

---

## **Restaurantes Self-Service no Município de Canoinhas (Sc): Segurança e Qualidade Microbiológica Dos Alimentos Servidos.**

---

Daiana Alves Machado (I), Bruno Guilherme dos Santos (I),  
Jaqueline Costa Serafim Antunes (I), Graciele Viccini Isaka (I)

(I) IFSC - Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC Campus Canoinhas (Av. Expedicionários, 2150, Campo da Água Verde, Canoinhas, SC)

---

### **Resumo**

Os serviços de alimentação coletiva têm expandido em todo o mundo, com destaque para os restaurantes tipo self-service. Eles têm se destacando na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Diversos estudos revelam a baixa qualidade da matéria-prima, higienização dos utensílios utilizados, higiene dos manipuladores e monitoramento de parâmetros, como tempo e temperatura. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade microbiológica de alimentos em 10 restaurantes tipo self-service em Canoinhas, por meio da aplicação de um questionário para avaliar o perfil socioeconômico e o nível de percepção de adoção de boas práticas de fabricação dos manipuladores de alimentos e dos proprietários, e da avaliação da temperatura de serviço e da qualidade microbiológica de dois alimentos da cadeia quente (macarrão e carne) e dois da cadeia fria (maionese e alface), em cada estabelecimento. Os resultados foram comparados com a Resolução RDC nº 12, de 2001, da ANVISA, e artigos científicos. Com base nos questionários, observou-se que 85,7% dos restaurantes possuem conhecimento sobre BPFs e microbiologia. A temperatura de 85,7% dos alimentos da cadeia quente e de 100% da cadeia fria estavam acima das temperaturas ideais. Nas análises de *Salmonella* spp. 57,2% das amostras de carnes, 42,8% das de macarrão, 100% das de alface e de maionese, estavam acima do padrão estabelecido pela legislação. Para coliformes totais, 28,6% das amostras de carnes, 14,3% das

---

### **Referência:**

Daiana Alves Machado, Bruno Guilherme dos Santos, Jaqueline Costa Serafim Antunes, Graciele Viccini Isaka. Restaurantes Self-Service no Município de Canoinhas (Sc): Segurança e Qualidade Microbiológica Dos Alimentos Servidos.. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.  
DOI 10.5151/foodsci-microal-098

de macarrão, 85,7% das de alface e 100% das de maionese também estavam fora do padrão. Para coliformes termotolerantes, 28,6% das amostras de carnes, 57,2% das de alface e maionese estavam acima do permitido. As amostras de macarrão estavam de acordo com o padrão. Para bactérias aeróbias mesófilas, 28,6% das amostras de alface e 14,3% das de maionese estavam acima do permitido. Nas carnes e no macarrão, 100% das amostras estavam de acordo com o padrão. Para *Bacillus cereus*, 14,3% das amostras de carne e de macarrão e 28,6% das de maionese estavam fora do padrão. Para *Estafilococcus coagulase positiva*, 28,6% das amostras de macarrão e 71,4% das de maionese estavam fora do padrão. As amostras de carne estavam de acordo com a legislação. Assim, pode-se concluir que a maioria dos alimentos analisados estavam inadequados para o consumo humano para pelo menos um parâmetro microbiológico.

**Palavras-Chave:** Alimentação coletiva, Doença transmitida por alimento, Segurança alimentar

**Agência de Fomento:** IFSC