
Avaliação Quantitativa da Qualidade Microbiológica do Ar de Ambientes Climatizados de Manipulação de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá.

Jéssica Marchiori Bicalho (I), Márcia Maria dos Anjos (I), Angela Aparecida da Silva (I), Isabella Carolini Pascoli (I), Celso Vataru Nakamura (I), Benício Alves de Abreu-Filho (I)

(I) UEM - Universidade Estadual de Maringá (Avenida Colombo, 5790, Jardim Universitário, Maringá, Paraná)

Resumo

Os ambientes climatizados onde ocorre a manipulação de alimentos têm se tornado motivo de preocupação, pois podem carrear pelo ar, micro-organismos deteriorantes ou patogênicos que vão interferir na qualidade final dos alimentos. Isso significa que além de adotar medidas de higiene e boas práticas de manipulação, se faz necessário o controle microbiológico do ar para evitar que o alimento seja um veiculador de doenças ou então que não apresente a qualidade necessária devido à deterioração causada por micro-organismos. A Resolução nº 9, de 16 de janeiro de 2003 da ANVISA estabelece padrões referenciais para a qualidade microbiológica do ar. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar as condições microbiológicas ambientais em alguns setores climatizados de manipulação de alimentos da Universidade Estadual de Maringá. A qualidade do ar foi investigada através de impactador de ar em placas, com tempo de exposição de 3 minutos a uma taxa de vazão de ar de 100 L/min. As placas foram incubadas em período e temperaturas específicas, sendo o meio Plate Count Agar (PCA) incubado a 37 °C por até 72 h para crescimento de bactérias e o meio Sabouraud Dextrose Agar incubado a 25 °C por até 7 dias para o crescimento de fungos. Após a incubação das respectivas placas e contagem, foram re-isoladas 19 amostras de bactérias, de acordo com diferenças morfológicas das colônias e estas foram submetidas à coloração

Referência:

Jéssica Marchiori Bicalho, Márcia Maria dos Anjos, Angela Aparecida da Silva, Isabella Carolini Pascoli, Celso Vataru Nakamura, Benício Alves de Abreu-Filho. Avaliação Quantitativa da Qualidade Microbiológica do Ar de Ambientes Climatizados de Manipulação de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá.. 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-150

de Gram, onde foram identificadas: 6 colônias de bacilos Gram-negativos, 9 colônias de bacilos Gram-positivos e 4 colônias de cocos Gram-positivos. Com relação ao crescimento de fungos, obteve-se um alto índice após 48 h de incubação, superando os valores máximos estabelecidos pela ANVISA (750 UFC/m³). Dessa forma, analisar a qualidade microbiológica do ar em locais onde ocorre a manipulação de alimentos é extremamente necessário, a fim de se aplicar medidas preventivas e/ou corretivas como a limpeza e higienização regular dos condicionadores de ar para evitar a contaminação dos micro-organismos nos alimentos.

Palavras-Chave: ar climatizado, impactador, bactérias, fungos, alimentos

Agência de Fomento: CNPq, CAPES, Fundação Araucária, PPG/UEM