

# CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SUA RELAÇÃO COM O MATERIAL DE COMPOSIÇÃO DE SUPERFÍCIES DE MANIPULAÇÃO UTILIZADAS POR FOOD TRUCKS EM EVENTOS DE RUA

Congresso Online Acadêmico de Nutrição, 1<sup>a</sup> edição, de 20/06/2022 a 22/06/2022  
ISBN dos Anais: 978-65-81152-65-9

AFONSO; Nicole Cristine<sup>1</sup>, STANGARLIN-FIORI; Lize<sup>2</sup>, BEUX; Marcia Regina<sup>3</sup>, LEOBET; Jaqueline Leobet<sup>4</sup>, SONDA; Rafaela Sonda<sup>5</sup>

## RESUMO

**Introdução:** Os *food trucks* são uma das opções de comida de rua que emergiram como uma alternativa prática para atender a população. Esse modelo de comercialização de alimentos, visa proporcionar praticidade, conforto e qualidade a seus clientes. Contudo, a presença de contaminantes nas etapas do processo, como nas superfícies de manipulação dos alimentos, pode comprometer a qualidade dos alimentos e aumentar o risco das Doenças Transmitidas por Alimentos, no qual prejudicam a saúde dos consumidores. **Objetivo:** O objetivo desse estudo foi avaliar a contaminação microbiológica e sua relação com o material de composição das superfícies de manipulação de alimentos utilizadas por *food trucks*, em eventos gastronômicos de rua. **Métodos:** Estudo do tipo transversal, foi realizado na cidade de Curitiba, Paraná, Brasil, durante os anos de 2017 a 2019. Foram avaliadas as superfícies de maior manipulação de 38 *food trucks*, durante os eventos de rua. A coleta foi semelhante em todos os locais, sendo realizada após o manipulador realizar o procedimento habituais de higienização, sem a interferência dos avaliadores. As amostras foram submetidas à contagem de bactérias aeróbias mesófilas e *Escherichia coli* seguindo a metodologia preconizada pela *American Public Health Association*, descrita no *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*. Os resultados das contagens de aeróbios mesófilos foram classificados de acordo com o proposto pelo *American Public Health Association*, que considera em condições higiênico-sanitárias adequadas contagens de até 2 UFC/cm<sup>2</sup> para superfícies em contato com alimentos. A avaliação da contagem de *Escherichia coli* foi baseada no proposto por Silva Junior (2014) que recomenda ausência em 50cm<sup>2</sup> das superfícies de equipamentos e utensílios utilizados na preparação de alimentos. Também foi realizado o levantamento do tipo de material de composição das superfícies de manipulação. **Resultado:** A contagem de bactérias aeróbias mesófilas apresentou resultados insatisfatórios em 63,16% (n=24) das amostras analisadas, enquanto que a *Escherichia coli* foram identificada em 15,79% (n=6) das amostras. Constatou-se que o tipo de material mais utilizado nas superfícies de manipulação de alimentos foram as bancadas de aço inoxidável (52,63%, n=20), seguido de superfícies de plástico (15,79%, n=6), madeira (13,16%, n=5), ferro (13,16%, n=5), e vidro (5,26%, n=2). Quando comparado os resultados microbiológicos com o tipo de material utilizado, as amostras de tábuas de madeira foram as mais contaminadas, enquanto que as amostras de superfícies de vidro apresentaram menor contaminação. **Conclusão:** Evidencia-se a presença de contaminação microbiológica em superfícies de manipulação utilizadas por *food trucks* em eventos de rua, principalmente nas que utilizam superfícies de madeira. Assim os estabelecimentos precisam reavaliar suas práticas de higiene, bem como o tipo e material empregado para reduzir a contaminação microbiológica presente nas superfícies, que é essencial para a segurança dos produtos e saúde dos consumidores. **resumo - apresentação oral**

**PALAVRAS-CHAVE:** Boas Práticas, Controle de Qualidade, Doenças Transmitidas por Alimentos, *Escherichia coli*, Inspeção de Alimentos

<sup>1</sup> Universidade Federal do Paraná (UFPR), nicolecristineafonso@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal do Paraná (UFPR), lizestangarin@hotmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal do Paraná (UFPR), beuxmarcia@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal do Paraná (UFPR), jaqueline.leobet@ufr.br

<sup>5</sup> Complexo Hospital de Clínicas (CHC) – Universidade Federal do Paraná (UFPR), rafaelabsonda@gmail.com

<sup>1</sup> Universidade Federal do Paraná (UFPR), nicolecristineafonso@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal do Paraná (UFPR), lizestangarin@hotmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal do Paraná (UFPR), beuxmarcia@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal do Paraná (UFPR), jaqueline.leobett@ufr.br

<sup>5</sup> Complexo Hospital de Clínicas (CHC) – Universidade Federal do Paraná (UFPR), rafaelabsonda@gmail.com