

INSPEÇÃO MICROBIOLÓGICA EM FRIGORÍFICO DO MUNICÍPIO DE 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

O controle de qualidade de alimentos nas indústrias e empresas têm como principal objetivo assegurar a saúde dos consumidores. Com isso, é essencial que estejam dentro de todas as normas determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Vigilância Sanitária, devendo sempre atender todos os cuidados com a higiene durante a manipulação dos alimentos para controlar a contaminação, evitando a formação de bactérias e problemas de intoxicação e doenças relacionadas ao consumo de alimentos. Avaliar as condições microbiológicas de um frigorífico localizado no município de Petrolina no sertão do Vale do São Francisco. Para a análise microbiológica fez-se inicialmente uma visita técnica até o estabelecimento, onde coletou-se amostras dos alimentos através de instrumento denominado de Swab e da água através de frasco coletor após o reconhecimento do consentimento do proprietário sob assinatura do termo de compromisso. Posteriormente à coleta, fez-se a interpretação de microrganismos por método de Placa 3M Petrifim. A água analisada apresentou ausência de microrganismos, enquanto a pururuca continha o crescimento disseminado tanto de enterobactérias quanto de mesófilos, mensurados em $2,0 \times 10^2$ UFC/g e $1,2 \times 10^2$ UFC/g, respectivamente. Apesar de valores mínimos e não superior ao delimitado pela IN nº 60/2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, encontrado em amostra de pururuca, a intervenção em ambientes destinados ao abate e a comercialização de ambientes cárneos é essencial à garantia da saúde dos seres humanos, especialmente pelo ambiente favorável que há nesses alimentos, conseqüente à temperatura e pH, que podem potencializar o desenvolvimento de microrganismos condicionando ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar.

Palavras-chave: Carnes. DTAs. Staphylococcus aureus.