

Título: Avaliação microbiológica de linguiça frescal

Autor(es) CRISLAINE BORGES NASCIMENTO; SONIA APARECIDA VIANA CÂMARA

E-mail para contato: sonia.viana@uol.com.br

IES: FESCG

Palavra(s) Chave(s): linguiças frescas, micro-organismos indicadores, micro-organismos patogênicos, legislação

RESUMO

As linguiças do tipo frescal são produtos de origem animal que apresentam alta umidade (70%), por ser manipulados e não submetidos a tratamentos térmicos, podem ser contaminados com micro-organismos patogênicos, e, ser envolvidas em surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos. Este estudo transversal descritivo tem como objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias das linguiças produzidas em cinco municípios do estado de Mato Grosso do Sul, em 2013. Os dados secundários retrospectivos da análise microbiológica de 71 amostras de linguiças foram coletados no Laboratório Central de Saúde Pública Estadual, Campo Grande, MS. A análise microbiológica para *Salmonella* sp., *Estafilococos* coagulase positiva, *Coliformes* termotolerantes e *Escherichia coli* foi realizada através das metodologias referendadas no Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, e os resultados foram comparados com os valores de referência padronizados pela Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA. De acordo com a matéria prima utilizada, as linguiças analisadas foram dos seguintes tipos: bovina (67,61%), mista (21,13%), suína (8,45%) e 2,82% de frango, representando 40 produtores diferentes. Foram encontrados micro-organismos indicadores e patogênicos acima do valor permitido pela legislação, com 22,5% das amostras (20) contaminadas com: *Salmonella* sp. (1,4%), *Estafilococos* coagulase positiva (5,6%), *Coliformes* termotolerantes (19,7%) e *Escherichia coli* (14,1%). A presença de micro-organismos patogênicos caracteriza a possibilidade de causar surtos de toxinfecção alimentar, colocando em risco a saúde do consumidor. Estes resultados são indicadores da ausência de Boas Práticas nos estabelecimentos produtores, caracterizando a necessidade de treinamento dos manipuladores, verificação da qualidade da matéria prima utilizada, da higiene pessoal e ambiental, e, de controle de vetores. Sendo necessária intervenção de órgãos governamentais para garantir alimento seguro aos consumidores.