

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM ESTABELECIMENTO DE PRODUÇÃO DE SALAMES FRESCOS E DEFUMADOS DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA

I Simpósio de Microbiologia de Rondônia: Saúde, Ambiente e Inovação., 1^a edição, de 23/03/2021 a 25/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-91-4

HARTMANN; Ingridy Fhadine¹, MACHADO; Fernanda Pistori², SANTOS; Amanda Peniche dos³, GALVÃO; Julia Arantes⁴

RESUMO

Os produtos cárneos embutidos são muito consumidos no Brasil e por serem produzidos a partir da carne crua ficam mais susceptíveis à contaminação microbiológica durante seu processamento. Neste sentido, equipamentos e utensílios que, em contato direto ou indireto com os alimentos, quando não higienizados adequadamente podem carrear microrganismos e contaminá-los, elevando-se o risco de veiculação de patógenos, tornando-se um risco para a saúde do consumidor. Entre os principais patógenos veiculados por alimentos destacam-se *Salmonella* e *Listeria monocytogenes*, com isso é relevante para a saúde pública que sejam identificados e que os fatores de risco que predispõem a contaminação dos alimentos sejam minimizados. A ausência de legislação brasileira que regulamente parâmetros microbiológicos para superfícies dificulta o monitoramento da rotina de higienização. Apesar disso, a contagem bacteriana total, representada pela enumeração de microrganismos aeróbios mesófilos, é muito utilizada para indicar as condições higiênicas de superfícies e a inocuidade dos alimentos e sua elevada contagem pode refletir em deficiências das boas práticas de fabricação durante a cadeia produtiva. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de salames e superfícies de equipamentos e utensílios utilizados para o processamento dos embutidos de uma charcutaria da região metropolitana de Curitiba, baseado na enumeração de aeróbios mesófilos, coliformes totais, *Escherichia coli* e presença de *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes*. Para tanto, foram analisadas duas amostras dos alimentos produzidos, sendo uma de salame fresco e uma de salame defumado, e dez amostras de utensílios e equipamentos utilizados no processamento dos salames, incluindo tábua de corte (n=1), cuba de cura (n=1), caixa de acomodação (n=2), mesa de manipulação (n=1), ralo (n=1), moedor (n=1), misturador (n=1), fatiador (n=1), embutidor (n=1) totalizando-se 12 amostras. As amostras foram encaminhadas ao Laboratório de Controle de Qualidade e Segurança dos Alimentos (LACQSA) da Universidade Federal do Paraná (UFPR), responsável pelas análises microbiológicas. A contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos no estabelecimento variou de $1,0 \times 10^0$ UFC/g a $>9,0 \times 10^6$ (est.) UFC/g, sendo $6,5 \times 10^3$ UFC/g no salame fresco, 10×10^3 UFC/g no salame defumado e $>9 \times 10^6$ (est.) UFC/cm² na tábua de corte, em uma das caixas de acomodação, na mesa de manipulação, no ralo e no moedor. Nas amostras de cuba de cura, segunda caixa de acomodação, misturador, fatiador e embutidor o resultado encontrado foi $\leq 1,0 \times 10^0$ UFC/cm². Não foram identificados coliformes totais, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp. ou *Listeria monocytogenes* nas amostras analisadas. Esses resultados permitem afirmar que o estabelecimento apresentava qualidade sanitária adequada no momento da coleta das amostras e que, portanto, pequenas mudanças na rotina podem ser suficientes para elevar a qualidade microbiológica do produto. Por fim, ressalta-se a importância do conhecimento de que todo alimento ofertado ao consumo deve estar seguro sob o ponto de vista higiênico-sanitário, de forma a garantir a manutenção da saúde do consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Higienização, Microbiologia, Patógenos, Saúde, Superfícies

¹ Universidade Federal do Paraná, ingridy.hartmann@hotmail.com

² Universidade Federal do Paraná, fer891@hotmail.com

³ Universidade Federal do Paraná, mvamandapeniche@gmail.com

⁴ Universidade Federal do Paraná, juliaarantesgalvao@gmail.com

