

AVALIAÇÃO DE *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE DIVINÓPOLIS, MINAS GERAIS

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

¹Alunos de graduação da Universidade Federal de São João del-Rei, Campus CCO

²Auditoras da Secretaria Municipal de Saúde/Divinópolis/MG

³Professores da Universidade Federal de São João del-Rei, Campus CCO

*ramonsouza8@hotmail.com

Resumo

A alimentação é motivo de preocupação e nos últimos anos o número de pessoas que se alimentam fora de suas residências é cada vez maior, devido ao crescimento das cidades e ao pouco tempo disponível para o preparo das refeições, o que remete a procura pelos restaurantes *self-service*. Do ponto de vista de saúde pública os alimentos ofertados ao consumo humano devem ser de boa qualidade, dentro de padrões pré-estabelecidos, porém não só em valores nutritivos, mas também quanto às condições higiênicas adequadas. Dentre os diversos tipos de microrganismos patogênicos que podem ser transmitidos por alimentos destaca-se o *Staphylococcus aureus*, cuja importância epidemiológica está vinculada a graves intoxicações alimentares, devido as toxinas que formam durante o armazenamento inadequado dos alimentos. Assim, este trabalho teve como objetivo analisar a presença de *S. aureus* em alimentos comercializados em restaurantes centrais de Divinópolis, MG. Oitenta e sete alimentos coletados foram classificados e agrupados de acordo com sua preparação: Grupo A – Saladas cruas; Grupo B – alimentos cozidos e Grupo C – alimentos multi-ingredientes. As análises foram realizadas pela técnica de contagem direta em meio seletivo Ágar Baird Parker e o teste de coagulase foi para confirmação das espécies coagulase positivas. Os resultados foram interpretados segundo a resolução 12 de 2001 da ANVISA. O grupo A apresentou 42% dos alimentos acima dos valores estabelecidos pela legislação vigente, seguido pelo grupo B com 12% e grupo C com 22%. Desta forma, os resultados indicam que alimentos crus apresentam maior contaminação devido ao fato de não passarem

por um processamento térmico. Já os alimentos mistos apresentam tais resultados devido a falhas no processamento e armazenamento dos alimentos, já que a qualidade de uma refeição é influenciada por fatores como higiene dos utensílios, manipuladores e o monitoramento de parâmetros como tempo e temperatura.

Palavras-chave: Alimentos Seguro, *Staphylococcus aureus*

Apoio Financeiro: FAPEMIG, CNPq, UFSJ