

Determinação de coliformes totais e termotolerantes em pizza *delivery* na cidade de Curitiba - Paraná

Aline Pires Fabro
Ana Claudia Walker
Willian Barbosa Sales

Resumo

O consumo de alimentos *delivery* se tornou uma alternativa prática e econômica para a população, porém há preocupações sobre a segurança dos consumidores em relação as condições que esses alimentos são submetidos e armazenados antes de chegarem em suas residências. No Brasil, a pizza é um dos alimentos mais populares e foi introduzida no país no final do século passado chegando com os imigrantes italianos, porém, é um alimento que está propício a contaminação, pois é de intensa manipulação e constituída por produtos mistos (queijo, frango, molho, presunto, tomate) com altos índices de presença bacteriana. A falta de condições higiênicas no processamento e na obtenção da matéria prima podem favorecer a contaminação microbiana do produto, expondo o consumidor ao desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA's). O estudo teve como objetivo avaliar a presença de coliformes totais e termotolerantes pelo método Petrifilm® 3M e aferir a temperatura no momento da compra de pizzas em *delivery*. Trata-se de um estudo quantitativo com 10 estabelecimentos que comercializam pizzas localizadas na Cidade de Curitiba – Paraná, que realizam a entrega de pizza em *delivery*. Para avaliar a presença de bactérias do grupo coliforme, foi coletado 1 amostra de pizza entrega *delivery*, aferido a temperatura e processada análise microbiológica pelo método Petrifilm®3M. O resultado da análise microbiológica é expressado na forma de unidade formadoras de colônias (UFC) com presença ou ausência dos microrganismos e os resultados da temperatura no momento da comercialização. Ambos os resultados foram comparados com a RDC 12/2001 de microbiologia de alimentos e a RDC 216/2004 de boas práticas para o serviço de alimentação. Das amostras analisadas 20% apresentaram presença de coliformes totais e em nenhuma das amostras teve a presença de coliformes termotolerantes. Contudo 100% das amostras de pizza comercializadas em *delivery* estavam fora da temperatura preconizada pela legislação vigente, média 53,32°C. Conclui-se que a presença de coliformes totais indicam falhas higiênicas durante o processamento e/ou armazenamento do produto, e as baixas temperaturas no momento da compra indicam falha no armazenamento/transporte expondo o produto a risco de contaminação. Quando comparado os resultados obtidos neste estudo com a legislação vigente, observa-se falhas no processo de fabricação, armazenamento e comercialização que podem expor o consumidor ao risco de contrair uma DTA.

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