

AValiação HigIÊNICO-SANITÁRIA E MICROBIOLÓGICA DE CARNES EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS



DA SILVA, Ana Candida Trindade¹; FRANTZ, Ana Cecília da Luz¹;
DA SILVA, Lucas Cardozo¹; MENDES, Yasmin¹;
OTTE, Marina Vianna²; CORADINI, Márcia Goulart²;
SIMÕES, Michele 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

A segurança alimentar é um tema crucial para a saúde pública, uma vez que a avaliação sanitária dos alimentos é fundamental na prevenção de doenças e na garantia da qualidade dos produtos consumidos. O papel da inspeção alimentar é rigoroso em cada etapa da cadeia produtiva, especialmente em alimentos de origem animal, que são altamente suscetíveis a contaminações.

OBJETIVO

Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos produtos de origem animal comercializados na Casa de Carnes Mendonça localizada no Município de Bagé, RS, com foco na análise da qualidade microbiológica das carnes.

MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização do trabalho prático um estabelecimento comercial foi avaliado pelo SIM. Durante a visita foram coletadas 7 amostras, sendo 6 amostras com método de SWAB de superfícies, nos seguintes locais: moedor de carne, luva de colaboradora, embutidor, tábua de carne, faca para realização de placas PetriFilm de *Escherichia Coli*. Também foi realizada a coleta de 1 amostra de 25g de carne moída colocada em 225ml de água Peptonada para realização de placa PetriFilm de *Salmonella ssp.* Após 24h em estufa a 37°C foi realizada a leitura das placas. Todas as análises foram realizadas no laboratório de microbiologia da Faculdade IDEAU de Bagé.



Coleta de material das superfícies pelo método SWAB.



Confecção de placas PetriFilm com meio de crescimento para *Salmonella spp.* e *Escherichia coli*



Avaliação microbiológica das placas confeccionadas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O resultado da leitura das placas PetriFilm está descrita no Quadro 1.

Quadro 1: Resultados da leitura das placas.

O swab realizado em tábua de carne apresentou crescimento de 31 unidade formadora de colônias de *Escherichia E Coli*, multiplicando este valor por 20, obtemos o valor de 620, não houve crescimento de coliformes fecais (Figura 1).



Em swab (coleta com cotonete estéril) no embutidor (um equipamento usado na produção de alimentos como linguças, por exemplo), não se detectou o crescimento de *Escherichia coli* (*E. coli*) nem de coliformes fecais após o processamento da amostra, conforme observa-se na (Figura 2).

O swab realizado em faca apresentou crescimento 117 colônias de *Escherichia E Coli*, multiplicando este valor por 20, obtemos o valor de 2.340, não houve crescimento de coliformes fecais (Figura 3).

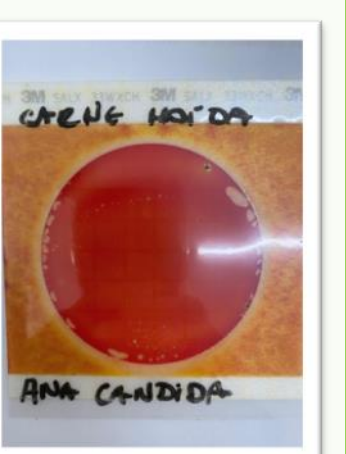


O swab realizado no moedor não apresentou de *Escherichia E Coli* e não houve crescimento de coliformes fecais (Figura 4).

O swab coletado da luva que estava na mão da colaboradora que estava realizando o preparo de almôndegas, após a realização da placa, a mesma tendo passado 24 horas em estufa, obteve crescimento de 141 colônias de *Escherichia E Coli* (Figura 5) este número de colônias vezes 20, totalizou 2.820.



No swab realizado na carne moída, após incubação em estufa por 24 horas, não foi detectada a presença de *Escherichia coli* ou de coliformes fecais (Figura 6).



Crescimento de coliformes fecais, não houve crescimento de *Salmonella spp.* e nem de *Staphilococcus* (Figura 7)

CONCLUSÃO

O estudo foi conduzido em conformidade com as normas éticas e regulatórias vigentes. Os resultados apontaram evidências de falhas no controle higiênico e sanitário da Casa de Carnes. Pois em exame se identificou o risco de contaminação microbiológica ao encontrar-se o patógeno *Escherichia coli* (*E. coli*) em equipamentos tais como a: tábua de carne (31 colônias x 20 = 620 UFC), na faca (117 colônias x 20 = 2.340 UFC), da luva (141 colônias x 20 = 2.820 UFC). Estes resultados evidenciam uma não conformidade com as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação (BPF). Essas falhas podem levar à contaminação cruzada e comprometer a segurança alimentar. O estabelecimento avaliado não atende plenamente às normas higiênico-sanitárias vigentes para produtos de origem animal, demandando melhorias imediatas.