

Pesquisa de *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase positivo e *Salmonella sp.* em molhos artesanais comercializados em lanchonetes na cidade de Mossoró, Rio Grande do Norte

Francisco Sérvulo de Oliveira Carvalho¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido

e-mail: fservulo.ocarvalho@gmail.com

Bárbara Jéssica Pinto Costa¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido

e-mail: barbaracosta13p@gmail.com

Daniela Thaise Fernandes Nascimento da Silva¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido

e-mail: dani.nascimento13@gmail.com

Ryllare Cristina Silva Costa¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido

e-mail: ryllare.sc@gmail.com

Bruno Sueliton dos Santos¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido

e-mail: brunosantosnutri@gmail.com

Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido

e-mail: anacarla@ufersa.edu.br

Karoline Mikaelle de Paiva Soares¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido

e-mail: karolinesoares@ufersa.edu.com

Sessão do trabalho: Micro-organismos patogênicos em alimentos

Resumo: A Organização Mundial de Saúde aponta que a maior parte dos casos de doenças de origem alimentar são associados à presença de micro-organismos patogênicos, que estão ligados diretamente ao descuido higiênico-sanitário dos manipuladores, das técnicas inadequadas empregadas, como também do processamento de alimentos e a forma que são armazenados. Com isso, este estudo objetivou pesquisar a presença *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase positivo e *Salmonella sp.* em molhos artesanais comercializados em lanchonetes na cidade de Mossoró, Rio Grande do Norte. Foram visitados sete estabelecimentos espalhados na cidade, onde foram coletadas nove amostras de molhos, perfazendo um total de 63 amostras. Essas foram transportadas ao laboratório, onde foram submetidas a análises microbiológicas de pesquisa de *Escherichia coli*; detecção de *Staphylococcus* coagulase positivo e pesquisa de *Salmonella sp.* Realizaram-se avaliações aos dias 0, 3 e 6 sob estocagem em refrigeração. Como resultados,

verificou-se a presença de *E. Coli* em quatro dos sete estabelecimentos avaliados com uma média percentual de 68,23% entre as amostras analisadas destes estabelecimentos. Já os resultados encontrados nas avaliações de *Staphylococcus* coagulase positivo, detectou-se presença desse micro-organismo em três estabelecimentos, com média aritmética de 6,6 log₁₀ UFC g⁻¹. Nenhum estabelecimento mostrou resultado positivo nos testes realizados para avaliação de *Salmonella* sp. Dessa forma, os resultados encontrados demonstram a necessidade de fiscalização regular nos estabelecimentos comerciais de alimentos, a fim de garantir a inocuidade e qualidade dos alimentos comercializados, preservando a saúde pública, tendo em vista que a presença dos micro-organismos detectados podem sugerir riscos a doenças transmitidas por alimentos.

Palavras-chave: Conservação de alimentos; Segurança alimentar; Saúde pública.