

Perfil epidemiológico das contaminações por coliformes totais e termotolerantes em alimentos no Brasil

Isabela Maria Probst
Simone Biesek
Willian Barbosa Sales

Resumo

O perfil epidemiológico das contaminações microbiológicas em alimentos, é essencial para a descoberta de quais os principais microrganismos envolvidos, e o risco microbiológico existente no desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Os alimentos podem sofrer contaminação durante todas as etapas de produção, armazenamento e distribuição, pela ação de diferentes microrganismos patogênicos e suas toxinas. Identificar o perfil epidemiológico das contaminações dos diversos tipos de alimentos por bactérias do grupo coliforme, nos dá ferramentas para atuar na prevenção, orientação e treinamento dos manipuladores de alimentos e diminuição do risco da propagação de DTA's. Este estudo é o resultado do projeto de pesquisa vinculado ao programa de Iniciação Científica do curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário Autônomo do Brasil - UniBrasil. Tem como objetivo quantificar as contaminações por coliformes totais e termotolerantes em alimentos no Brasil. O método utilizado foi à revisão integrativa da literatura, baseada em evidências, com artigos publicados entre os anos de 2006 a 2016. Previamente foram selecionados 24 artigos, e após a aplicação dos critérios de exclusão restaram 16 artigos incluídos na pesquisa. Os trabalhos realizaram a pesquisa de microrganismos em 443 amostras, as principais bactérias procuradas foram coliformes totais e termotolerantes, os alimentos pesquisados estão entre os mais variados, desde produtos de origem vegetal, origem animal, estando em destaque carne (bovina, frango, embutidos), leite (queijos) e alimentos mistos também conhecidos como *fast foods* (pizza, cachorro-quente, x-salada) que ganharam a preferência da população pelo seu rápido preparo e baixo custo. A maior parte das análises foram realizadas na Região Nordeste e somente 1 trabalho fez a relação da temperatura no momento da comercialização com o risco do desenvolvimento de microrganismo, nenhum dos estudos realizaram aplicação de *check list* no momento da compra do produto para análise, o maior número de publicação ocorreu entre 2013 e 2015. Conclui-se que o resultado obtido no presente estudo vem de encontro com o existente na literatura, onde a pesquisa de microrganismos do grupo coliforme evidencia a falta de higiene durante a manipulação pois são bactérias indicadoras de contaminação fecal, os principais alimentos pesquisados são citados no inquérito epidemiológico divulgado pela secretaria de vigilância em saúde 2000-2013, onde os alimentos mistos estão em primeiro lugar no ranking de surtos de DTA's, seguido de carnes in natura, leite e derivados.

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