

Avaliação microbiológica de diversos tipos de queijos sujeitos à fiscalização sanitária em Minas Gerais

Autores: Faúla, L.L.; Carlos, G.A.; Caetano, R.M.

Instituição: Fundação Ezequiel Dias - Laboratório Central de Saúde Pública de Minas Gerais – Rua Conde Pereira Carneiro, 80 – Gameleira, BH/MG – CEP 30510-010.

leandro.faula@funed.mg.gov.br

No Brasil, a produção de queijo constitui uma das atividades mais importantes para a indústria de laticínios. Este produto destaca-se por ser um alimento de ampla aceitação comercial e por fazer parte do hábito alimentar de grande parte da população brasileira. Dentre os vários tipos de queijos destacam-se o Minas frescal, o muçarela, o prato e o parmesão. Estes, em função da matéria prima e de falhas em seu processamento podem ser alvo de contaminação microbiológica elevando o risco de veiculação de doenças alimentares aos consumidores. Por este motivo a Vigilância Sanitária de Minas Gerais avalia, regularmente, a qualidade destes queijos por meio do Programa de Monitoramento da Qualidade dos Alimentos - PROGVISA. Este trabalho visa avaliar dados sobre a qualidade microbiológica dos queijos Minas frescal, muçarela, prato e parmesão, alvo de fiscalização sanitária em MG, entre os anos 2014 e 2018. Os dados foram obtidos por meio do *software Harpya*, junto ao LACEN-MG. As análises microbiológicas dos queijos foram realizadas de acordo com *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods* e os padrões microbiológicos estabelecidos conforme a RDC nº 12/2001 da ANVISA. Empregou-se o teste exato de Fisher para análise estatística dos dados. Entre 2014 e 2018 foram analisados 45 queijos muçarela, 40 Minas frescal, 20 prato e 12 parmesão. Dos 117 queijos analisados, 14 (12%) encontravam-se em desacordo com a legislação, sendo que 11 (27,5%) pertenciam à variedade Minas Frescal, duas (10%) a de queijo prato e uma (8,7%) de queijo parmesão. Todas as amostras de queijo muçarela analisadas estavam conformes. Observou-se diferença estatística ($p < 0,005$) entre a frequência de amostras reprovadas de queijo Minas Frescal e os demais tipos de queijos, com maior propensão do primeiro à infração sanitária. Entre as 14 amostras reprovadas, 12 (85,8%) foram condenadas por *E. coli*, uma (7,2%) por Estafilococos Coagulase Positiva e outra (7,2%) por ambos os micro-organismos. A estatística de Fisher, demonstrou que há associação ($p < 0,05$) entre o parâmetro de *E. coli* e o queijo Minas Frescal, sendo, portanto, este tipo de queijo mais susceptível a contaminação por este micro-organismo quando comparado aos demais. Nenhuma amostra foi reprovada por *L. monocytogenes* ou *Salmonella*. Conclui-se que o queijo Minas frescal é uma das variedades mais sujeitas à infração sanitária, quando analisado sob aspecto microbiológico, principalmente, devido à presença de *E. coli*.

Palavras chaves: queijos, microbiologia, PROGVISA