

Os resíduos sólidos orgânicos constituem-se de sobras de um processo, que, se bem tratadas, separadas na origem e encaminhadas corretamente, podem ser reaproveitadas, recicladas ou compostadas. A utilização dos resíduos orgânicos oriundos do pré-preparo e das sobras de alimentos preparados na alimentação animal é um procedimento antigo. Os suínos representam a espécie que melhor pode aproveitar-se destes resíduos, uma vez que possuem um trato digestivo compatível com os hábitos alimentares do homem: são onívoros, cuja característica é a capacidade de utilizar como alimentos, produtos tanto de origem vegetal, como animal. Esta investigação constitui uma etapa do projeto de dissertação “Resíduos Sólidos Orgânicos: da geração em estabelecimentos de produção de alimentos em um shopping à destinação final na alimentação de suínos” e tem como objetivo analisar a gestão dos resíduos sólidos orgânicos gerados na praça de alimentação de um shopping na cidade de Porto Alegre. Isto por que, estes estabelecimentos integram um projeto do Departamento de Limpeza Urbana do município (DMLU), o qual destina estes resíduos à alimentação de suínos produzidos pelos integrantes da Associação de Suinocultores da Zona Sul de Porto Alegre. Avaliou-se a qualidade microbiológica de resíduos orgânicos gerados em 14 estabelecimentos que preparam e servem alimentos localizados em um shopping de Porto Alegre. Realizaram-se 4 amostragens, em dias distintos, sendo que cada amostragem caracterizou-se por várias coletas em horários pré-determinados, observando a rotina do shopping. Os resíduos orgânicos foram acondicionados em sacos plásticos descartáveis e identificados individualmente, conforme o respectivo estabelecimento de origem. Posteriormente, as amostras foram homogeneizadas resultando em uma amostra composta, a qual foi acondicionada em recipiente estéril, devidamente identificada e armazenada em recipiente isotérmico. Para caracterização microbiológica, realizou-se pesquisa qualitativa de *Salmonella sp.*, sendo o resultado apresentado como presença ou ausência do microrganismo, e a quantificação de coliformes (totais e termotolerantes), através do método do Número Mais Provável. Verificou-se ausência de *Salmonella spp.* e grande variabilidade na contagem de coliformes termotolerantes ( $6 \times 10^2$  a  $1,3 \times 10^8$  NMP.25g<sup>-1</sup>) sem, entretanto, confirmação da presença de *E.coli*. A ausência de salmonelas no alimento fornecido torna-se importante à medida que este microrganismo vem ganhando importância na cadeia de produção de suínos, tanto pelo aspecto de saúde pública quanto pelo impacto sobre o comércio. Além disso, este microrganismo pode aumentar o custo de produção devido, principalmente, ao aumento do tempo até a venda e ao consumo excessivo de ração. Embora a presença de contagens elevadas de coliformes nos resíduos fosse esperada, cabe ressaltar que para utilização deste tipo de resíduo na alimentação animal, faz-se necessário respeitar normas e a legislação vigente as quais preconizam o tratamento térmico deste material. Além disso, a realização de abate em estabelecimentos fiscalizados garante-se a inocuidade da carne e subprodutos gerados a partir dos animais alimentados com resíduos orgânicos.