

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SUPERFÍCIE E AMBIENTE EM DIFERENTES RESTAURANTES E LANCHONETES NA CIDADE DE PETROLINA-PE

Carolline Rodrigues Mota Borges¹; Milena da Rocha Gomes¹; Jaine Rodrigues
Carvalho¹; Rafaela Borges do Vale¹; Arão Cardoso Viana²

¹ Graduanda em Tecnologia em Alimentos. IFSertão-PE - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, *Campus Petrolina*.

² Professor do curso de Tecnologia em Alimentos. IFSertão-PE - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, *Campus Petrolina*. E-mail: arao.viana@ifsertao-pe.edu.br.

A cada dia se acentua mais o hábito de realizar refeições fora de casa permitindo ampliação do setor de serviços de alimentação, como restaurantes e lanchonetes. No entanto, alguns profissionais da área de alimentação têm se preocupado com a insegurança dos alimentos. Isso porque a contaminação microbiológica de alimentos tem sido alvo de constantes mudanças nos procedimentos de controle higiênico-sanitário na produção de alimentos. As análises microbiológicas servem para verificar e conhecer as condições de higiene em que o alimento foi preparado, bem como os riscos que este poderá oferecer à saúde do consumidor. Assim o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de restaurantes e lanchonetes da cidade de Petrolina-PE em parceria com a Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina-PE. Foram analisadas nove amostras de superfícies coletadas por meio de swab e ambientes através da técnica de sedimentação simples. Foram realizadas análises microbiológicas para mesófilos aeróbios e bolores e leveduras. Constatou-se contaminação por aeróbios mesófilos em 7 das 9 amostras analisadas, onde os estabelecimentos obtiveram contagens elevadas. Já para os bolores e leveduras apenas as amostras 3 e 8 se encontraram acima dos limites recomendados. Com base nos resultados encontrados, se faz assim a necessidade de se adotar medidas urgentes e eficaz para reduzir ou eliminar a contaminação encontrada na área de manipulação e a implantação de métodos para a avaliação e melhoria nos procedimentos de higienização de superfícies do estabelecimento.

Palavras-chave: Pão, SWAB, Boas práticas de fabricação.

Agradecimentos: A Vigilância Sanitária Municipal de Petrolina-PE.