

SEGURANÇA E QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE LINGUIÇA FRESCAL



BRUM, Aline Vargas¹; PINTO, Guilherme Fernandes¹; SOARES, Jéssica Taiane Brum¹; BRENDLER, Nathália Portella^{1*}
*brendler.np@gmail.com

CORADINI, Márcia Goulart Lopes²; OTTE, Marina Vianna²; SIMÕES, Michele da Rosa Scholant²; BIANCHI, Eloisa²

¹ Discentes do Curso de Medicina Veterinária, Nível 8 2024/2 – Faculdade IDEAU – Bagé/RS.

² Docentes do Curso de Medicina Veterinária, Nível 8 2024/2 – Faculdade IDEAU – Bagé/RS.



INTRODUÇÃO

Garantir a segurança alimentar é fundamental para preservar a saúde dos consumidores e assegurar a sustentabilidade do empreendimento no mercado. A linguiça frescal não passa por tratamento térmico em seu processo de elaboração, portanto a atenção aos controles higiênico-sanitários deve ser ainda mais rigorosa a fim de minimizar o risco de contaminações.

OBJETIVO

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento produtor de linguiça em Bagé, Rio Grande do Sul (RS).

MATERIAL E MÉTODOS

A avaliação incluiu a aplicação de um questionário sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), baseado na RDC nº 275/2002 da ANVISA, e a coleta de amostras microbiológicas de superfícies e do produto. As análises foram realizadas no laboratório de microbiologia do Hospital Veterinário São Francisco, vinculado à Faculdade IDEAU de Bagé, e compreenderam a investigação de bactérias aeróbias mesófilas, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* spp.

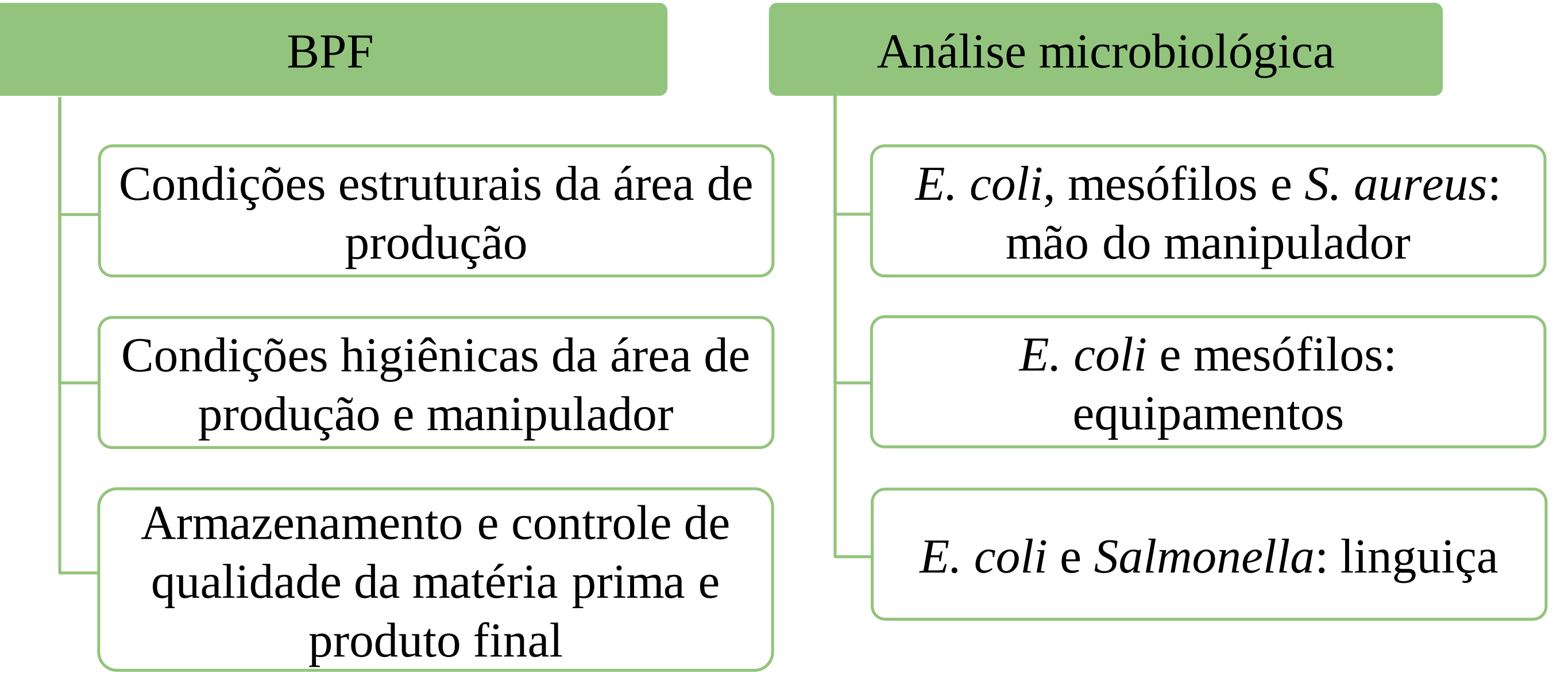
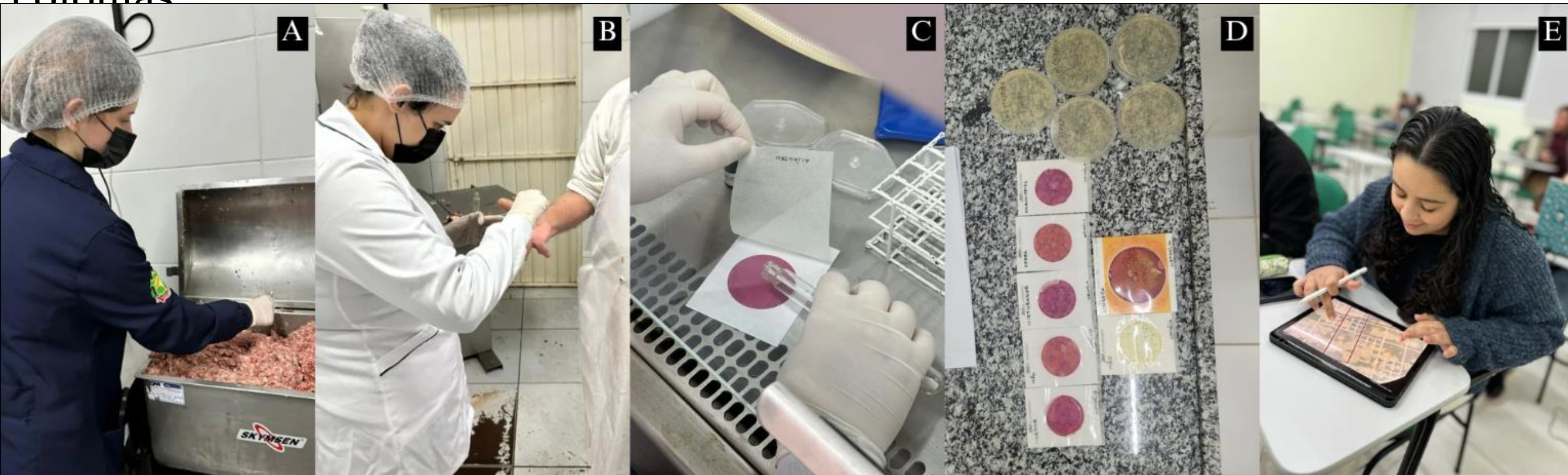


