

Condições higiênicas do ambiente de manipulação e de mãos de manipuladores em fiambrierias do Mercado Público Central de Porto Alegre

Área: Ciências Agrárias
Modalidade: Monografia

Relato
Clarissa Henses Schild

Coautor(es):

Andrea Troller Pinto
Veronica Schmidt
Orientação:
Andrea Troller Pinto
Coorientação:
Veronica Schmidt

O trabalho desenvolveu-se nas cinco fiambrierias do Mercado Público, tendo em vista o grande número de clientes nestes locais e as dificuldades estruturais das instalações. Um check-list avaliou estrutura física e requisitos sanitários de áreas associadas a alimentos, uniformes e hábitos de manipuladores e procedimentos operacionais. Analisou-se presença de fungos ambientais (ágar Sabouraud) e realizou-se contagens de *Staphylococcus* sp, mesófilos aeróbicos e coliformes totais no balcão refrigerado, fatiador de fiambres e mãos de manipuladores. Usou-se laminocultivos para identificação destes agentes bacterianos. Em manipuladores, as amostras para *Staphylococcus* foram obtidas antes e após lavagem de mãos e, as demais, anteriormente à lavagem. Incubou-se os materiais conforme indicação e após 48 horas comparou-se os laminocultivos ao gabarito (sensibilidade: Log₁₀ 2,0UFC) e visualizou-se colônias em todas as placas de ágar. Em balcões, as contagens de *Staphylococcus* sp, mesófilos aeróbicos e coliformes totais variaram de Log₁₀ 4,075 a Log₁₀ 5,075; Log₁₀ 3,075 a Log₁₀ 4,075; e Log₁₀ 2,075 a Log₁₀ 4,075 UFC/cm², respectivamente. Em fatiadores, variaram de < Log₁₀ 2,0 a Log₁₀ 5,075; Log₁₀ 3,075 a Log₁₀ 4,075; e Log₁₀ 1,075 a Log₁₀ 4,075UFC/cm². Nas mãos, variaram de Log₁₀ 3,699 a Log₁₀ 5,699 UFC/mão (antes da lavagem) e de Log₁₀ 2,699 a Log₁₀ 5,699 UFC/mão (após lavagem) para *Staphylococcus*; Log₁₀ 2,699 a Log₁₀ 4,699 UFC/mão para mesófilos; e de < Log₁₀ 1,699 a Log₁₀ 3,699 UFC/mão para coliformes totais. Os resultados indicam deficiências estruturais e sanitárias nas bancas, em especial quanto aos hábitos higiênicos dos funcionários e processos de higienização e manipulação. Sugere-se capacitar proprietários e funcionários em relação a Boas Práticas de Fabricação.