

Avaliação de Riscos Microbiológicos em Estabelecimento de Hambúrgueres



RODRIGUES, Anderson da Costa¹; DUARTE, Cleber Tomatto¹; SILVEIRA, Thales Simão da¹; MENDOZA, Thayná Martins de La Peña^{1*}
*thaynamartinsmendoza@gmail.com

CORADINI, Márcia Goulart Lopes²; OTTE, Marina Vianna²; SIMOES, 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.



MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
Mostra de Criação e Inovação

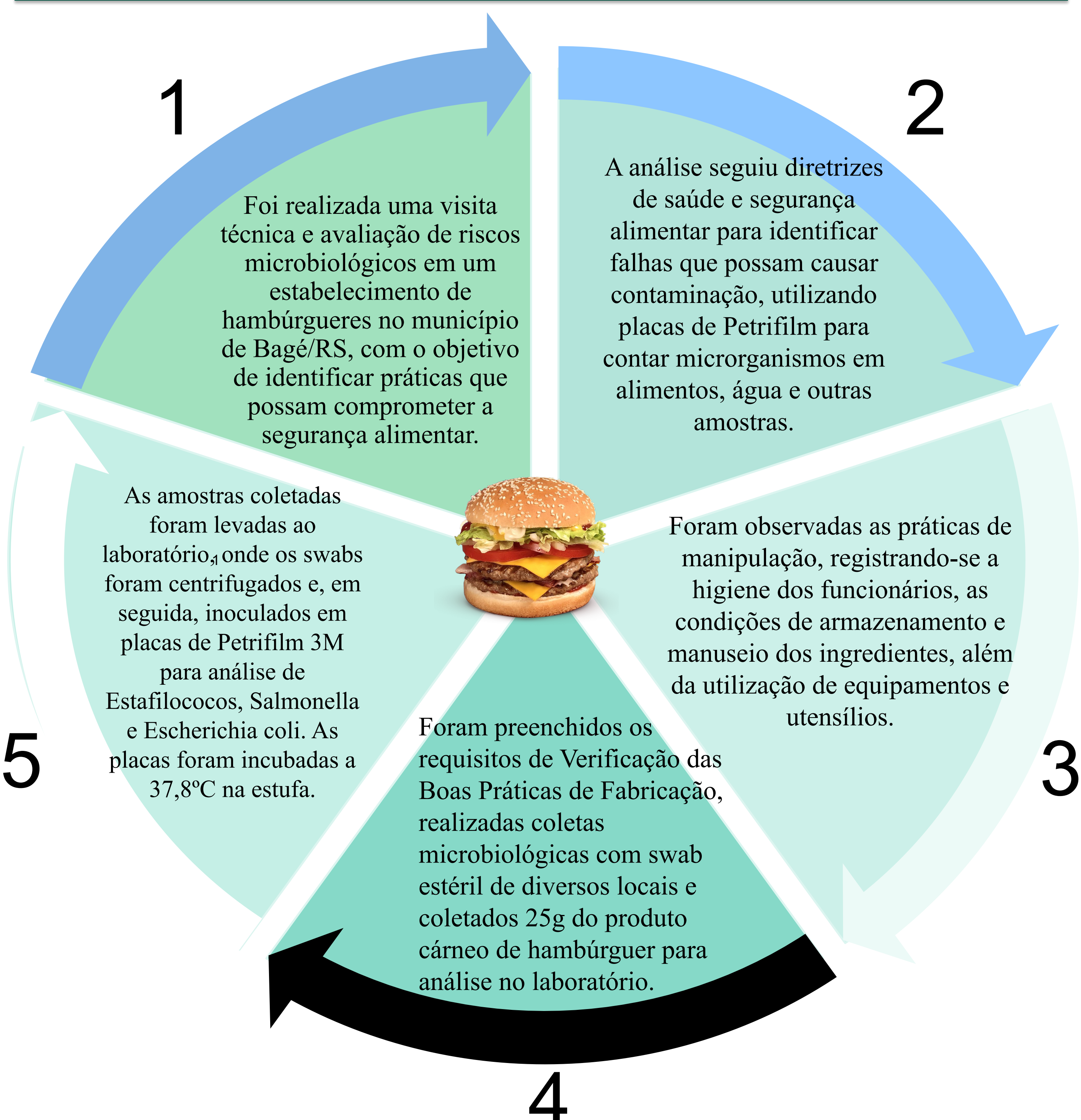
INTRODUÇÃO

A avaliação de riscos microbiológicos em estabelecimentos de produção de hambúrgueres é uma área crítica para garantir a segurança alimentar e a saúde pública. O hambúrguer, um dos produtos alimentícios mais populares globalmente, está suscetível a uma variedade de contaminações microbiológicas que podem comprometer sua qualidade e segurança.

OBJETIVO

Realizar uma análise abrangente da avaliação de riscos microbiológicos em estabelecimentos de produção de hambúrgueres, com ênfase na identificação e controle de patógenos que representam uma ameaça significativa à segurança alimentar e ensinar normas de boas práticas sanitárias para o estabelecimento inspecionado.

MATERIAL E MÉTODOS



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após 24 horas as amostras foram analisadas no Hospital Veterinário São Francisco de Bagé, onde não foi encontrada nenhuma alteração significativa, assim resultando que o estabelecimento está funcionando conforme as leis em vigência.

Quadro 1: Resultado microbiológico das amostras analisadas.

Local de coleta	<i>Estafilococos</i>	<i>E. Coli</i>	<i>Salmonella</i>
Hambúrguer de carne	80 ufc	Ausente	Ausente
Liquidificador de maionese	Ausente	40 ufc	-
Moedor de carne	Ausente	Ausente	-
Mesa de produção e formadora de hambúrguer	Ausente	Ausente	-
Mão do funcionário	Ausente	Ausente	-
Moedor de carne	Ausente	Ausente	-

Não houve mudanças significativas nos parâmetros avaliados, demonstrando que as condições de produção, manipulação e armazenamento foram adequadas para manter a integridade microbiológica dos produtos.

CONCLUSÃO

O Projeto de Aperfeiçoamento Teórico e Prático (PATP) é de suma importância para o aprendizado dos acadêmicos de medicina veterinária, adquirimos o conhecimento específico sobre avaliação de riscos microbiológicos e segurança alimentar e permitiu que compreendêssemos não apenas os desafios associados à produção segura de alimentos, mas também a importância da implementação de boas práticas sanitárias e de controle microbiológico em estabelecimentos de alimentos. Continuar investindo em boas práticas e monitoramento contínuo é essencial para manter esses padrões e contribuir para a excelência na produção de alimentos seguros.