodologia, a abordagem de possíveis questionamentos que os consumidores possam apresentar diante da temática apresentada no informe, a fim de torná-lo didático.

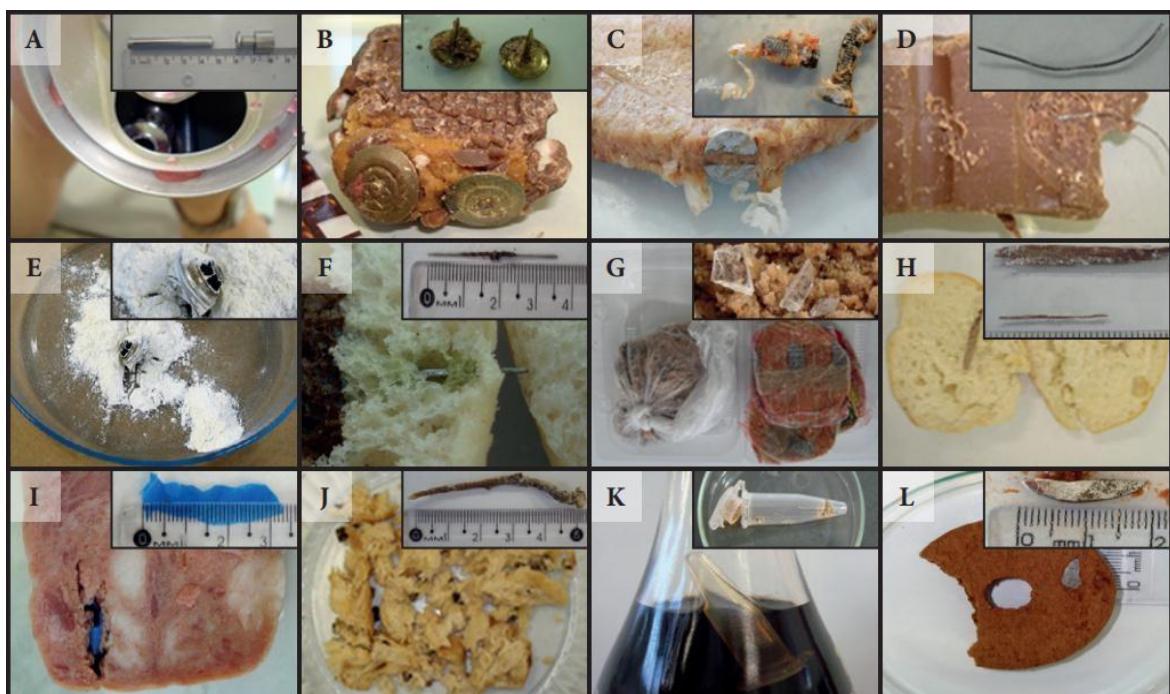
¹ Tecnóloga em Alimentos e Nutricionista, Mestre e Doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos. E-mail: anelisebissacotti@yahoo.com

² Docente do Departamento de Ciência e Tecnologia dos Alimentos (DTCA) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). E-mail: patricia.londero@yahoo.com.br

1. O que são matérias estranhas em alimentos?

São consideradas matérias estranhas quaisquer materiais que não fazem parte da composição do alimento cuja a presença pode ser causada pela ausência de condições ou práticas adequadas nas etapas de produção, manipulação, armazenamento ou distribuição (Brasil, 2022). Na figura 1, você pode visualizar exemplos de alimentos em que foram identificadas a presença de matérias estranhas.

Figura 1 – Amostras de alimentos contendo matérias estranhas e detalhe das estruturas consideradas como potencial perigo físico em amostras insatisfatórias.



Fonte: (Mattos *et al.*, 2022).

2. Como identificar as matérias estranhas nos alimentos?

As matérias estranhas podem ser (Brasil, 2022):

- Macroscópicas: são aquelas que, em função do tamanho, podem ser identificadas a olho nu;
- Microscópicas: são aquelas que, por serem muito pequenas, só podem ser vistas com o auxílio de um microscópio;
- Inevitáveis: são aquelas que ocorrem no alimento mesmo que sejam seguidas as Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.

3. Porque elas podem ser encontradas nos alimentos?

A contaminação de alimentos por matérias estranhas pode ocorrer em todas as

etapas da cadeia produtiva. No entanto, quando as Boas Práticas não são adotadas ou há falhas em sua execução, desde o campo até a mesa do consumidor, existe o risco de os alimentos apresentarem matérias estranhas. As Boas Práticas são os procedimentos imprescindíveis que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com as normas que dispõe sobre requisitos sanitários. Assim, “a segurança dos alimentos é uma responsabilidade compartilhada entre produtores, processadores, transportadores, varejistas, fornecedores de serviços alimentícios e também do consumidor [...]” (Mattos *et al.*, 2022, p. 2).

4. As matérias estranhas podem causar danos à saúde?

Sim. Algumas matérias estranhas são capazes de transmitirem patógenos para os alimentos ou causarem lesões e danos à saúde do consumidor. Baratas, formigas, moscas, barbeiros, ratos, ratazanas, camundongos, morcegos e pombos inteiros ou em partes, excrementos de animais, helmintos, protozoários, objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes iguais ou maiores que 7 mm (fragmentos de osso ou de metal, lasca de madeira e plástico), objetos rígidos iguais ou maiores que 2 mm (pedra, metal, dentes, caroço inteiro ou fragmentado), fragmentos de vidro e filmes plásticos são exemplos de matérias estranhas que podem causar danos à saúde (Brasil, 2022).

5. É permitida a presença de matérias estranhas em produtos alimentícios?

Sim. Porém, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (Brasil, 2022) as quantidades de matérias estranhas em alimentos devem ser a menor possívels. Em alguns casos, a presença de matérias estranhas é inevitável para determinados alimentos. Por isso, através da Resolução da Diretoria Colegiada nº 623, de 9 de março de 2022, foram definidos limites de tolerância de matérias estranhas para frutas, produtos de frutas e similares, farinhas, massas, produtos de panificação e outros produtos derivados de cereais, café, chás, especiarias, cacau e produtos derivados, alimentos em geral, funcho, gengibre, manjerona e orégano. São consideradas matérias estranhas toleradas em alimentos: fragmentos de insetos e pelos de roedores, insetos inteiros mortos, fungos, bárbulas e areia (Brasil, 2022).

6. O que devo fazer se encontrar alguma matéria estranha no alimento que adquiri?

Conforme o Código de Defesa do Consumidor (Brasil, 1990), ao visualizar uma matéria estranha em um alimento, deve-se comunicar imediatamente o fornecedor através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC). O fornecedor terá 30 dias para solucionar o problema, devendo o consumidor optar por substituir o alimento ou ter seu dinheiro de volta.

Considerações finais

A presença de matérias estranhas em alimentos pode representar um risco à saúde do consumidor, assim como à sua integridade. Por isso, esclarecer e orientar o consumidor é fundamental para que este adote ações apropriadas no momento em que identificar a presença de matérias estranhas no alimento que está consumindo, assim como, para que tenha conhecimento dos seus direitos.

Referências bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 05 abr. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Resolução - RDC Nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. **Diário Oficial [da] União**, Brasília, DF, n. 51, p. 119-121, 16 mar. 2022. Seção 1.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 set. 1990. Seção 1.

MATTOS, E. C. *et al.* Ocorrência de perigos físicos em alimentos. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 81, p. 1-14, 2022.

STIER, F. R. The dirty dozen: ways to reduce the 12 biggest foreign materials problems. **Food Safety Magazine**, v. 9, n. 2, p. 44-50, 2003.