

CONTAGEM MICROBIANA TOTAL DE UTENSÍLIOS E CARNES COMERCIALIZADAS EM UM AÇOUQUE DE UBERLÂNDIA-MG

Fernanda dos Santos Costa¹, Carolina Abdulmassih Ferreira², João Paulo Paiva Moreira², Alexandre Bicalho do Amaral², Marcus Vinícius Coutinho Cossí²

RESUMO

O Brasil vem apresentando nos últimos anos um aumento considerável no consumo, produção e exportação de carne, o que tem contribuído para o aumento da ocorrência de casos de toxinfecções alimentares, pois, muitas vezes a qualidade e segurança do produto são deixadas de lado em detrimento da produção cada vez mais rápida. Neste cenário, muitas são as etapas que podem contribuir para o aumento da contaminação microbiana da carne, sendo os açougues um dos mais importantes por serem o elo da cadeia mais próximo do consumidor. Além disso, os açougues possuem alguns fatores agravantes como: excesso de manipulação, tipos de utensílios utilizados e a grande variedade de carnes comercializadas. Por estas razões é que o objetivo do presente trabalho foi avaliar a contagem total de bactérias em utensílios e carnes comercializadas em um açougue de Uberlândia-MG. Foram realizadas quatro visitas em um açougue localizado no município de Uberlândia. Nestas visitas foram coletadas amostras de faca (n=4), mesa (n=4), moedor (n=4), mão do manipulador (n=4), carne bovina (n=8) e carne suína (n=8). A coleta foi feita por esfregaço superficial de uma área total de 100 cm² com o auxílio de luvas, esponjas e moldes estéreis. Cada amostra foi acondicionada em bag individual e mantida resfriada até o momento das análises. No laboratório, cada amostra foi diluída até -5 sendo então selecionadas duas diluições para plaqueamento em Agar PCA. Os dados foram avaliados pela comparação das contagens microbianas entre utensílios e entre as carnes amostradas. A contagem média

observada nas amostras das mãos foi de 2,4 log¹⁰ UFC/cm², a contagem mínima foi de 1,4 log¹⁰ UFC/cm² e a contagem máxima foi 2,6 log¹⁰ UFC/cm². Nas facas foi de 1,6 log¹⁰ UFC/cm², <1,0 log¹⁰ UFC/cm² e 2,0 log¹⁰ UFC/cm². Nas mesas foi de 3,1 log¹⁰ UFC/cm², 1,2 log¹⁰ UFC/cm² e 3,6 log¹⁰ UFC/cm². No moedor foi de 5,0 log¹⁰ UFC/cm², 1,4 log¹⁰ UFC/cm² e 5,4 log¹⁰ UFC/cm². Em relação às carnes analisadas a contagem média observada na carne bovina foi de 2,4 log¹⁰ UFC/cm², a contagem mínima foi de 1,1 log¹⁰ UFC/cm² e a contagem máxima foi de 3,0 log¹⁰ UFC/cm². Para a carne suína foi de 3,2 log¹⁰ UFC/cm² de 2,9 log¹⁰ UFC/cm² e 3,3 log¹⁰ UFC/cm². As maiores médias de contaminação foram obtidas no moedor e mesa respectivamente. Isto indica que estes são pontos críticos de contaminação dentro do estabelecimento e podem ser importantes na contaminação cruzada, sendo assim, um potencial risco para a saúde pública. O utensílio com média mais baixa de contaminação foi a faca, mostrando que a higienização deste utensílio tem sido eficiente em manter a contaminação em níveis baixos. A carne suína apresentou resultado de contaminação total superior ao de carne bovina, porém ambos, inferiores aos do moedor, indicando novamente que este utensílio poderá acrescentar micro-organismo ao produto final. Conclui-se que a higiene frequente dos açougues é de extrema importância para a redução da contaminação dos utensílios, do manipulador e da própria carne, sendo de extrema importância no combate de toxinfecções alimentares.

Palavras-chave: Açougue. Carne. Contaminação. Micro-organismos

¹Estudante, Universidade Federal de Uberlândia – Campus Umuarama; Rua Ceará, s/n, Uberlândia, Minas Gerais, BRASIL; *fer.scosta@gmail.com

²Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, MG.