

PERFIL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DO COMÉRCIO INFORMAL DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS-BA.

Fernanda Freitas¹; Isabella de Matos Mendes da Silva¹; Marcos Pereira Santos²; Vilmara Almeida dos Santos²; João Paulo Vitória do Nascimento³

¹ Professora do Centro de Ciências de Ciências da Saúde da UFRB.

² Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Bolsista PROPAAE.

³ Médico Veterinário Autônomo.

A presença do comércio informal de alimentos na cidade de Santo Antônio de Jesus constitui um aspecto cada vez mais presente no cotidiano populacional, o considerável número de pessoas que utilizam esses serviços de alimentação informal e a ausência de programas que objetivem orientar os ambulantes pode contribuir de forma negativa para a saúde pública. O risco de contaminação alimentar causada pelo consumo de alimentos comercializados por ambulantes é alto, visto que é realizado sem controles específicos, sem conhecimentos necessários sobre manipulação segura. O presente trabalho objetivou avaliar os aspectos higiênicossanitários, através da determinação de microrganismos indicadores, dos alimentos comercializados informalmente em duas praças públicas de Santo Antônio de Jesus-BA. Foram coletadas 10 amostras de lanches prontos (pastel, sanduíche, acarajé e abará) de diferentes pontos ambulantes no momento de maior movimentação. Realizou-se avaliação da temperatura de coleta através de termômetro digital, posteriormente foram acondicionadas sobre refrigeração e conduzidas ao laboratório de Microbiologia Básica e dos Alimentos da UFRB para realização das análises de coliformes a 35°C e *Staphylococcus* coagulase positiva através de método rápido de contagem Petrifilm. A contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva apresentou 80% das amostras acima dos níveis tolerados pela RDC nº12/2001 da ANVISA caracterizando práticas de manipulação inadequadas. 90% das amostras apresentaram elevadas contagens de coliformes totais determinando práticas higiênicas insatisfatórias. Observando os critérios da legislação vigente apenas uma amostra apresentou própria para o consumo. Quanto à temperatura todos os alimentos apresentaram temperaturas acima da recomendada pela literatura, favorecendo o desenvolvimento microbiano. Este resultado evidencia a necessidade de intervenções no comércio informal de alimentos com aplicação de boas práticas de produção e estratégias de fiscalização neste seguimento pelas entidades sanitárias.

Palavras chave: Condições higiênicossanitárias, Microrganismos indicadores, Comércio informal de alimentos.