

270

AValiação de Métodos de Higienização de Vegetais Folhosos Realizados em Restaurantes da Cidade de Porto Alegre. *Patrícia Heuser Prestes, Mercedes Passos Geimba, Eduardo Cesar Tondo (orient.) (PUCRS).*

Com o objetivo de identificar os principais métodos de higienização de vegetais folhosos e, posteriormente, avaliar as suas eficiências na redução de microrganismos, 66 restaurantes da cidade de Porto Alegre, RS, foram submetidos a um questionário contendo 8 questões. A análise dos questionários identificou como o principal método a lavagem de folhosos com água potável, seguida de imersão em solução de hipoclorito de sódio (em pó) a 200ppm durante 15 minutos e posterior enxágüe com água potável. A eficiência deste método foi avaliada contaminando artificialmente alfaces cresas com culturas de *Escherichia coli* (*E. coli*) e *Salmonella* Enteritidis (*S. Enteritidis*), as quais foram quantificadas antes e após a higienização. A redução da contaminação microbiana natural de amostras de alface cresa também foi avaliada através da contagem de mesófilos antes e após a higienização. Todas as contagens foram realizadas em triplicata em , no mínimo, 3 amostras de alface. Os resultados demonstraram que uma população média de *E. coli* de $1,8 \times 10^8$ UFC/g foi reduzida para $2,5 \times 10^7$ UFC/g. Do mesmo modo, uma população média de $1,4 \times 10^8$ UFC/g de *S. Enteritidis* foi reduzida para $4,5 \times 10^6$ UFC/g. A contaminação microbiana natural apresentou contagens médias de $5,3 \times 10^5$ UFC/g, as quais foram reduzidas para aproximadamente $1,7 \times 10^4$ UFC/g. A baixa redução das contagens sugere cuidados quanto a higienização de folhosos e também a necessidade de demais análises com concentrações bacterianas iniciais menores, a fim de evidenciar se há influência da concentração dos microrganismos sobre a eficiência da redução das contagens.