

TÍTULO: Ocorrência de Salmonella em suco de açaí como "novo" perigo na análise de risco em alimentos

AUTORES: KLUCZKOVSKI, A.,¹ RUI, H.J.S.², ALAGOAS, J.¹, MONTEIRO, P.B.¹, KLUCZKOVSKI, A.M.²

INSTITUIÇÃO: ¹ Fundação de vigilância em Saude do Amazonas, Avenida Torquato Tapajós, 4.010 - Bairro Colônia Santo Antônio EMAIL: augustokjr@hotmail.com

² Universidade federal do Amazonas Av. Gen. Rodrigo O. J. Ramos, 6200, Manaus-AM EMAIL: ariane@ufam.edu.br

RESUMO:

Introdução: o Programa de Monitoramento da Qualidade de Produtos de Interesse Sanitário executado pela Fundação de Vigilância em Saude no estado Amazonas tem dentre os objetivos monitorar a qualidade e segurança, por meio de coleta de amostras para avaliação laboratorial, dos produtos sujeitos à vigilância sanitária. Nesse contexto está o suco de açaí como alimento consumido popularmente na região Amazônica. O açaí é um alimento produzido e comercializado em regiões tropicais, e que eventualmente é associado com a doença de Chagas, causada pelo *Tripanossoma cruzi*, que contamina os frutos. No entanto a presença de microrganismos patogênicos e que afetem a saúde do consumidor também devem ser considerados. Sendo assim o objetivo desse trabalho avaliar a ocorrência da presença de *Salmonella* sp. em amostras de suco de açaí comercializadas no estado do Amazonas.

Materiais e métodos: foram coletadas amostras (n=14) de batedores (pequenos produtores) e de empresas em 2019, embalagens originais e encaminhadas para análise no Laboratório Central -Manaus-AM. Para análise foi utilizado o método ISO 6579:2002.

Discussão e resultados: 52% das amostras foram positivas para *Salmonella* indicando que esse microrganismo parece ser um perigo emergente, aumentando assim os riscos sanitários do consumo do suco de açaí. A análise de risco traz alertas nas questões práticas da vigilância sanitária pois além da contaminação do *T. cruzi*, com relação à doença de chagas, surge a necessidade de monitoramento de outros aspectos das Boas Práticas de fabricação, como as instalações prediais e higienização adequadas dos frutos antes do processamento e operacionais da manipulação do açaí. Surge ainda a necessidade de monitoramento da tecnologia térmica aplicada, como a pasteurização, e os modelos de armazenamento adotados ao longo da cadeia de produção do açaí, além da embalagem que possam propiciar a contaminação microbiológica.

Conclusão: considerando a ocorrência de *Salmonella* sp como um perigo importante ao suco de açaí surge a necessidade de aplicação de maior frequência de monitoramento analítico e de ações preventivas nas diferentes etapas da cadeia produtiva.

Key words: DTA, *Euterpe oleracea*, *patogenicidade* Agência de fomento: FVS-AM