



## AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE CACHORROS-QUENTES COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES NO MUNICÍPIO DE XANXERÊ, SC

Orientadora: NAVA, Alexandra

Pesquisadores: ALBERTI, Janaina; CASTANHA, Sidiane Fatima

Curso: Ciências Biológicas

Área de Conhecimento: ACBS

O número crescente e a gravidade de doenças transmitidas por alimentos têm aumentado consideravelmente o interesse do público em relação à segurança alimentar. A produção de alimentos seguros requer boas práticas higiênicas durante a produção, o processamento, a manipulação, a distribuição, a estocagem, a preparação e a utilização, além da abordagem preventiva. O comércio ambulante pode constituir um risco à saúde da população, uma vez que os alimentos podem ser facilmente contaminados por microrganismos patogênicos devido às condições inadequadas do local do preparo e à falta de conhecimentos de técnicas de manipulação higiênica. Nessa ideologia, esta pesquisa teve por objetivo investigar a qualidade higiênico-sanitária de cachorros-quentes vendidos por ambulantes na cidade de Xanxerê – SC, por meio da verificação da presença de microrganismos indicadores, coliformes totais (35°C), coliformes fecais (45°C) e *Salmonella spp.* As amostras de cachorros-quentes, compostas por um pão, uma salsicha e molho, foram compradas de seis pontos distintos do comércio ambulante de cachorro-quente na cidade de Xanxerê. Foram adquiridas oito amostras de cachorros-quentes de cada local de coleta, em dias diferentes e compradas por pessoas diferentes para evitar falsos resultados. Das oito amostras, seis foram reservadas para análises de coliformes totais (35°C) e coliformes fecais (45°C); o método utilizado na realização das análises foi a técnica dos tubos múltiplos para o grupo de coliformes a 35°C e 45°C e duas amostras foram encaminhadas ao laboratório terceirizado para realização de análise de *Salmonella sp.* As quatro primeiras coletas foram realizadas antes da entrega de panfleto informativo sobre *As cinco chaves para uma alimentação mais segura*, publicado pela Organização Mundial de Saúde, em 2006, sob o título *Five Keys for Safer Food Manual* e, com os resultados encontrados, as outras quatro foram coletadas após as orientações. Os resultados obtidos nas provas microbiológicas foram comparados com os padrões vigentes na legislação. Das amostras analisadas para coliformes a 35°C, aproximadamente 33% das amostras que antecederam a entrega do panfleto estavam contaminadas por este grupo e, aproximadamente, 17% das amostras apresentaram-se contaminadas por coliformes totais após a entrega do panfleto. Para coliformes a 45°C e *Salmonella spp.* 100% das amostras analisadas, tanto as que antecederam a entrega do panfleto quanto as que sucederam estavam isentas desses contaminantes. Os resultados permitiram concluir que as amostras de cachorros-quentes avaliadas encontravam-se de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente para os microrganismos analisados, o que pode sugerir a existência de práticas higiênicas adequadas nos pontos de venda pesquisados.

Palavras-chave: Cachorro-quente. Microbiologia. Boas práticas de fabricação.

Fonte de Financiamento: Fumdes

janinaalberti@hotmail.com

sidi\_hoppus@hotmail.com

