

O feijão carioca representa um importante alimento para os brasileiros e sua qualidade e segurança microbiológica devem ser atestadas pelas empresas que o comercializa. As embalagens são meios tecnológicos de conservação dessa leguminosa e microperfurações têm sido utilizadas nos seus plásticos flexíveis para facilitar o empilhamento do produto acabado. O atual trabalho teve como objetivo analisar amostras de pacotes de feijão carioca com e sem microperfurações nas embalagens e compará-las entre si para verificar como atuam na qualidade, integridade e segurança do alimento envasado. Para obtenção dos resultados foram realizadas análises de umidade e microbiológicas (mesófilos aeróbios, bolores e leveduras, *Bacillus cereus*, Estafilococos coagulase positiva, coliformes totais/ *Escherichia coli* e *Salmonella* spp) nas duas variáveis amostrais, em quatro meses de armazenamento. A empresa distribuidora do feijão carioca mostrou um desejado controle nos processos higiênicos e sanitários, resultando em ausência de bactérias potencialmente causadoras de doenças alimentares (*Bacillus cereus*, *S.aureus* e *Salmonella*) . Os microfuros nas embalagens além de facilitar o empilhamento dos pacotes de feijões, mostrou vantagens no controle da umidade e de microrganismos deteriorantes (mesófilos aeróbios) e bolores que podem produzir micotoxinas nos grãos.