

---

## **Estudo Comparativo Das Condições Higiênico-Sanitárias de Dois Restaurantes de Uma Universidade do Distrito Federal por Meio de Indicadores Biológicos**

---

Thaís Silva Alves (I), Juliana Camargos Oliveira Peres (I)

(I) UCB - Universidade Católica de Brasília (Campus I - QS 07 Lote 01 EPCT, Águas Claras - CEP: 71966-700 - Taguatinga/DF)

---

### **Resumo**

As Doenças Transmitidas Por Alimentos (DTAs) são causadas por procedimentos incorretos na cadeia de produção dos alimentos fazendo-os fonte de contaminação, as manifestações clínicas vão desde leves indisposições a sequelas graves ou mesmo ao óbito. O segundo local com maior incidência de casos, sendo o primeiro as residências, são os restaurantes e atualmente pelo menos uma das refeições são realizadas fora de casa. Os principais agentes etiológicos das DTAs são *Salmonella* sp., *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Bacillus cereus*. Estas infecções são subjugadas como um problema de saúde pública e sendo o risco existente, é possível evitá-lo por meio de condutas higiênicas a partir da obtenção da matéria prima até a mesa do consumidor. O objetivo deste trabalho é avaliar as condições de higiene de hortaliças prontas para consumo por meio de marcadores biológicos. Este estudo foi conduzido em uma universidade do Distrito Federal que tem aproximadamente 20 mil pessoas entre docentes, discentes e corpo administrativo. Foram colhidas amostras de cenoura e alface às 11 e às 13 horas. Para a análise foi seguido o manual de métodos de análise microbiológica de alimentos de 2007. O Governo Brasileiro estabelece padrões microbiológicos para *Salmonella* sp., *Staphylococcus coagulase positiva* e coliformes 45°C por meio da RDC nº12 de 02 de Janeiro de 2001. Somente na amostra de cenoura do restaurante A colhida após duas horas de serviço foi encontrada *Salmonella*

---

### **Referência:**

Thaís Silva Alves, Juliana Camargos Oliveira Peres. Estudo Comparativo Das Condições Higiênico-Sanitárias de Dois Restaurantes de Uma Universidade do Distrito Federal por Meio de Indicadores Biológicos. 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-188

sp e  $4,6 \times 10^2$  NMP/g de coliformes 45°. As demais amostras estavam nos padrões estabelecidos, porém todas elas estiveram acima do valor preconizado para *S. aureus*. No restaurante B, todas as amostras estiveram acima do limite para *S. aureus* a exceção de uma amostra de alface servida às 11 horas. Quanto aos coliformes 45° a amostra de cenoura coletada às 11 apresentou quantificação de  $>1100$  NMP/g estando, portanto fora do limiar aceitável. É importante salientar que em relação a coliformes 35°, os dois restaurantes tiveram quantificações variando de 150 -  $>1100$  NMP/g, tornando-os insatisfatórios pelas legislações de Hong-Kong e do Reino Unido. É preciso que oficinas educativas sejam realizadas dentro do campus para toda a população e também aos proprietários desses serviços de alimentação para mostrar a importância de investimentos para capacitação de funcionários e garantia da máxima inocuidade, além de intensificação das fiscalizações realizadas por órgãos competentes.

**Palavras-Chave:** Microbiologia, Restaurantes, Hortaliças

**Agência de Fomento:**