



COMPARATIVO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EM DUAS EDIÇÕES DE UMA FEIRA DO RS¹

Carla Luciane Kreutz², Cristiano Augusto Ballus³, Gislaine Hermanns⁴, Leidi Daiana Preichardt⁵, Stela Maris Meister Meira⁶, Vanessa Luciane Schley⁷. UNIJUÍ

INTRODUÇÃO: A análise microbiológica de alimentos é fundamental para conhecer a qualidade da matéria-prima, as condições de higiene no preparo, bem como os riscos que este pode oferecer à saúde do consumidor. Além disso, é indispensável para verificar se os padrões e especificações microbiológicos estão sendo atendidos adequadamente. Como resultado do aumento nos casos de doenças transmitidas por alimentos, os consumidores estão cada vez mais interessados na segurança dos produtos que consomem. Do ponto de vista microbiológico, os alimentos constituem-se em um excelente meio de cultura para o desenvolvimento de microrganismos, pois são formados por inúmeras classes de compostos orgânicos passíveis de serem metabolizados durante o crescimento microbiano. Água e alimentos podem transmitir infecções bacterianas quando contaminados com fezes humanas ou de animais, as quais podem veicular inúmeras bactérias patogênicas. A presença de coliformes termotolerantes em alimentos pode advir de uma contaminação pelo ambiente e não necessariamente de uma contaminação fecal direta e seu número pode estar associado ao desenvolvimento no próprio produto. Porém, ainda é amplamente empregada como indicativo de contaminação de origem fecal, pois indica possibilidade de ocorrerem outros microrganismos entéricos na amostra, visto presumir-se que a população deste grupo é constituída de uma alta proporção de *E. coli*, que tem seu hábitat exclusivo no trato intestinal do homem e de outros animais. Com o objetivo de verificar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos alimentícios oferecidos em uma feira comercial, realizada no interior do estado do RS, pesquisou-se a ocorrência de coliformes termotolerantes nos diversos pontos de venda de alimentos. Além disso, por meio da comparação destes resultados com aqueles obtidos pelas análises microbiológicas realizadas em feira anterior, buscou-se avaliar a eficiência do trabalho de conscientização dos locatários, enquanto responsáveis pelo fornecimento de alimentos seguros. **METODOLOGIA:** Durante a realização do evento, coletaram-se duas amostras de cada um dos 29 pontos de alimentação. As amostras foram coletadas assepticamente e conduzidas isotermicamente ao Laboratório de Microbiologia do Núcleo de Alimentos/UNIJUÍ. As análises de coliformes termotolerantes foram realizadas conforme a Instrução Normativa nº 62 de 2003 do Ministério da Agricultura, e os resultados foram confrontados com os padrões microbiológicos de alimentos que constam na RDC nº12 de 2001 da ANVISA. **RESULTADOS:** O número total de amostras analisadas, cujos resultados mostraram-se em conformidade com os padrões, aumentou 28,87% em relação à feira anterior, atingindo o valor de 75,87% de amostras apropriadas ao consumo, considerando-se a presença de coliformes termotolerantes. No que se refere às diferentes áreas, na Praça de Alimentação o número de amostras de acordo com a legislação aumentou 25% de um total de

¹ Projeto de Pesquisa.

² Acadêmica do 8º semestre do curso de Química Industrial de Alimentos.

³ Acadêmico do 8º semestre do curso de Química Industrial de Alimentos.

⁴ Funcionária do Núcleo de Alimentos/UNIJUÍ.

⁵ Funcionária do Núcleo de Alimentos/UNIJUÍ.

⁶ Acadêmica do 6º semestre do curso de Química Industrial de Alimentos.

⁷ Funcionária do Núcleo de Alimentos/UNIJUÍ. UNIJUÍ – Campus Santa Rosa, RS 344, Km 39, CEP: 98900-000. alimentos@unijui.tche.br



75% de conformidade. No caso da Alameda, o aumento de conformidades foi de 66,35%, chegando a 83,35% de adequação. A região das Tendas teve aumento de 50% na adequação com os padrões, totalizando 75% de conformidades. Os Pontos de Sorvete obtiveram melhoria nas condições higiênico-sanitárias correspondente a 25%, chegando a 75% de adequação. Os Ambulantes mostraram a maior conformidade: 88,9%, um aumento de 10,9% em relação à feira anterior. Os Restaurantes apresentaram os piores resultados: melhora de 0,35%, totalizando apenas 33,35% de conformidades. **CONCLUSÃO:** Os resultados evidenciam melhorias na elaboração dos produtos e maior conscientização por parte dos manipuladores de alimentos, bem como revelam a necessidade de continuar com este trabalho, pois alguns pontos ainda precisam de grandes mudanças para oferecer produtos de qualidade aos seus consumidores. Além disso, pode-se ampliar ainda mais as conformidades, objetivando sempre o máximo de produtos com condições higiênico-sanitárias satisfatórias.