



CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE LANCHERIAS NAS PROXIMIDADES DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO LOCALIZADO NA CIDADE DE SANTA ROSA/RS¹

Ana Cristina Rosso², Gislaine Hermanns³. UNIJUI

INTRODUÇÃO: Alimentos são um excelente meio de crescimento microbiano, o qual pode ocorrer durante as etapas de manipulação, processamento e comercialização dos mesmos. Ter cuidados desde a higiene do manipulador até as condições em que se encontram utensílios, equipamentos e o próprio local de manipulação e comercialização dos alimentos, é de extrema importância para garantir a segurança alimentar. Nos dias atuais, é cada vez mais constante o consumo de alimentos fora do âmbito doméstico crescendo assim, o número de restaurantes e estabelecimentos que comercializam alimentos. Alimentos estes que, são considerados propícios à contaminação microbiológica, constituindo-se em risco à saúde da população devido a condições inadequadas de manuseio, preparo, falta de conhecimento técnico, além da ausência de fiscalização sanitária. Esta mudança de hábito do consumidor tem como consequência o aumento do número de doenças veiculadas por alimentos (DVAs), sendo considerado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), provavelmente o maior problema de saúde no mundo moderno (Rossi, 2006). O consumo de lanches em universidades é bastante frequente, principalmente por estudantes que fazem destes um substituto da refeição, devido ao baixo preço, fácil aquisição e pouca disponibilidade de tempo. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos que comercializam lanches nas proximidades de um campus universitário localizado na cidade de Santa Rosa/RS. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram realizadas três coletas de swab de manipuladores, equipamentos, utensílios, superfícies e ambiente em dois estabelecimentos comerciais denominados de ponto A e ponto B, localizados próximos a um campus universitário. As coletas foram realizadas em dias alternados, sendo realizada uma coleta por semana em cada estabelecimento durante o mês de junho de 2010. O material coletado foi transportado em caixas isotérmicas até o laboratório de microbiologia da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUI – Santa Rosa e submetido às análises de contagem total de microrganismos heterotróficos, *E. coli* e bolores e leveduras. Para realizar as coletas, fez-se uso de jaleco, touca e constante assepsia de mãos e utensílios para impedir uma possível contaminação terceirizada. Inicialmente, esfregou-se um cotonete estéril embebido em solução diluente peptona de caseína 0,1% por uma superfície de contato, um equipamento, um utensílio e dois manipuladores de alimentos além de realizar teste de sedimentação com placas de meio de cultura para contagem total de microrganismos heterotróficos e bolores e leveduras. Estas foram deixadas abertas e expostas ao ambiente por quinze minutos em cada estabelecimento comercial. A inoculação das amostras de swab procedeu-se em superfície de placas contendo ágar PCA, para contagem total de microrganismos heterotróficos e ágar EMB, para determinação de *E. coli*. As placas foram incubadas invertidas em estufa a 36°C/48 horas, assim como aquelas de PCA provenientes do teste de sedimentação. Já as placas de PDA, utilizadas para sedimentação de fungos foram incubadas sem inversão a 25°C por cinco dias. Após transcorrido o tempo de incubação necessário foi realizada a contagem do número de unidades formadoras de colônia (UFC).



CT&I e SOCIEDADE

XVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XV JORNADA DE PESQUISA
XI JORNADA DE EXTENSÃO

4 a 8 de OUTUBRO de 2010



RESULTADOS: As amostras analisadas variaram na presença e número de colônias nas placas durante o período de realização das coletas, tendo o ponto B apresentado maior número de UFC ao longo do experimento. Dessa forma, pode-se dizer que este estabelecimento, foi o que mais se destacou quanto à falta de higiene por parte dos manipuladores, utensílios e ambiente.

CONCLUSÃO: Tendo em vista a ausência de bactérias de origem fecal em ambos os estabelecimentos coletados, pode-se concluir que as condições higiênico-sanitárias estavam aceitáveis uma vez que, não há padrão nem legislação para se tomar como base.

¹ Trabalho desenvolvido por acadêmica do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUI

² Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos na UNIJUI. aninharosso@yahoo.com.br.

³ Professora Mestre do Departamento de Biologia e Química da UNIJUI. gislaine@unijui.edu.br