
Qualidade Microbiológica de Utensílios Utilizados Na Cantina de Uma Instituição de Ensino Superior Na Cidade de Limoeiro do Norte, Ceará.

Anaklaudia Sombra Santos (I), Larissa Rodrigues De Lima (I), Nádia Maria De Sousa Freitas (I), Maria Rafaela Martins De Oliveira (I), Leonel Francisco De Oliveira Freire (I), Francisco Jorge Nogueira De Moura (I), Lidiana Souza Correia Lima (I), Monique D De Oliveira Maia(I), Rinaldo Dos Santos Araujo(I)

(I) IFCE - LIMOEIRO - INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ (RUA ESTEVÃO REMÍGIO, 1145- CENTRO, LIMOEIRO DO NORTE - CE)

Resumo

Unidades de Alimentação e Nutrição objetivam alcançar as necessidades nutricionais dos clientes sem causar problemas à saúde dos mesmos, entretanto esses locais são representes da maior fonte de contaminações, consideradas um problema de saúde pública. Utensílios e equipamentos mal higienizados são responsáveis por causar surtos de doenças de origem alimentar, portanto, diante do exposto acima, o trabalho objetivou avaliar microbiologicamente amostras de utensílios utilizados no preparo de alimentos em uma Instituição de Ensino Superior na cidade de Limoeiro do Norte – CE. A pesquisa foi realizada em Junho de 2014. Para realização do trabalho foi escolhido dois ambientes de preparo de alimentos da Instituição, sendo esses o laboratório de técnica dietética e a cantina. Foram escolhidos objetos de cada área: bancada de inox, tabua de polipropileno, talher, liquidificador, utensílios de plástico e panela de inox, todos devidamente higienizados. Para a coleta da amostra foi realizada a técnica do swab test. As amostras foram identificadas e encaminhadas para o laboratório de microbiologia da instituição, onde foram realizadas as análises de microrganismos aeróbios mesófilos, coliformes totais e

Referência:

Anaklaudia Sombra Santos, Larissa Rodrigues De Lima, Nádia Maria De Sousa Freitas, Maria Rafaela Martins De Oliveira, Leonel Francisco De Oliveira Freire, Francisco Jorge Nogueira De Moura, Lidiana Souza Correia Lima, Monique D De Oliveira Maia, Rinaldo Dos Santos Araujo. Qualidade Microbiológica de Utensílios Utilizados Na Cantina de Uma Instituição de Ensino Superior Na Cidade de Limoeiro do Norte, Ceará.. 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-137

coliformes termotolerantes. O procedimento foi realizado conforme metodologia descrita por SILVA et al, 2001 e APHA,2001. A população de microrganismos aeróbios mesófilos foi quantificada pelo método de plaqueamento e coliformes totais e termotolerantes usando a técnica dos tubos múltiplos, com o auxílio da tabela de Hoskins. Das oito amostras coletadas apenas 12,5% (amostra 3) apresentou resultado insatisfatório, onde foram detectadas a presença de microrganismos aeróbios mesófilos e contaminação com coliformes totais, sendo o resultado negativo para coliformes termotolerantes. Apesar de não possuir uma legislação padrão para a contaminação de bactérias aeróbias mesófilas e coliformes totais/termotolerantes em utensílios a sua contagem é comumente empregada como indicação de qualidade na produção de alimentos, desse modo, os utensílios analisados em sua maioria apresentaram uma boa qualidade higiênico-sanitária demonstrando um comprometimento efetivo de todos os agentes envolvidos no preparo dos alimentos, condição básica para o sucesso da implantação das boas práticas de manipulação.

Palavras-Chave: Segurança alimentar, Utensílios, Unidades de Alimentação e Nutrição

Agência de Fomento: IFCE - LIMOEIRO DO NORTE