
Qualidade Microbiológica de Alimentos Produzidos e Comercializados em Um Supermercado Na Cidade de Fortaleza-CE

Camila Mota Martins (I), Nathana Lazzarotto Cristofoli (I), Sarah Maria Frota Silva (I)

(I) UFC - Universidade Federal do Ceará (Av. da Universidade, 2853 - Benfica, Fortaleza - CE, 60020-181)

Resumo

A busca por conveniência na vida atual levou ao aumento do consumo de produtos prontos para o consumo, sendo distribuídos informalmente nas ruas, em lanchonetes e em grandes supermercados. Os produtos finais devem apresentar qualidade nutritiva, sensorial e higiênico sanitária, pois esta é requisito primordial para a saúde. O objetivo deste trabalho foi avaliar os resultados microbiológicos de diferentes classes de alimentos produzidos e comercializados em um supermercado de Fortaleza-CE, no mês de janeiro de 2012. Foram avaliados seis alimentos, sendo eles: salada mista, feijão verde, coxinha de frango, frango assado, bolo decorado e torresmo. As amostras foram analisadas de acordo com as características de cada alimento, conforme a Resolução RDC n° 12 de 2001 da ANVISA, analisando os seguintes microrganismos: *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* e Clostrídios sulfito redutores a 46°C. Os resultados revelaram que, do total de amostras analisadas, 66,6% apresentaram-se de acordo com os padrões estabelecidos pela ANVISA. A salada mista apresentou contaminação por Coliformes totais (460 NMP/g) e *Salmonella* (presente/25g) e a coxinha de frango por Coliformes totais (110 NMP/g), *Staphylococcus aureus* (31000 UFC/g) e *B. cereus* (1700 UFC/g). Todas as amostras apresentaram contaminação abaixo do limite estabelecido pela legislação vigente para as análises realizadas, exceto para *Salmonella* spp. O número mais provável de coliformes termotolerantes é

Referência:

Camila Mota Martins, Nathana Lazzarotto Cristofoli, Sarah Maria Frota Silva. Qualidade Microbiológica de Alimentos Produzidos e Comercializados em Um Supermercado Na Cidade de Fortaleza-CE. 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-239

utilizado como indicador de contaminação fecal, ou seja, para avaliar as condições higiênico sanitária. Os microrganismos *Salmonella* spp. e *S. aureus* estão relacionados com infecção e intoxicação alimentar, respectivamente, representando um risco para a saúde pública. As contaminações presentes nesses alimentos indicam falhas nas boas práticas de fabricação e processamento, envolvendo procedimento de lavagem e sanitização, corte, cozimento e refrigeração. Além da higienização dos utensílios e equipamentos utilizados e das mãos, devido haver elevada manipulação. O presente trabalho demonstra a necessidade de maior orientação aos manipuladores de alimentos do estabelecimento analisado, associado às boas práticas de fabricação, minimizando assim os perigos para a saúde do consumidor.

Palavras-Chave: ALIMENTOS, MICROBIOLÓGICA, QUALIDADE

Agência de Fomento: