

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ABATEDOUROS EM PETROLINA, PE: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Renata Freire Alves Gondim¹; Jaqueline Damos da Silva²; Anne Rafaelle Freire Gondim³; Claudileide de Sá Silva⁴

¹Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, renata.freire@upe.br; ²Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, Jaqueline.damos@upe.br; ³Graduanda em Direito (FACESF), FACESF, annerafaelle2100@gmail.com; ⁴Doutora em Ciência e tecnologia de alimentos (UFPA), UPE, claudileide.silva@upe.br

Introdução: Os alimentos cárneos, compreendidos desde bovinos e suínos à pescados, frangos e derivados, são frequentemente consumidos pela população pelo atrativo sabor, consistência e composição proteica. Contudo, a inserção de carnes à temperaturas inadequadas e exposição microbiológica prolongada, potencializam o risco para a ocorrência de doenças de origem alimentar. **Objetivo:** Avaliar as condições microbiológicas das carnes comercializadas em 6 (seis) estabelecimentos localizados em Petrolina, Pernambuco na região do Vale do São Francisco. **Metodologia:** Para avaliação microbiológica, utilizou-se um laudo microbiológico, constituído pela coleta de partículas da carne a partir de swab armazenados em embalagem estéril em bolsa térmica contendo gelo, sendo direcionada à análise por Placa Peltrifim no Laboratório de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia dos alimentos na UPE - Campus Petrolina. **Resultados:** Após as análises microbiológicas, identificou-se a proliferação de coliformes totais em amostras de peixe frito ($7,2 \times 10^3$ UFC/g) e peixe cozido ($1,23 \times 10^3$ UFC) e de *Staphylococcus aureus* em amostras de frango cozido ($6,8 \times 10^3$ UFC/g). Além desses teores, também identificou-se a proliferação de coliformes totais na fonte hídrica destinada ao consumo e às preparações alimentícias. **Conclusão:** Embora os teores obtidos não seja além daqueles admitidos pela Instrução Normativa nº 60/2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, admite-se a necessidade de intervir com estratégias que viabilizem a redução da carga microbiológica, afim de inviabilizar a ocorrência de infecções, especialmente em indivíduos com organismo debilitado como os idosos e imunossuprimidos. Nesse contexto, faz-se necessária o emprego de boas práticas direcionada especialmente ao controle microbiológico na água, tendo em vista que a Portaria nº 888/2021, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária preconiza pela inocuidade microbiológica.

Palavras-chave: Carnes. DTAs. *Staphylococcus aureus*.