



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ÁGUA E PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS E INTERVENÇÃO EDUCATIVA

AUTORES: Bárbara Magalhães Felisberto (Autor), Sandra Maria Oliveira Morais Veiga (Orientador), Débora Thalita Monteiro Pereira (Colaborador), Cíntia Carvalho Cruz (Co-Autor), Mylena Papini Martins (Autor)

PALAVRAS-CHAVE: Higiene. Alimentos. Água. Segurança alimentar.

RESUMO:

A qualidade microbiológica dos alimentos é condição essencial para a promoção e manutenção da saúde. Levando em conta a escassez de estudos microbiológicos em preparações alimentícias servidas em restaurantes (RU) e lanchonetes universitários (LU), bem como o despreparo dos manipuladores de alimentos, o projeto de extensão, Higiene e Segurança dos Alimentos, realizou, em 2015, ensaios microbiológicos de 9 amostras de alimentos, 9 amostras de água, 3 amostras de suco e 1 amostra de salada de frutas oriundas de serviços de alimentação de uma Instituição Federal Ensino Superior e intervenção educativa. Foram realizados ensaios para detecção de Coliformes a 45°C, Salmonella sp, Estafilococos coagulase positiva, Clostrídios Sulfito redutores e Bacillus cereus para alimentos. Para as amostras de água e sucos, os testes foram para Aeróbios mesófilos, Coliformes a 35°C, Escherichia coli e Salmonella sp. No Restaurante Universitário, das 5 amostras de alimentos analisadas, 80% apresentaram contaminação sendo os microrganismos mais encontrados: Salmonella sp, Bacillus cereus, Estafilococos coagulase positiva. As amostras de suco e água apresentaram-se de acordo com legislação. Na LU, das 4 amostras de alimentos analisadas, 75% apresentaram contaminação, sendo os microrganismos mais encontrados: Bacillus cereus, Estafilococos coagulase positiva. Quanto à análise da água, de 3 amostras, 1 apresentou contaminação (33%), sendo esta de coliformes totais e E.coli. Conclui-se que a qualidade microbiológica das preparações alimentícias do RU e da LU foi insatisfatória. Uma amostra de também foi insatisfatória na LU. Em função dos resultados insatisfatórios encontrados e atendendo a RDC 216/2004, foi realizado curso de capacitação em higiene e boas práticas em alimentos para os funcionários da LU e do RU. O projeto contribuiu para o conhecimento da qualidade microbiológica desses produtos e para o aumento da informação sobre higiene e segurança dos alimentos.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Alfenas

ISBN: 978-85-93416-00-2

