

Avaliação higiênico-sanitária, através de análises microbiológicas, de alimentos produzidos e comercializados em uma grande rede de hipermercados em Salvador- BA

Silva, AS. *Evaluation of the hygienic-sanitary, through microbiological analyzes, of foods produced and sold in the retail market in a large hypermarket chain in Salvador (Bahia, Brazil)*. Salvador, BA. 2010. [Dissertação de Mestrado - Área de concentração: Segurança Alimentar, Universidad de León em convênio com a Fundação Universitária Iberoamerica – FUNIBER]. Orientador: Eneo Alves Silva Júnior

O presente trabalho traz uma avaliação higiênico-sanitária de alimentos produzidos e comercializados no varejo, sendo utilizado como parâmetro as análises microbiológicas no período de 2008 a 2009 e tendo como objeto de estudo 03 lojas de uma grande rede de hipermercados em Salvador – BA. Para isso, foram analisadas amostras de alimentos prontos para o consumo segundo a metodologia de pesquisa aprovada pela Legislação Brasileira, RDC 12/ANVISA. No ano de 2008 foram analisadas 160 amostras, sendo que 14% (22) estavam insatisfatórias. No ano de 2009 houve um incremento no número de amostras analisadas (174 amostras), bem como no número de amostras classificadas como insatisfatórias 21% (36). Os resultados obtidos evidenciaram que tanto em 2008 (14%; 3,2%) quanto em 2009 (20,8%; 8,7%) os indicadores sanitários (coliformes a 45 °C, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* sp, *Clostridium* SR (Sulfito Redutor) a 46 °C, *Staphylococcus* coagulase positiva) foram prevalentes em relação aos indicadores higiênicos (contagem padrão em placas, bolores e leveduras, coliformes a 35 °C), respectivamente. No quadro comparativo dos anos de 2008 e 2009 observou-se que o maior percentual encontrado referia-se aos coliformes a 45°C com \approx 10,5% (35), seguidos da *Salmonella* sp com \approx 2,7% (9); do *Bacillus cereus* com \approx 2,1% (7); *Clostridium* SR a 46°C com \approx 1,2% (4); *Listeria monocytogenes* com \approx 0,6% (2) e *Staphylococcus* coagulase-positiva com \approx 0,3% (1). São estudados de forma detalhada dois grupos de alimentos, classificados pela RDC 12/ANVISA como alimentos prontos para o consumo, os itens: 18 – produtos de confeitaria, lanchonete, padarias e similares, doces e salgados – prontos para o consumo; e 22 – pratos prontos para o consumo (alimentos prontos de cozinhas, restaurantes e similares). Verificou-se que nestes dois anos (2008/2009) os alimentos prontos para o consumo apresentaram predominantemente a contaminação por coliformes a 45 °C ou coliformes fecais seguidos do *Bacillus cereus*. A presença tanto dos coliformes a 45 °C como do *Bacillus cereus* refletem entre outras coisas que as condições sanitárias na manipulação estão inadequadas. Com base nos resultados apresentados, conclui-se que apesar dos resultados das amostras analisadas excederem os valores de Tolerância para Amostra Indicativa conforme a RDC12/ANVISA estes números ainda estão abaixo dos valores capaz de causar uma toxinfecção alimentar. Estes microrganismos indicam que a condição de manipulação no processamento dos alimentos necessita ser revista, devido às falhas nos pontos críticos de controle, seja nos métodos de higienização, ou na técnica envolvendo os tempos e as temperaturas de segurança.

Palavras-chave. higiene dos alimentos, segurança alimentar, análises microbiológicas.

Dissertação disponível na Biblioteca da
Fundação Universitária Iberoamerica – FUNIBER, Florianópolis/SC.
E-mail: alessandrasantiago@hotmail.com