



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA DE QUIBRE FRITO VENDIDO EM BARES E RESTAURANTES DA REGIÃO CENTRAL DE CURITIBA – PARANÁ

Resumo

TESSARI, Jenifer
SALES, Willian Barbosa (Orientador)

O quibe trata-se de um alimento que pode ser consumido cru, assado ou frito, mas, por sua constante manipulação possui fatores de riscos que podem influenciar no desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA). A carne moída utilizada no preparo do quibe é obtida através da trituração de massas musculares de carne bovina, este procedimento favorece a contaminação e proliferação de microrganismos, muitas vezes pela má higienização do estabelecimento, equipamentos e manipuladores. A RDC 12/2001 preconiza critérios e padrões microbiológicos para alimentos que devem ser seguidos com objetivo de garantir as condições higiênico sanitária do produto. Segundo análise de perigos e pontos críticos de controle (APCC) os recursos de boas práticas de fabricação junto com a higienização do local são indispensáveis para qualidade microbiológica dos produtos alimentícios. Este estudo teve como objetivo avaliar a presença de coliformes totais e coliformes a 45°C (termotolerantes) em quibe frito em bares e restaurantes na Cidade de Curitiba – Paraná, e avaliar a temperatura de comercialização do produto. Trata-se de uma pesquisa quantitativa onde foram compradas 5 (cinco) amostras de quibe frito, e aferido sua temperatura logo após a aquisição, acondicionadas em caixa isotérmica e direcionadas ao laboratório de microbiologia do Centro Universitário Autônomo do Brasil (UNIBRASIL) para análise. O método utilizado foi com as placas de Petrifilm®3M, para diferenciar os grupos de coliformes totais e coliformes a 45°C (termotolerantes). Todas as cinco amostras analisadas apresentaram a presença de coliformes totais, e estavam sendo comercializadas em temperaturas inadequadas média de 44,2°C. Não houve crescimento de coliformes a 45°C (termotolerantes). A presença de coliformes totais é indicativo de condição higiênica inadequada, manipulação incorreta, condições indevidas de armazenamento e falta de procedimentos de boas práticas de fabricação, o que evidencia risco à saúde dos consumidores. Os quibes estavam sendo comercializados fora da temperatura preconizada pela RDC 216/2004 que deve ser de 60°C, o que os torna impróprio para o consumo humana, pelo risco de crescimento e desenvolvimento de microrganismos patogênicos.

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