

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE RESTAURANTES SELF-SERVICE E BUFFET PETROLINENSES: 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

Os comércios que prestam serviços de alimentação, devem ser condicionados à fiscalização e a intervenção quando necessário, viabilizando a prevenção à saúde. avaliar parâmetros higiênico-sanitários e microbiológicos de um restaurante tipo self-service e um restaurante tipo buffet. A análise microbiológica foi realizada a partir de Swab para coleta de amostras tanto de alimentos quanto de superfícies que entram em contato com o alimento, sendo posteriormente direcionado à avaliação sob Placa 3M™ Petrifilm™. O diagnóstico relativo às circunstâncias higiênico-sanitárias foram mensuradas através de checklist disponibilizado pela RDC N° 216/2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resultados: Através da análise dos dados coletados, observou-se que o estabelecimento A apresentou contaminação microbiológica tanto por *Staphylococcus aureus* ($1,41 \times 10^3$ UFC/g) quanto Coliformes totais ($3,4 \times 10^4$ UFC/g) na salada de fruta e por Coliformes totais em amostras de carne ($2,2 \times 10^3$ UFC/cm²) e apoio de corte ($1,3 \times 10^4$ UFC/g), enquanto o estabelecimento B apresentou contaminação apenas por Coliformes totais em amostras de salada crua ($1,9 \times 10^4$ UFC/g) e bancada ($4,8 \times 10^3$ UFC/cm). Além disso, verificou-se nos dois estabelecimentos, inadequações tanto na estrutura-física quanto nos procedimentos de higienização, armazenamento e manejo dos alimentos. Apesar dos resultados da análise microbiológica não apresentar valores superiores ao limite estabelecido pela IN N° 60/2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, é imprescindível a adesão à protocolos que viabilizem a redução de riscos. A intervenção, através de boas práticas, é essencial no controle de doenças de origem alimentar, garantindo assim maior segurança à saúde dos consumidores.

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