

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE CACHORRO-QUENTE COMERCIALIZADO EM VIAS PÚBLICAS NA CIDADE DE CURITIBA E SÃO JOSÉ DOS PINHAIS – PR

ALVES, Caroline Cristina (Nutrição/UNIBRASIL)
PÉRIGO, Jaqueline dos Santos (Nutrição/UNIBRASIL)
SALES, Willian Barbosa (Docente/UNIBRASIL)
VASCO, Jannaina Ferreira de Melo (Docente/UNIBRASIL)
RAVAZZANI, Edilcéia Domingues do Amaral (Docente/UNIBRASIL)
PERES, Andrea Pissato (Docente/UNIBRASIL)

O cachorro-quente é consumido por grande parte da população devido a fácil localização (maior parte em vias públicas) onde é encontrado, rápido preparo e preço acessível. Observa-se a falta de higiene pessoal e utensílios utilizados durante o seu preparo, contribuindo para o surgimento de possíveis Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). Sendo assim, tornou-se necessária a análise microbiológica deste produto, analisando a presença de coliformes totais e termotolerantes em cachorros-quentes comercializados nas regiões centrais de Curitiba e São José dos Pinhais – PR, juntamente com análise visual dos estabelecimentos e dos manipuladores. Foram coletadas 10 amostras de cachorros-quentes simples da região central de Curitiba e 7 da região de São José dos Pinhais – PR. No momento da aquisição do cachorro-quente foi realizada também a aplicação visual do *check list*, adaptado de acordo com a RDC 216/2004 e CVS 5/2013 onde continha 19 questões relacionadas a higiene do manipulador, boas práticas de manipulação, higiene do estabelecimento e utensílios. Após mediu-se a temperatura de cada cachorro-quente e em seguida cada amostra foi identificada com um número e armazenados em uma caixa isotérmica, encaminhados para análise microbiológica, onde utilizou-se o método Petrifilm™ (3M Company), para contagem de coliformes totais e termotolerantes em alimentos. Os resultados foram avaliados com base na RDC 12/2001 (presença ou ausência dos micro-organismos pesquisados). Em 100% das amostras houve a presença de coliformes totais. Duas amostras apresentaram maior crescimento de coliformes totais em Curitiba, (>300 UFCs) e 12 UFCs de coliformes termotolerante. O *check list* realizado nos 17 estabelecimentos apresentou irregularidades relacionadas à higiene: 100% dos manipuladores não higienizavam as mãos, 82% dos estabelecimentos não possuíam pia, 29% estavam com barba e bigode, 12% com unhas não higienizadas, 18% com maquiagem, 35% utilizando adornos e sem uniforme em bom estado de conservação, 47% não estavam com cabelo preso e touca, 29% não utilizavam luvas, 65% apresentavam alimentos cozidos armazenados inadequadamente, 41% não tinham proteção contra poeira, 94% das amostras de alimentos estavam com temperatura inadequada (<60°C), 41% dos manipuladores recebiam o pagamento e manipulavam o alimento. Através das análises laboratoriais realizadas observou-se um elevado nível de contaminação, consequência da manipulação inadequada dos alimentos. A ausência de higiene pessoal dos manipuladores associada com as condições inadequadas de armazenamento dos ingredientes utilizados, contribui para que possíveis DTA's ocorram, colocando consumidores em risco.

Palavras-chave: manipulação de Alimentos; microbiologia de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; grupo coliforme.