

D. Ciências da Saúde - 1. Enfermagem - 2. Enfermagem de Saúde Pública

PESQUISA DE COLIFORMES EM ALFACE E COENTRO VENDIDOS EM SUPERMERCADOS DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS

Welvys Araujo ¹
Alex Oliveira ¹
Allyson Silva ²
Isabella Silva ³
Ricardo Silva ^{3,4}
Ana Amor ³

1. Discente - UFRB: PIBIC-Voluntário
2. Discente - UFRB: PIBIC-FAPESB
3. Docente-CCS/UFRB
4. Inspetor Sanitário - Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Jesus-Bahia

INTRODUÇÃO:

Supermercados são locais de venda de vegetais in natura, e, quando não possuem as condições higiênico-sanitárias adequadas, seus produtos funcionam como verdadeiros veículos de microorganismos. O grupo dos coliformes termotolerantes, antigamente chamados de coliformes fecais, é um subgrupo de coliformes totais restritos aos membros capazes de fermentar a lactose em 24 horas a 44.5-45.5°C, com produção de gás, indicando possibilidade de presença de microrganismos enteropatogênicos. Objetivou-se avaliar a qualidade microbiológica de hortaliças comercializadas em um supermercado de Santo Antônio de Jesus.

METODOLOGIA:

Analisou-se três amostras de coentro e três de alface - mês de junho de 2010. Realizou-se a técnica de contagem de coliformes termotolerantes utilizando a metodologia do NMP (Número Mais Provável) de microrganismos/ml por hortaliça.

RESULTADOS:

Todas as amostras analisadas foram consideradas impróprias para o consumo humano, com contagens variando de $2,3 \times 10^3$ à $>1,1 \times 10^3$ NMP/ml por hortaliça, sendo que as amostras de coentro apresentaram contagens acima de $1,1 \times 10^3$ NMP/ml e as amostras de alface apresentaram contagens que variaram de $2,3 \times 10^2$ à $4,6 \times 10^2$ NMP/ml.

CONCLUSÃO:

É necessária a existência de condições higiênicas e sanitárias adequadas desde a produção até o consumo dos alimentos, visando à garantia da saúde da população.

Palavras-chave: supermercados, coliformes, hortaliças.