

011

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE INDÚSTRIA DE PROCESSAMENTO DE VEGETAIS PARA IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. *Cristina Leonhardt, Eduardo Cesar Tondo.*
(Departamento de Ciências e Tecnologia dos Alimentos – ICTA – UFRGS)

A industrialização de vegetais prontos para o consumo não envolve nenhum tipo de tratamento térmico durante o processamento, evidenciando a necessidade de controle higiênico-sanitário na produção. As Boas Práticas de Fabricação (GMP) podem ser um bom método para tanto, a fim de garantir a segurança alimentar. Este trabalho objetivou a avaliação de ambiente de produção, manipuladores e produto final de uma indústria de vegetais minimamente processados, antes e após treinamento em GMP. Foram coletadas 13 amostras de produto final (salada mista de vegetais), antes da implantação de GMPs. As saladas foram avaliadas quanto à presença de coliformes totais e fecais. O ambiente de produção foi investigado quanto a sua contaminação geral, em placa com meio PCA, perfazendo um total de 24 amostras. As mãos dos manipuladores também foram avaliadas quanto à presença de coliformes fecais (meio MacConkey) e estafilococos (meio Manitol Salgado), em um total de 28 amostras. A contaminação por coliformes fecais do produto foi menor do que 3NMP/g. A contaminação por coliformes totais foi, em média, 66,88NMP/g para a salada sem repolho roxo e maior do que 1100NMP/g para a salada com repolho. A contaminação do ambiente e equipamentos foi de 340+/-78,6UFC/10cm². A contaminação média dos manipuladores por estafilococos foi 65,67+/-246,006UFC e por coliformes, 21,01+/-52,38UFC. A partir da análise dos resultados, constatou-se que a lavagem do repolho roxo é um ponto crítico, sugerindo modificações no processo de lavagem. O ambiente de produção demonstrou estar corretamente higienizado, contudo atenção deve ser direcionada à higiene dos manipuladores. Todas as análises serão repetidas após treinamento em GMP a fim de avaliar a melhoria do processo.