

XVIII**CIC XI ENPOS**
I MOSTRA CIENTÍFICA**Evoluir sem extinguir:
por uma ciência do devir**

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE EQUIPAMENTOS APÓS A SANITIZAÇÃO EM INDÚSTRIA DE PESCADO

Autor(es): NORA, Náthali Saião; ESPIRITO SANTO, Milton Luiz Pinho; CARBONERA, Nádia; GONÇALVES, Letícia Marcos; SUÑÉ PFEIFER SANT'ANNA, Camila

Apresentador: Náthali Saião Nora

Orientador: Milton Luíz Pinho Espírito Santo

Revisor 1: Cesar Damian

Revisor 2: Luiz Henrique Beirão

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande

Resumo:

Em alimentos in natura de origem animal, a ocorrência de número elevado de enterobactérias pode indicar manipulação sem cuidados de higiene e/ou armazenamento inadequado. Equipamentos e ambientes sujos podem transferir ao produto odores estranhos oriundos de resíduos acumulados e, principalmente, nos alimentos não esterilizados a falta de higiene poderá conduzir a sérios problemas de toxinfecções alimentares. Equipamentos e utensílios com higienização deficiente têm sido responsáveis, isoladamente ou associados a outros fatores, por surtos de doenças de origem alimentar ou por alterações de alimentos processados. A forma mais usual para comprovar as condições de sanificação dos ambientes, equipamentos, utensílios e manipuladores consiste em inspecioná-los quanto à contaminação microbiológica, após serem submetidos ao processo de higienização. A atuação dos profissionais responsáveis pela qualidade nas unidades industriais alimentícias deve ser eminentemente preventiva, fundamentado em planos de amostragem bem definidos, o monitoramento por meio da avaliação microbiológica do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios e dos manipuladores pode melhorar sensivelmente a qualidade dos alimentos. Decorrente do exposto, objetivou-se verificar as condições higiênico-sanitárias de esteira transportadora sanitária e superfície operacional inoxidável em indústria de pescados. Foram avaliadas as presenças de coliformes totais e a 450C e Staphylococcus coagulase positiva segundo o método preconizado pela APHA (1995). Com relação a presença de micro-organismos indicadores e, ou, patogênicos a avaliação de coliformes totais < 3 (NMP.mL-1), coliformes a 450C < 3 (NMP.mL-1) e ausência Staphylococcus coagulase positiva. Através dos resultados obtidos indicam que uso de sanitizantes em superfícies operacionais foi efetivo na redução na contagem destes patógenos e que os resultados estão em conformidade com o padrão estabelecidos pela International Commission on Microbiological Specification for Food - ICMSF (1996). Portanto, o risco de ocorrência de micro-organismo patogênicos e/ou deterioradores foi eliminado em superfícies operacionais e se confirmam que os procedimentos sanitários e higiênicos foram corretamente seguidos.