

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UM MERCADO NA CIDADE DE BAGÉ/RS



MEDEIROS, Alencar Barão.¹; Montano, Fernando Suñé¹;
MARCHEZAN, Henrique Pereira.¹; MORALES, Talia De Godoy.¹
taaliaamoraless@gmail.com
BIANCHI, Eloisa.²; CORADINI, Marcia.²; OTTE, Marina.²; SIMÕES, Michele.²
¹Discentes do Curso de Medicina Veterinária, Nível 8 2024/2- Faculdade IDEAU – Bagé/RS.
²Docentes do Curso de Medicina Veterinária, Nível 8 2024/2 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.



MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
Mostra de Criação e Inovação

INTRODUÇÃO

A carne é considerada uma excelente fonte de nutrientes. No entanto, esse alimento pode se tornar um ambiente favorável ao crescimento de bactérias quando processado, armazenado ou manipulado em condições improprias de higiene e sanidade.

OBJETIVO

Este estudo tem como objetivo realizar uma análise microbiológica em um mercado localizado na cidade de Bagé.

MATERIAL E MÉTODOS

A avaliação já iniciou visualmente, em aspecto amplo, olhando que equipamentos a empresa possuía, onde estavam localizados e também como os funcionários estavam uniformizados.



Figuras 1 e 2: Espaço de manipulação de produtos cárneos.
Fonte: Autores, 2024.

Foi realizada a coleta de materiais microbiológicos para análise laboratorial.



Figura: Coleta microbiológica máquina queijo.
Fonte: Autores, 2024.



Figura: Coleta microbiológica mesa charque.
Fonte: Autores, 2024.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A primeira irregularidade encontrada foi a ausência de lava mãos com acionamento por pedal na entrada de cada sala de manipulação. Assim como também para higienização de utensílios. O questionário realizado, foi constatado que a empresa não pratica protocolos higiênico-sanitário em relação aos EPI's dos funcionários, assim como também dos equipamentos utilizados, deixando evidente uma possível contaminação cruzada ao utilizar as mesmas facas para diferentes produções. Foram realizadas 07 amostras, sendo 05 para *E. Coli/Coliform*, 01 para *Staphylococcus* e 01 para *Salmonella*

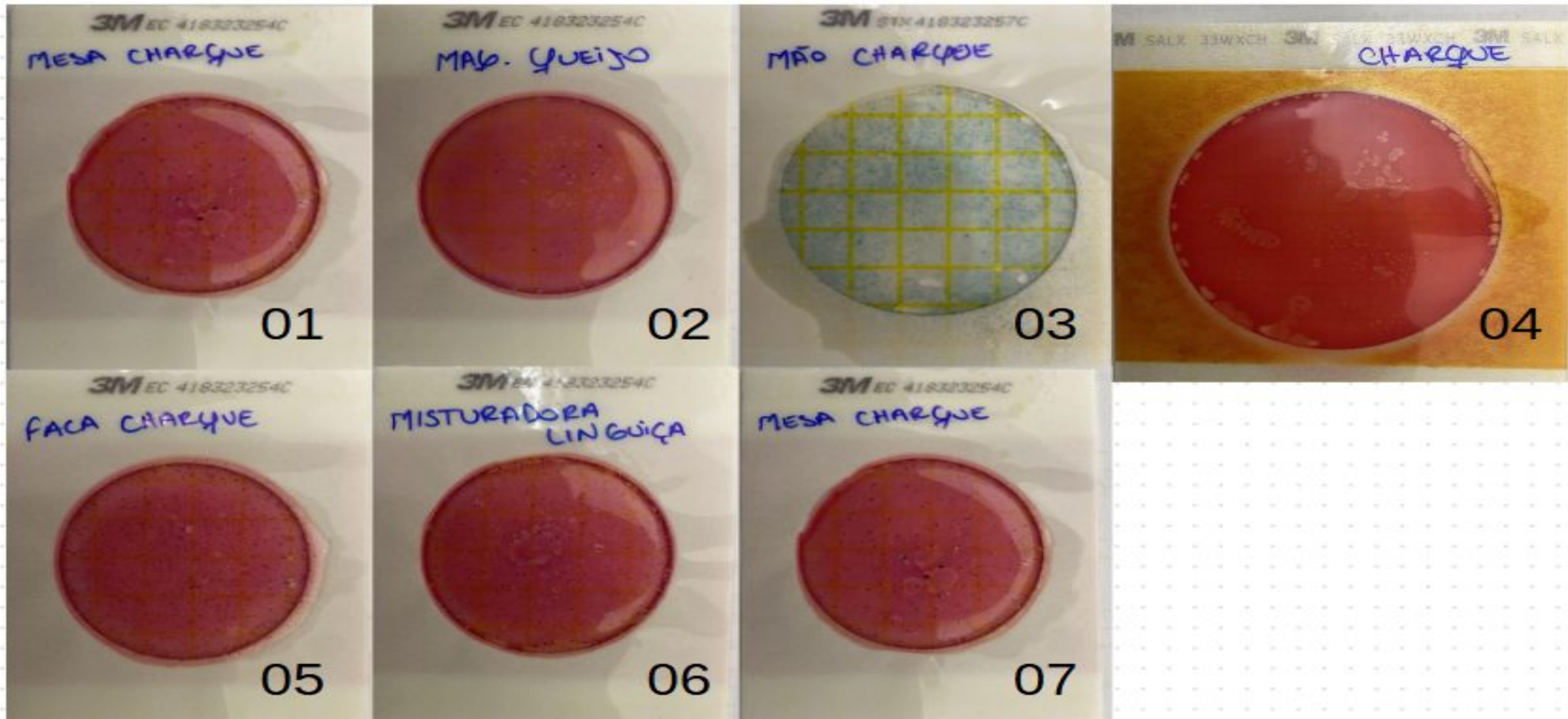


Tabela: Amostras microbiológicas
Fonte: Autores, 2024.

Amostra	Análise microbiológica	Resultado
01 (mesa charque)	<i>E. Colli</i>	127 colônias
02 (maq. de queijo)	<i>E. Colli</i>	55 colônias
03 (mão funcionário - charque)	<i>Staphylococcus</i>	13 colônias
04 (charque)	<i>Salmonella</i>	Não apresentou crescimento bacteriano
05 (faca utilizada no charque)	<i>E. Colli</i>	Incontável
06 (misturador de linguiça)	<i>E. Colli</i>	Incontável
07 (mão funcionário - charque)	<i>E. Colli</i>	60 colônias

Tabela: Amostras microbiológicas
Fonte: Autores, 2024.

CONCLUSÃO

Os resultados do presente trabalho demonstram a importância de medidas higiênico-sanitárias assegurando o controle de patógenos nos produtos cárneos para que estes cheguem em perfeitas condições para o consumo humano. A presença de contagens altas *coliformes* aponta para possíveis falhas nos procedimentos higiênicos-sanitários.