



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Boas Práticas Agrícolas e contaminação microbiana na produção de alfaces orgânicas no Rio Grande do Sul
Autor	DIEGO CHEMELLO MULLER
Orientador	EDUARDO CESAR TONDO

A alface (*Lactuca sativa*) destaca-se pela sua disponibilidade contínua no mercado, bem como pela sua aceitação por diversos extratos da população. Nos últimos anos, um expressivo aumento na produção de alfaces orgânicas tem sido registrado em diversos países, inclusive no Brasil. No entanto, durante a sua produção, a alface orgânica pode ser contaminada, permitindo, a sobrevivência e a multiplicação de microrganismos. Microrganismos deteriorantes e patogênicos têm sido isolados do solo, fertilizantes, água de irrigação e água de lavagem na produção de alfaces orgânicas e essa contaminação está diretamente relacionada a qualidade das Boas Práticas Agrícolas (BPA) implementadas nas propriedades. O objetivo deste estudo foi investigar a implementação de BPA e a contaminação microbiana na produção de alfaces orgânicas, em três propriedades do Estado do Rio Grande do Sul. Entrevistas foram realizadas com os responsáveis pelas propriedades, utilizando um questionário de auto-avaliação, o qual avaliou o contexto da produção, assim como as características dos sistemas de gestão da segurança de alimentos implementados ou não nas propriedades. Paralelamente a isso, em cada fazenda foram coletadas amostras (n = 132) de adubo, solo, solo adubado, água de lavagem, água de irrigação, da superfície de mãos dos trabalhadores, superfícies de equipamentos, mudas de alface e alfaces prontas para serem distribuídas no mercado. As amostras foram coletadas em quatro visitas às propriedades, durante o ciclo de produção, e foram submetidas à análise de microrganismos indicadores de higiene (*Escherichia coli*, coliformes totais) e presença dos patógenos *Salmonella* spp. e *E. coli* O157:H7. Todos os microrganismos foram analisados através dos métodos ISO. Os resultados demonstraram que todas as propriedades estavam operando com um risco de moderado a alto em relação à possibilidade de contaminação microbiológica. Corroborando com esses resultados, *E. coli* foi isolada em números superiores a 10UFC/g nas amostras de adubo, solo adubado e alface durante o cultivo, e em quantidades superiores a 1UFC/100mL nas amostras de água de irrigação e água de lavagem. *E. coli* O157:H7 foi detectada em uma amostra de água de irrigação e em uma amostra de água de lavagem. *Salmonella* spp. foi detectada em uma amostra de adubo orgânico e em uma amostra de alface, coletada duas semanas antes de ser colhida. No entanto, nenhuma das 36 amostras de alface pronta para ir ao mercado apresentou *E. coli* O157:H7 ou *Salmonella* spp. e poucas amostras apresentaram *E. coli*. Também não foram detectados microrganismos patogênicos nas superfícies das mãos dos trabalhadores e dos equipamentos. Os resultados demonstraram que os principais pontos a serem controlados nas propriedades avaliadas foram os períodos de compostagem dos adubos orgânicos, a qualidade da água de irrigação e da água de lavagem das alfaces. Foi demonstrado que a combinação do questionário de auto-avaliação e das análises microbiológicas puderam identificar pontos fracos na prática atual da agricultura orgânica na região sul do Brasil.