
Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias de Uma Indústria de Gelados Comestíveis de Belém (Pa)

Elisa Cristina Andrade Neves (I), Consuelo Lúcia Sousa De Lima (I),
Lúcia De Fátima Henriques Lourenço (I), Rafaela Maracajá Colaço
(I), Andreia Luiz Uchôa (I)

(I) UFPA - Universidade Federal do Pará (Rua Augusto Corrêa, 01 - Guamá. CEP 66075-110.
Caixa postal 479.)

Resumo

Para garantir a produção de alimentos seguros, entre eles os gelados comestíveis como o sorvete, e manter a competitividade desses produtos no mercado, tornam-se necessário que as empresas implantem sistemas ou programas de qualidade, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), objetivando manutenção, armazenamento e comercialização do produto. O consumidor não associa que o sorvete ingerido em momentos de lazer e descontração possa apresentar riscos de natureza microbiológica, pois este julga que a baixa temperatura assegure sua inocuidade. Mas, como a resistência de micro-organismos ao congelamento é muito variável, se houver alguma contaminação da matéria-prima ou no momento do processamento e eles forem resistentes, podem permanecer viáveis e serem ingeridos pelos consumidores, podendo vir a causar toxinfecções, o que é preocupante, pois a comercialização de sorvetes na cidade de Belém (PA) está em constante expansão. O objetivo do trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma indústria de gelados comestíveis de Belém (PA). A avaliação foi realizada através da aplicação em três vistorias da Lista de Verificação, elaborada de acordo com a RDC 267, de 25/09/2003, e análises microbiológicas em 54 amostras de sorvetes coletadas durante as vistorias, swab em 2 equipamentos, 3 utensílios e nas mãos de 4 manipuladores e da água da torneira e do filtro. Foram realizadas análises de Coliformes a 45°C, Salmonella spp, Estafilococos coagulase + e

Referência:

Elisa Cristina Andrade Neves, Consuelo Lúcia Sousa De Lima, Lúcia De Fátima Henriques Lourenço, Rafaela Maracajá Colaço, Andreia Luiz Uchôa. Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias de Uma Indústria de Gelados Comestíveis de Belém (Pa). 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-106

contagem de bactérias mesófilas e psicrófilas utilizando a metodologia do Compendium of Methods for the Microbiological Examination Foods. Os resultados referentes a avaliação das condições higiênico-sanitárias indicaram uma média da porcentagem de itens conformes de 54,30%, 83,70%, 63,04% nas 1ª, 2ª e 3ª vistorias, respectivamente. Para Coliformes a 45°C foram observados que 77,70%, 11,10% e 38,80% das amostras coletadas na 1ª, 2ª e 3ª vistorias estavam fora do padrão exigido pela legislação brasileira, respectivamente, bem como a contagem de bactérias psicrófilas: 66,60%, 16,60%, 55,50%, respectivamente. Não foi encontrado em nenhuma amostra presença de Salmonella spp e E.coag. +. Todas as amostras de água estavam 100% dentro do padrão, mas os resultados das análises de swab indicaram que 100% estavam fora dos padrões. Portanto, sugerem-se maiores cuidados nas BPF, principalmente na higiene pessoal dos manipuladores, ambiental e na sanitização dos equipamentos e utensílios utilizados.

Palavras-Chave: Boas Práticas de Fabricação, Sorvete, Microbiologia

Agência de Fomento: