

## **Avaliação das condições higiênico-sanitárias e qualidade microbiológica de produtos fatiados comercializados em São Paulo**

*Andrade, D. K. A.<sup>1</sup>; Finger, J. A. F. F.<sup>2</sup>; Franco, B. D. G. M.<sup>2,3</sup>; Maffei, D.F.<sup>1,3</sup>*

<sup>1</sup>*Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ/USP), Piracicaba, SP, Brasil*

<sup>2</sup>*Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF/USP), São Paulo, SP, Brasil*

<sup>3</sup>*Centro de Pesquisa de Alimentos (FoRC-CEPID), São Paulo, SP, Brasil*

*dhuelly@usp.br*

**Sessão do trabalho:** Outros tópicos em microbiologia de alimentos

O comércio de produtos de origem animal prontos para o consumo (incluindo os frios) é amplamente difundido no Brasil. Embora sejam comercializados em peças inteiras, é comum a venda desses produtos fatiados, o que aumenta o risco de contaminação. Este trabalho teve como objetivo avaliar as práticas de higiene, manipulação, armazenamento, distribuição e a qualidade microbiológica de produtos fatiados prontos para o consumo comercializados em São Paulo/SP. Para isso, foi aplicado em sete supermercados um questionário composto por 54 questões abordando as condições higiênico-sanitárias da área de processamento dos frios, aspectos relacionados aos funcionários, bem como as práticas de manipulação, armazenamento e distribuição dos produtos. Além disso, 35 amostras de frios (5 por estabelecimento) foram submetidas a análises microbiológicas para determinação das populações de bactérias mesófilas, Enterobacteriaceae, coliformes totais e *Escherichia coli*. Foram identificadas inadequações nos sete estabelecimentos visitados: 42,8% na área de processamento (instalações físicas), 57,1% nos equipamentos (falhas na higienização), 42,8% relacionado aos funcionários (hábitos de higiene) e 14,9% nas práticas operacionais (falhas de higiene durante a manipulação, armazenamento e/ou distribuição). A temperatura de armazenamento dos frios também foi registrada: nos balcões de exposição variou de 4,1 a 7,2 °C e na superfície dos produtos fatiados variou de 4,1 a 6,8 °C. Quanto aos resultados microbiológicos, as médias de contagens obtidas foram: bactérias mesófilas ( $4,3 \pm 1,3$  log UFC/g), Enterobacteriaceae ( $3,4 \pm 0,6$  log UFC/g) e coliformes totais ( $1,7 \pm 0,8$  log NMP/g). *E. coli* foi detectada em 7 (20%) amostras provenientes de cinco estabelecimentos, com média de contagem de  $1,2 \pm 0,8$  log NMP/g. Não se observou associação entre o nível de irregularidades identificadas nos estabelecimentos e a qualidade microbiológica dos produtos comercializados. Os resultados obtidos revelam a necessidade de ações corretivas para as irregularidades identificadas, de forma a garantir a

qualidade durante o processamento dos produtos e, conseqüentemente, a segurança dos consumidores.

**Palavras-chave:** Fatiamento. Frios. Microrganismos indicadores de higiene. Segurança dos alimentos.