Figura 1: Processamento de amostras. A e B: Coleta com swabs. C: inoculação em placa Petrifilm; D: placas após incubação; E: contagem de colônias



Fonte: Os autores, 2024.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação à contagem de microrganismos na mão do colaborador, a quantificação de mesófilos estava adequada, mas a de *S. aureus* elevada e a presença de *E. coli* representa risco à saúde em decorrência de sua patogenicidade. Além disso, observou-se mesófilos e *E. coli* em todos os equipamentos, enfatizando que a contaminação cruzada no processamento acontece com facilidade (Quadro 1).

Quadro 1: Avaliação microbiológica em superfícies.

		<i>E. coli</i>	Mesófilas	<i>S. aureus</i>
Mão (UFC/mão)		1,8 x 10 ¹	1,4 x 10 ¹	1,5 x 10 ²
Equipamento (UFC/cm ²)	Serra	4	3,3 x 10 ¹	NA
	Moedor	2,4 x 10 ²	3,5 x 10 ¹	NA
	Misturador	1 x 10 ³	4,5 x 10 ²	NA
	Embutideira	7 x 10 ²	1,4 x 10 ²	NA

Fonte: Os autores, 2024. *NA = não se aplica.

A amostra de linguiça analisada excedeu o limite permitido pela legislação para *E. coli* e *Salmonella*, o que sugere falhas nas condições higiênico-sanitárias e risco à saúde. Assim, foi considerada imprópria para o consumo (Quadro 2).

Quadro 2: Avaliação microbiológica em linguiça frescal.

	Linguiça frescal	Limite IN 313/2024
<i>E. coli</i> (UFC/g)	9 x 10 ²	1 x 10 ²
<i>Salmonella</i> (presente/ausente em 25g)	Presente	Ausente

Fonte: Os autores, 2024.

Quanto às BPF, evidenciou-se estruturas físicas em mal estado de conservação, condições higiênicas do local e do funcionário inadequadas, manipulador com a paramentação incompleta, contaminação cruzada entre produtos e armazenamento incorreto da matéria-prima.

CONCLUSÃO

As condições higiênico-sanitárias do estabelecimento estavam em desacordo com a legislação vigente. O estudo reforça a necessidade da implementação rigorosa das BPF e da realização de avaliações microbiológicas recorrentes em agroindústrias, visando a qualidade e segurança do produto final.