

NOME: JOSIANE KÊNIA DE FREITAS

TÍTULO: ESTUDO MICROBIOLÓGICO DE REFEIÇÕES COMERCIALIZADAS EM RESTAURANTES NO MUNICÍPIO DE UBÁ-MG

AUTORES: SILVANA RODRIGUES PIRES MOREIRA, JOSIANE KÊNIA DE FREITAS, JOSIANE KÊNIA DE FREITAS, VIVIANE MODESTO ARRUDA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: refeições, análises microbiológicas, qualidade

RESUMO

O cotidiano acelerado da vida moderna tem promovido significativas mudanças nos hábitos alimentares, estimuladas por fatores como o aumento da jornada de trabalho, a dificuldades de locomoção, a inserção da mão de obra feminina, dentre outros. Neste sentido, os restaurantes do tipo self-service constituem um segmento do setor de alimentação em severa expansão, crescendo cerca de 20% ao ano. Aliado a esta constatação presenciemos também o crescimento das ocorrências de toxinfecções alimentares. O presente trabalho teve a finalidade de avaliar através microbiológicas a qualidade de refeições comercializadas em restaurantes no município de Ubá e região. Para avaliação de parâmetros sobre qualidade higiênico-sanitária, foram realizadas entrevistas em trinta estabelecimentos, visando analisar, de maneira prévia, as condições higiênico-sanitárias de preparo das refeições, bem como seu armazenamento. Em seguida, foi realizada a seleção dos seis restaurantes nos quais as foram coletadas seis amostras de refeições para a realização das seguintes análises: Número Mais Provável de coliformes totais e termotolerantes (NMP.g-1); e Unidades Formadoras de Colônia de bolores e leveduras (UFC.g-1). Os resultados obtidos foram comparados aos padrões estabelecidos pela ANVISA- Padrões Microbiológicos Sanitários para alimentos- RDC nº12 de 01/2001 e à Instrução Normativa nº 01 de 01/2000 do Ministério da Agricultura e Abastecimento. Foi verificada a presença de coliformes em duas das seis amostras analisadas, cujos valores estavam fora dos padrões aceitáveis. Quanto às Unidades Formadoras de Colônia de bolores e leveduras, os resultados surpreenderam: em cinco das seis amostras analisadas, os valores foram o triplo do permitido pela legislação. Assim, é necessária uma intensificação na fiscalização, de forma que refeições preparadas em restaurantes não comprometam ou coloquem em risco a saúde dos consumidores.