

**TÍTULO:** QUALIDADE HIGIÊNICA-SANITÁRIA DE QUEIJOS ARTESANAIS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS-LIVRES DE CAMPO GRANDE – MATO GROSSO DO SUL

**AUTORES:** BRUGEFF, E.C.L.; ALVES, T.A.; FRANCO, J.S.; RAMOS, I.N.A.; BARCELOS, A.Z.; COSTA, C.A.N.; PEREIRA, G.M.S; PASQUATTI, T.N.; BIER, D.

**INSTITUIÇÃO:** UNIVERSIDADE CATÓLICA DOM BOSCO – UCDB, CAMPO GRANDE, MS (AVENIDA TAMANDARÉ, 6000, CEP 79117-900, CAMPO GRANDE – MS, BRASIL)

**RESUMO:**

O queijo tipo Minas Frescal produzido artesanalmente é um dos mais populares no Brasil. Porém, devido ao seu elevado teor de umidade é um alimento propício a contaminações microbianas, que podem ocorrer em função das características da matéria-prima, dos hábitos dos manipuladores, dos locais de processamentos e da comercialização do produto. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária de queijos artesanais do tipo Minas Frescal comercializados em feiras-livres de Campo Grande – MS, por meio da pesquisa de *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. e contagem de *Staphylococcus aureus* e coliformes termotolerantes. Para a detecção e contagem de *S. aureus*, as amostras foram processadas pela metodologia descrita na Instrução Normativa nº 62 de agosto de 2003. Para a pesquisa de *Salmonella* spp. foi utilizada a técnica de acordo com a *International Organization for Standardization* (ISO 6579-1: 2017), com a inclusão do teste da descarboxilação da lisina. A detecção de *E. coli* e enumeração de coliformes termotolerantes foi realizada empregando-se a técnica do Número Mais Provável (NMP). Das 20 amostras de queijos analisadas, 3 (15%) foram positivas para *S. aureus* com contagens variando entre  $2 \times 10^2$  e  $2 \times 10^3$  UFC/g. Em relação à detecção de *Salmonella* spp., apenas 1 (5%) amostra foi positiva. As análises dos queijos demonstraram que 16 (80%) amostras apresentaram resultados positivos para coliformes termotolerantes, com contagens variando de 3 a  $>1100$  NMP/g, sendo que 30% (6/20) dessas amostras estavam com contagens superiores a permitida, de acordo com resolução RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001, da ANVISA, que estabelece contagem máxima de  $5 \times 10^2$  NMP/g. Além disso, *E. coli* foi isolada em 11 (55%) queijos analisados. A partir dos resultados encontrados, foram observados que 35% (7/20) dos queijos artesanais amostrados encontravam-se impróprios para o consumo humano. A contaminação dos queijos pode ser devido a não adoção do uso das boas práticas de fabricação, como falta de higiene dos manipuladores e/ou dos utensílios utilizados, local de armazenamento incorreto ou, até mesmo, o uso de matéria prima com baixa qualidade. Além disso, o consumo desses queijos poderiam causar doenças transmitidas por alimentos aos consumidores, demonstrando a necessidade de maior atenção pelas autoridades sanitárias, tanto na orientação das boas práticas, como na fiscalização da produção e comercialização desses produtos.

**Palavras-chave:** artesanal, isolamento microbiológico, queijos, transmissão