

## PERFIL MICROBIOLÓGICO DE “ESPETINHOS DE FRANGO” FABRICADOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL NO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA-MG

FERREIRA, I.M.<sup>1</sup>; BONNAS, D.S.<sup>2</sup>; REZENDE, M.T.N.P.<sup>3</sup>; ROSSI, D.A.<sup>4</sup>

O tema segurança alimentar tem atraído cada vez mais o interesse do público, devido ao aumento na incidência de doenças transmitidas por alimentos. Quando produtos de origem animal *in natura* são reprocessados essa preocupação amplia-se, principalmente quando são comercializadas por ambulantes, onde nem sempre as condições de armazenamento e preparo são adequadas. Um desses produtos vem ganhando importância devido ao seu amplo consumo: o “espetinho ou churrasquinho”, entretanto, existem poucas informações sobre a qualidade higiênica e o potencial risco para os consumidores que esses alimentos representam. Sabe-se que alimentos de origem animal e seus derivados como carnes, ovos e leite são os mais freqüentemente envolvidos em doenças transmitidas por alimentos. Os agentes patogênicos veiculados por esses alimentos são na sua maioria bactérias e se destacam: *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus*, *Listeria* spp e *Escherichia coli*. Há relatos de surtos de toxinfecção alimentar causados por *Salmonellas* envolvendo os mais variados tipos de alimentos, sendo a carne de aves a mais freqüentemente envolvida. O índice de coliformes totais e fecais é um parâmetro para avaliar as condições higiênicas, sendo que altas contagens significam contaminação pós-processamento, limpeza e sanitização deficiente. O objetivo desse estudo foi pesquisar a qualidade microbiológica de “espetinhos de frango” comercializados no município de Uberlândia-MG, sob inspeção municipal no período de 2003 a 2004. Trinta e duas amostras de “espetinhos de frango” foram coletadas assepticamente, com freqüência bimestral, direta-

mente nas indústrias produtoras, no período de 2003 a 2004. As mesmas foram transportadas sob refrigeração até o Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde onde foram analisadas para presença de *Salmonella* e quantificação de coliformes fecais. O protocolo de análise foi realizado de acordo com Silva et al. (2001) e interpretadas segundo com a resolução RDC 12/ 2001 MS. Os resultados das análises para *Salmonella* indicaram ausência em todas as amostras, estando em conformidade com a legislação brasileira (Brasil, 2001), que estabelece o padrão de ausência de *Salmonella* em 25g de produto. Entretanto, as contagens obtidas para coliformes fecais mostraram elevados níveis de contaminação em 2003, com média de  $9,8 \times 10^5$  UFC/g e  $1,2 \times 10^4$  UFC/g em 2004. A contaminação por coliformes fecais pode ser conseqüência de diversos fatores tais como manipulação inadequada, má sanitização de utensílios e equipamentos, embalagens contaminadas, entre outras (transporte, cortes, manuseio). Os resultados demonstraram que no ano de 2003, 47,36% (9/19) das amostras analisadas encontravam-se impróprias para o consumo humano, com redução do índice de inadequação para 15,38% (2/13) em 2004. O menor número de amostras não conformes observados em 2004 foi observado após a implantação de boas práticas de fabricação (BPF) nas indústrias fiscalizadas e, provavelmente é conseqüência da melhoria nas práticas de manipulação, processamento e armazenamento.

**Palavra-chave:** Segurança alimentar, espetinho de frango, boas práticas.

<sup>1</sup> Médica Veterinária. Mestranda em Ciências Veterinárias. Faculdade de Medicina Veterinária. Universidade Federal de Uberlândia, R. Ceará s/nº, Bloco 2D, Campus Umuarama, Uberlândia-MG. ismafeira@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Engenheira Agrônoma. Professora. Doutora. Escola Agrotécnica Federal de Uberlândia, Uberlândia-MG.

<sup>3</sup> Médica Veterinária. Serviço de Inspeção Municipal – Prefeitura Municipal de Uberlândia, Uberlândia-MG.

<sup>4</sup> Médica Veterinária. Doutora. FAMEV-UFU, Uberlândia-MG.