
Microbiota Isolada de Queijos Artesanais em Quatro Capitais da Região Nordeste do Brasil

Elisa Hizuru Uemura Yamanaka (I,li,lii,lv), Laura Lúcia Cogo (I), Patricia Dalzoto (I), Fernanda Castelhana De Souza (I), Alessandra Vale Daur Guerim (lv), Fabiana Nicol Barbieri (lv), Otacilio Moreira-Filho (lv), Maire Wakamori (lv), Carla Fran Silva (I)

(I) UFPR - Universidade Federal do Paraná (Av. Cel. Francisco Heráclito dos Santos, 100 - Curitiba, PR), (II) UNIANDRADE - Centro Universitário Campos de Andrade (R. João Scuissiato nº1 - Santa Quitéria - Curitiba, PR), (III) SENAI/PR - SENAI CIC - Serviço Nacional da Indústria (R. Senador Accioly Filho, 298 - Curitiba, PR), 4 LABORCLIN - Laborclin - Produtos para Laboratórios Ltda (R. Casimiro de Abreu, 521 - Pinhais, PR)

Resumo

Os queijos com alto teor de umidade geralmente representam fonte de renda adicional nas diversas regiões brasileiras devido à facilidade de fabricação ao nível artesanal. A maioria das doenças transmitidas por alimentos no Brasil são causadas por *Salmonella* spp., *Escherichia coli* patogênica, e por toxinas de *Staphylococcus coagulase* positiva. O objetivo do trabalho foi isolar a microbiota a partir de queijos com alto teor de umidade, produzidos artesanalmente, nas áreas metropolitanas de quatro capitais da região nordeste do Brasil. A coleta nestas cidades visou avaliar as condições sanitárias na fabricação de alimentos artesanais, devido ao grande fluxo de turistas nestes locais. Entre fevereiro e maio de 2013 foram coletados 12 queijos produzidos artesanalmente na região metropolitana de Salvador, Recife, Natal e Fortaleza, sedes dos jogos da Copa do Mundo de futebol em 2014. Foram realizadas análises para contagem dos indicadores de contaminação *E. coli* e *Staphylococcus coagulase* positiva, e pesquisa de patógenos *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*, utilizando-se metodologias ISO 16649-2, 6888-1, 6579 e 11290, respectivamente. Considerando *E. coli* como a principal representante de coliformes a 45°C, 58% das amostras apresentaram valores acima dos permitidos pela legislação vigente. Foram isolados *Staphylococcus coagulase* positiva a

Referência:

Elisa Hizuru Uemura Yamanaka, Laura Lúcia Cogo, Patricia Dalzoto, Fernanda Castelhana De Souza, Alessandra Vale Daur Guerim (lv), Fabiana Nicol Barbieri, Otacilio Moreira-Filho, Maire Wakamori, Carla Fran Silva. Microbiota Isolada de Queijos Artesanais em Quatro Capitais da Região Nordeste do Brasil. 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-212

partir de 50% das amostras acima da tolerância permitida em legislação vigente. Dentre os patógenos, apesar de não ter sido isolado *L. monocytogenes*, foi isolada *Salmonella* spp./25g de uma amostra. Os dados corroboram com os obtidos por outros autores. Conclui-se que o consumo de queijos artesanais representa risco potencial à saúde do consumidor e ressalta-se a importância de uma fiscalização rigorosa e efetiva. Além disso, deve-se adotar medidas higiênico-sanitárias adequadas, com a implantação de Boas Práticas de Fabricação, em locais de fabricação destes, para evitar a disseminação de doenças através dos alimentos pelos turistas que visitam as diversas regiões do Brasil.

Palavras-Chave: segurança alimentar, *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus coagulans* positiva

Agência de Fomento: