
Avaliação do Perfil Higiênico-Sanitário de Restaurantes Comerciais do Município de Botucatu-Sp: Equipamentos, Utensílios e Mãos de Manipuladores de Alimentos.

Daniela Martinelli Xavier (I), Priscilla Camilla Zucco dos Santos (I), Ricardo Seiti Yamatogi (I), José Carlos de Figueiredo Pantoja¹ (I), Fábio Sossai Possebon (I), André Vicente Ruiz de Matos (I), Eduardo Delbon Baldini (I), Lilian Michaloski (I), José Paes de Almeida Nogueira Pinto (I), Germano Francisco Biondi (I)

(I) UNESP - Universidade Estadual Paulista (Distrito de Rubião Junior, s/n)

Resumo

Com a transição do comportamento social imposta pelo ritmo acelerado do dia-a-dia, incentivou-se o crescimento do mercado de food service. Paralelamente ao crescimento do setor observou-se uma maior preocupação com a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos, que frequentemente são associadas ao uso de serviços de alimentação. Este trabalho avaliou o perfil higiênico-sanitário de 35 restaurantes situados no município de Botucatu-SP, através de análises microbiológicas de 272 amostras entre utensílios (facas, raladores e superfícies de corte), equipamentos (liquidificadores) e mãos de manipuladores de alimentos, antes (momento A) e após a higienização (momento D) das mesmas. Foram investigadas a presença de *Listeria monocytogenes* e enumeração de micro-organismos mesófilos, coliformes à 35°C e *Escherichia coli* em todas as amostras. Contagens de *Staphylococcus coagulase positiva* (SCP) foram realizadas somente nas amostras de mãos. Todas as amostras foram negativas para *L. monocytogenes*. Das 134 amostras de mãos (67 no momento A e 67 no momento D), SCP foi detectado em 7 amostras (5,2%). Em relação à presença de mesófilos em utensílios, 91,4% (n=32) das facas

Referência:

Daniela Martinelli Xavier, Priscilla Camilla Zucco dos Santos, Ricardo Seiti Yamatogi, José Carlos de Figueiredo Pantoja¹, Fábio Sossai Possebon, André Vicente Ruiz de Matos, Eduardo Delbon Baldini, Lilian Michaloski, José Paes de Almeida Nogueira Pinto, Germano Francisco Biondi. Avaliação do Perfil Higiênico-Sanitário de Restaurantes Comerciais do Município de Botucatu-Sp: Equipamentos, Utensílios e Mãos de Manipuladores de Alimentos.. 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-179

estavam contaminadas, 82,4% (n=28) dos raladores e 94,3% (n=33) das superfícies; ainda, 100% (n=34) dos liquidificadores e 100% (n=134) das amostras de mãos estavam contaminados. Para a contagem de coliformes à 35°C, dentre os utensílios analisados, 57,1% (n=20) das facas estavam contaminadas; 38,2% (n=13) dos raladores e 62,8% (n=22) das superfícies; nos equipamentos, 97% (n=33); das 67 amostras de mãos analisadas somente do momento A, 73,1% (n=49) apresentaram contaminação, enquanto que no momento D, a contaminação foi presente em 62,7% (n=42). Quanto à presença de *E. coli* em utensílios, 8,6% (n=3) das facas analisadas estavam contaminadas, 2,9% (n=1) dos raladores e 8,6% (n=3) das superfícies; 8,8% (n=3) dos liquidificadores; 2 (3%) amostras de mãos analisadas no momento A estavam contaminadas, enquanto que no momento D, 1 amostra (1,5%) foi positiva. As altas percentagens de contaminação por micro-organismos mesófilos e coliformes à 35°C e em menor escala por patógenos na maioria dos equipamentos, utensílios e mãos dos manipuladores, reforçam a necessidade de adoção de medidas mais eficientes de higienização, treinamento e supervisão constantes em todas as linhas de preparo do alimento.

Palavras-Chave: análises microbiológicas, contaminação, restaurantes

Agência de Fomento: