

SALMONELLA EM ALIMENTOS PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE EM MINAS GERAIS

CRUZ, L. F.^{1*}; SOARES, L. A.¹; SOUZA, R. O. ¹; COELHO, M. B.¹;
GOMES, A. A.²; SOARES, J. O.²; OLIVEIRA, L. F.³; MAGALHÃES, J. T.³

¹ Alunos de graduação da Universidade Federal de São João Del Rei,

² Profissionais da diretoria de Vigilância em Saúde – Secretaria Municipal em Saúde/Divinópolis/MG,

³ Professores da Universidade Federal de São João Del Rei

*e-mail: luisa_ferreira003@yahoo.com.br

Resumo

Atualmente, uma mudança nos hábitos alimentares da população tem sido causa do aumento do consumo de alimentos fora do domicílio. Diante disso, a inocuidade desses alimentos tornou-se uma preocupação, pois quando um controle sanitário não é obedecido, microrganismos patogênicos podem contaminar o alimento. *Salmonella* é um dos principais agentes envolvidos em intoxicações de origem alimentar e sua presença nos alimentos é relevante. Diante disso, oitenta e sete amostras de alimentos comercializados em restaurantes *self-service* do centro da cidade de Divinópolis, MG, foram analisadas quanto à presença deste microrganismo. Eles foram divididos em três grupos sendo, grupo A as saladas cruas, grupo B, alimentos cozidos e grupo C, alimentos com multi-ingredientes. Para análise, foi realizado o pré-enriquecimento em caldo não seletivo Lactosado, seguido pelo crescimento em caldo seletivo Tetrionato e, posteriormente, o plaqueamento em meios seletivos diferenciais, sendo estes, Agar Xilose-Lisina Desoxicolato, Agar Hektoen e Agar *Salmonella Shigella*. A confirmação do gênero *Salmonella* foi complementado pela análise das colônias típicas em tubos de Ágar Tríplice Açúcar Ferro. Os resultados foram interpretados segundo a RDC número 12 de 2011 da ANVISA. Das amostras analisadas, o grupo mais contaminado foi o das saladas cruas com 89,5% fora dos padrões estabelecidos, seguido pelos alimentos com multi-ingredientes com 66,7% e alimentos cozidos com 54%. Esses resultados sugerem que a alta incidência de *Salmonella* em alimentos crus está relacionada ao fato deste alimento não ter sido submetido ao tratamento

térmico, já que ela é termossensível, e/ou descuidos higiênico-sanitários. Sugere-se que a contaminação nos alimentos com multi-ingredientes possa ser devido a grande manipulação durante o preparo, e, portanto descuidos higiênico-sanitários. Esses valores mostram a importância da aplicação das Boas Práticas de Fabricação no setor.

Palavras – chave: *Salmonella*, *self-service*, alimentos.

Agência de Fomento: FAPEMIG, CNPq, UFSJ.