

## **Análise microbiológica de amostra alimentícia como estratégia de redução de danos em um restaurante institucional: Relato de caso**

**Clarice de La Rocha<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande

[claricerocha@furg.br](mailto:claricerocha@furg.br)

**Daniela Fernandes Ramos<sup>2</sup>**

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande

[danielaramos@furg.br](mailto:danielaramos@furg.br)

**Rosemarlei Quincozes<sup>3</sup>**

<sup>3</sup>Universidade Federal do Rio Grande

[rosequincozes@yahoo.com.br](mailto:rosequincozes@yahoo.com.br)

**Letícia Maass<sup>4</sup>**

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas

[leticiamass8@gmail.com](mailto:leticiamass8@gmail.com)

**Ana Clara de La Rocha Hornes<sup>5</sup>**

<sup>5</sup>Universidade Federal do Rio Grande

[delarochahornes@gmail.com](mailto:delarochahornes@gmail.com)

**Sessão do trabalho:** Micro-organismos patogênicos em alimentos

**Resumo:** O Restaurante Universitário (RU) objetiva a oferta de uma alimentação subsidiada, de qualidade, nutricionalmente balanceada e segura. A fim de primar pela inocuidade dos alimentos realizou-se análises microbiológicas de uma amostra alimentícia fornecida em um RU no sul do Brasil, em junho de 2022, após esta apresentar odor alterado resultando na rejeição dos comensais. A apuração da análise nos meios de cultura Caldo Lauril Sulfato Triptose, Caldo Verde Brilhante Lactose Bile 2% e Caldo *Escherichia coli*, revelou teste presuntivo e confirmatório para coliformes totais e coliformes fecais, com produção de gás no tubo de Durham. Ocorreram avaliações

presuntivas positivas características de *Staphylococcus aureus* cultivadas em meio de cultura Agar Sal Manitol, assim como para *Salmonella* e *Shigella*, em meio Agar SS. Finalmente, a contagem de colônias em meio Agar Nutriente, resultou em  $1,6 \times 10^3$  UFC/g de alimento. Conforme estabelecido na Resolução n° 724 e na Instrução Normativa n° 161, Anexo I, a unidade analítica foi classificada em “Qualidade inaceitável” pois o limite microbiológico (**m**) considera ausência para *Salmonella*. Visando mitigar os efeitos que possam ser gerados pelas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) ocorreram ações de capacitação com os colaboradores do RU sobre Boas Práticas na Fabricação de Alimentos. Em posterior análise das ocorrências, de abril a junho do mesmo ano, de acordo com a Portaria n° 78/2009, constatou-se um aumento de 9,63% das conformidades exigidas, sugerindo a eficácia das capacitações realizadas. Neste sentido, pode-se concluir a eficácia da inserção de análises microbiológicas associadas a capacitações preventivas de DTAs. Sendo assim, cabe destacar que os processos realizados além de necessários, devem ocorrer de forma contínua e frequente, mantendo rotinas de segurança alimentar e qualidade das refeições oferecidas com o objetivo de contribuir na manutenção da saúde e do bem-estar dos estudantes institucionalizados.

**Palavras-chave:** Doenças Transmitidas por Alimentos. Restaurante Universitário. Análises Microbiológicas.