

TÍTULO: CONTAMINANTES MICROBIANOS EM SUPERFÍCIES DE FATIADORES DE FRIOS E TÁBUAS DE CORTE DE CARNES NO COMÉRCIO VAREJISTA DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA

AUTORES: HARTMANN, I.F; TORRES, F.P.S; LOPES, M.O.; CALEGARI-SANTOS, R.; JAVOROUSKI, E.B.; GALVÃO, J. A.

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA, PR (RUA DOS FUNCIONÁRIOS, 1540, CEP 80035-050, CURITIBA – PR, BRASIL)

RESUMO:

As superfícies de contato com os alimentos, quando mal higienizadas, podem apresentar elevada contagem bacteriana. Bolores e leveduras, aeróbios mesófilos, *Escherichia coli* e coliformes totais são utilizados para identificar possíveis falhas de higienização de utensílios e equipamentos, onde elevadas contagens podem predispor à multiplicação de patógenos. Neste sentido, objetivou-se avaliar a qualidade microbiológica de superfícies de fatiadores de frios e tábuas de corte de carnes utilizadas em supermercados, a partir da enumeração de bolores e leveduras, aeróbios mesófilos, *E. coli* e coliformes totais. Para isso, foram coletadas 18 amostras de fatiadores de frios e 18 de superfícies de corte em 6 supermercados. As amostras foram adquiridas em três repetições com intervalos médios de um mês, utilizando-se swabs estéreis embebidos em solução de NaCl 0,85% peptonada 0,1%, amostrados em uma área total de 500 cm². A quantificação de bolores e leveduras, aeróbios mesófilos, *E. coli* e coliformes totais foi realizada no Laboratório de Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos e os resultados expressos em log UFC/cm². A variação das médias das contagens nos fatiadores de frios foi: bolores e leveduras (0,32 a 2,11 log UFC/cm²) e aeróbios mesófilos (0,22 a 1,80 log UFC/cm²). Já nas tábuas de corte, as médias variaram de 1,47 a 4,75 log UFC/cm² e 1,93 a 4,44 log UFC/cm², respectivamente. Não foi detectada *E. coli* em nenhuma das amostras e a contagem de coliformes totais, presente apenas nas tábuas, foi de não detectado a 0,55 log UFC/cm². De acordo com a Associação Americana de Saúde Pública, o limite de 0,30 log UFC/cm² é considerado aceitável para bolores e leveduras e aeróbios mesófilos em superfícies. Com isso, todas as amostras foram consideradas mal higienizadas quanto à quantificação de bolores e leveduras, sendo que os resultados foram considerados satisfatórios para aeróbios mesófilos apenas em um supermercado. Além disso, é preconizada a ausência de *E. coli* e coliformes totais em superfícies limpas, sendo a presença destes sugestiva de falhas higiênicas nas tábuas de corte. A partir desses resultados é possível afirmar que as superfícies utilizadas no comércio varejista se encontravam inadequadas para uso. A falta de legislação brasileira que estabeleça parâmetros microbiológicos dificulta a monitoração da qualidade, possibilitando a multiplicação de patógenos com possibilidade de contaminação dos alimentos manipulados nestas superfícies.

Palavras-chave: higienização; indicadores higiênicos; supermercados

Agências de fomento: Não se aplica.