



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ESPONJAS DE POLIURETANO UTILIZADAS EM COZINHAS DOMÉSTICAS

Resumo

CARVALHO, Jenyffer Sandy
SALES, Willian Barbosa (Orientador)

A esponja de poliuretano é um utensílio utilizado para auxiliar na pré-lavagem, lavagem e limpeza de louças e equipamentos de cozinha, fazendo a eliminação de vários tipos de resíduos e restos de alimentos. Porém, esse tipo de esponja pode reter partículas de alimentos, e serem acondicionadas após o uso em recipientes contendo água, fazendo com que favoreça o crescimento e multiplicação de microrganismos patogênicos. O uso da esponja de poliuretano em outros recipientes e na higienização de alimentos, pode promover a contaminação cruzada e favorecer o risco do desenvolvimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). O objetivo do presente estudo é avaliar a qualidade higiênico sanitária de esponjas de uso doméstico utilizadas na lavagem de utensílios para o preparo de refeições. A presente pesquisa trata-se de um estudo quantitativo com 30 esponjas sintéticas de espuma de poliuretano, coletadas de forma aleatória, em residências no município de Curitiba – Paraná. As esponjas deverão ser usadas por pelo menos uma semana, após contato prévio e o consentimento verbal do responsável da residência. Após a coleta, os donos serão ressarcidos com esponjas novas e as esponjas recolhidas serão encaminhadas dentro de sacos plásticos estéreis devidamente lacrados em condições isotérmicas para análise microbiológica. Serão quantificadas a presença de coliformes totais e coliformes a 45°C (termotolerantes), pelo método Petrifilm®3M Company. Os resultados das análises microbiológicas serão expressos de acordo com o número de unidade formadora de colônia (UFC). Espera-se como resultados do presente estudo encontrar aproximadamente 70% das esponjas contaminadas com coliformes totais e 50% contaminadas com coliformes termotolerante, conforme levantamento da literatura, e evidenciar a necessidade de melhorias nas condições de higiene das esponjas utilizadas em cozinhas domésticas e a troca das mesmas por novas com uma frequência maior, conforme orientação do fabricante, com o intuído de reduzir o risco de contaminação cruzada e o surgimento de DTA.

Palavras-chave: grupo coliforme; higiene; microbiologia; alimentos.