

DISSEMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM PANIFICADORAS DO MUNICÍPIO DE PETROLINA: RELATO DE CASO

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: Estabelecimentos que produzem e ofertam alimentos devem possuir e atender todas as solicitações impostas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Posto isso, seus manipuladores vão deter informações cruciais e preciosas para a prevenção de fatores determinantes para evitar possíveis contaminações, com isso sempre garantindo a oferta de produtos de qualidade e sempre prezando pela saúde do consumidor. **Objetivo:** Avaliar as condições microbiológicas de duas padarias localizadas no município de Petrolina no sertão do Vale do São Francisco. **Metodologia:** Para a análise microbiológica fez-se inicialmente uma visita técnica até o estabelecimento, onde coletou-se amostras dos alimentos e da água através de instrumento denominado de Swab após o reconhecimento do consentimento dos proprietários sob a assinatura do termo de compromisso. Posteriormente à coleta, fez-se a interpretação de microrganismos por método de Placa 3M Peltrifim. **Resultados:** Os exames constataram contaminação microbiológica tanto na água quanto nos alimentos prontos oferecidos para consumo em diferentes estabelecimentos. Em um dos empreendimentos, observou-se *Staphylococcus aureus* em frango cozido ($6,8 \times 10^6$ UFC/g) e Enterobactérias em pão de leite e pão de côco estimadas em $8,0 \times 10^8$ UFC/g e 1×10^2 UFC/g, respectivamente. Quanto à água, identificou-se $3,9 \times 10^3$ UFC/ml de Enterobactérias. **Conclusão:** Enquanto, os resultados oriundos das amostras de alimentos encontram-se regulares e enquadrados à IN nº 60/2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a água fornecida para consumo, por sua vez, apresenta consideráveis índices de contaminação por Enterobactérias, o que é inaceitável conforme estabelece a Portaria nº 888/2021, do Ministério da Saúde. Contudo, os valores microbiológicos em alimentos mesmo que mínimos devem ter os seus manipuladores condicionados à boas práticas de manipulação ministrada por responsável técnico para efetiva redução dos teores microbiológicos, garantindo desta forma a saúde dos indivíduos.

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