

Avaliação da qualidade higiênico sanitária de espetinhos de carne bovina comercializada em feiras na cidade de Curitiba

Estefany Prado Brunner
Willian Barbosa Sales

Resumo

A venda de alimentos de rua é uma atividade informal de grande importância social e econômica. O espetinho de carne bovina comercializado em feiras livres tem sido a preferência dos consumidores, pela praticidade e facilidade no consumo como uma refeição rápida e saborosa, porém o risco de contaminação alimentar é alto, já que o processamento é realizado de forma artesanal, sem controle higiênico sanitária adequado. Para garantir as condições higiênico sanitárias da carne, é necessário adotar medidas preventivas de boas práticas para manipulação, conservação e distribuição do alimento. O presente estudo tem como objetivo avaliar a presença de coliformes totais e termotolerantes em espetinhos de carne bovina conforme RDC 12/2001 e analisar as condições higiênico sanitárias das barracas de comercialização através da aplicação de um *check list* visual e aferição da temperatura no momento da compra conforme preconizado pela RDC 216/2004. Trata-se de um estudo quantitativo com 10 estabelecimentos comerciais (barracas) em feiras livres localizadas na Cidade de Curitiba – Paraná. Para avaliar a presença de bactérias do grupo coliforme, foi coletado 1 amostra de espetinho de cada barraca aferido a temperatura e processada análise pelo método Petrifilm[®]3M, para avaliação da qualidade higiênico sanitária foi aplicado um *check list* visual adaptado da RDC 216/2004 no momento da aquisição do espetinho. O resultado da análise microbiológica é expressado na forma de unidade formadoras de colônias (UFC) com presença ou ausência dos microrganismos. Os resultados do *check list* visual é apresentado conforme os níveis de conformidade e a temperatura no momento de comercialização. Não houve presença de coliformes termotolerantes nos espetinhos dos 10 estabelecimentos analisados, porém houve presença de coliformes totais em 100% das amostras. A quantidade máxima encontrada foi de 519 UFC/25gr. Após aferição da temperatura, 70% estavam comercializando os espetinhos em temperatura inadequada, ou seja, inferiores a 60°C, e 100% dos estabelecimentos analisados após a aplicação do *check list* visual encontram-se em não conformidade com as boas práticas de manipulação dos alimentos. Conclui-se que a presença de coliformes totais, temperatura fora dos padrões exigidos pela legislação no momento da comercialização e inadequação das boas práticas, que os estabelecimentos não possuem uma adequada qualidade higiênico sanitária para comercialização do produto, necessitando de intervenção na forma de treinamento de boas práticas de fabricação e um maior rigor de fiscalização.

Palavras-chave: higiene; manipulação de alimentos; grupo coliforme.