



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE CARNE MOÍDA COLETADAS EM AÇOUGUES NA CIDADE DE SÃO LEOPOLDO –RS

SOUZA, A.L. de ¹ ZIMMER, G. ²; BRASIL, J.M.³; ELLWANGER, A. ⁴; GRECELLE, C.B.Z. ⁵

1- Aluna PPG-Doenças Infecciosas e Parasitárias (ULBRA);

2- Médica Veterinária (ULBRA);

3- Técnica do Laboratório de Microbiologia de Alimentos (ULBRA);

4- Médico Veterinário, co-orientador, Prefeitura de São Leopoldo;

5- Professora Orientadora (ULBRA).

INTRODUÇÃO

Os processos de moagem da carne, que aumenta a sua superfície de contato, e a manipulação da mesma favorecem a sua contaminação. Em vista disso, a manipulação e armazenamento desse tipo de alimento inspiram cuidados e devem proceder sob rigorosa condição de higiene. O município de São Leopoldo, conforme Lei Municipal, determina o estabelecimento que fornece carne moída a moer a carne na frente do consumidor. A lei municipal observa com propriedade a questão do direito do consumidor, visto que o cliente constata que a carne escolhida será moída. Nesse método de venda, em comparação com carnes pré-moídas, evita-se a possibilidade de que carnes impróprias para consumo sejam moídas juntamente com carnes de qualidade, caracterizando fraude. Contudo, considerando que os moedores não são higienizados após cada utilização e os resíduos permanecem no equipamento à temperatura ambiente (figura 1), fica caracterizado o risco sanitário.



Figura 1 – Resíduos de carne no moedor após processamento.

OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi a quantificação de coliformes à 35°C, coliformes 45°C e *Staphylococcus* coagulase positivo em amostras de carne moída. Ainda, avaliar a microbiota dos equipamentos serra fita utilizados nos açougues.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foram realizadas as análises de coliformes à 35°C, coliformes à 45°C e *Staphylococcus* coagulase positivo nas amostras de carne moída. Os swabs dos equipamentos forma inoculados em ágar Sangue, ágar MacConkey e caldo BHI para posterior identificação dos micro-organismos presentes nestes materiais.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Das amostras analisadas, uma amostra foi possível a quantificação de *Staphylococcus* coagulase positivo, sendo que não excedeu a contagem máxima permitida pela legislação. Quatro amostras apresentaram crescimento de coliformes à 45°C, indicando possível contaminação, no entanto apresentou valores que estão de acordo com os padrões vigentes

CONCLUSÃO

Os resultados apresentados atestam as falhas no controle higiênico-sanitário da carne. Em vista disso, não é possível concluir qual método de venda de carne moída oferece menor risco sanitário, mas é evidente a redução na possibilidade de fraude na carne moída na hora.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos Alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2004.