

ANÁLISE DE COLIFORMES TOTAIS E COLIFORMES TERMOTOLERANTES EM COXINHAS DE FRANGO VENDIDAS EM BARES E RESTAURANTES CENTRAIS DE CURITIBA- PR

SILVA, Mayara Brito (Biomédica/UNIBRASIL)
ABOURIHAN, Carmen Luciane Sanson (Nutricionista /PUC-PR)
VASCO, Jannaina de Melo Vasco (Biomédica/UNIBRASIL)
SALES, Willian Barbosa (Biólogo/UNIBRASIL)

Uma parte da população que se alimenta fora de casa, está propensa a contaminação com micro-organismos que causam Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Esta contaminação ocorre devido aos diversos fatores em que o alimento fica exposto a oportunidades de contaminação, como falta de higiene durante a fabricação; falta de higiene de utensílios, mãos e equipamentos, utilização de alimentos deteriorados; e alimentos que não atingiram o tempo mínimo de cocção, sendo o cozimento um grande aliado para a eliminação de patógenos. Este estudo tem como objetivo quantificar bactérias do grupo coliformes totais e coliformes termotolerantes, em coxinhas de frango comercializadas em bares e restaurantes da região central de Curitiba – PR. A escolha deste alimento para a análise ocorreu devido a boa aceitação e grande consumo deste salgado tanto para substituir uma refeição como a utilização deste em festas e comemorações. As bactérias do grupo coliformes termotolerantes são exclusivas do trato gástrico intestinal, portanto a presença destas bactérias em alimentos estimasse que houve contaminação fecal em alguns dos processos de obtenção do alimento. Foram coletadas vinte amostras de coxinhas de bares e restaurantes sendo encaminhadas ao laboratório de Microbiologia Clínica do Centro Universitário Autônomo do Brasil para análise microbiológica. O alimento foi fracionado e semeado em placas Petrifilm® para avaliar o crescimento de Unidades Formadoras de Colônias (UFC's). Em todas as amostras analisadas houve crescimento de coliformes totais, porém esta abaixo do limite estabelecido pela RDC 12/2001 que é de 100 UFC's por cada porção de 100g. Conclui-se que as contaminações presentes nestes alimentos indicam falhas nas boas práticas de higiene durante o preparo que podem ocasionar riscos desnecessários à saúde do consumidor, com isto cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) a fiscalização dos estabelecimentos para garantir alimentos seguros, livres ou com parâmetros aceitáveis de micro-organismos e estabelecer parâmetros para coliformes totais, pois estes também estão associados a falhas de higiene. Destaca-se a necessidade de uma melhor orientação aos manipuladores dos estabelecimentos analisados juntamente com o uso das boas práticas de fabricação e medidas preventivas para garantir o controle de qualidade dos alimentos e minimizar possíveis riscos a saúde do consumidor.

Palavras-chaves: microbiologia de alimentos, *escherichia coli*, coliformes termotolerantes, vigilância sanitária.