

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALFACES PRONTAS PARA CONSUMO COMERCIALIZADAS EM RESTAURANTES DE LEOPOLDINA-MG

Francine Rubim de Resende<sup>1\*</sup>; Bárbara Lucia Morais de Oliveira Vieira<sup>2</sup>, Polyana Aparecida da Silva Campos<sup>2</sup>, Poliana Bartole Resende Fófano<sup>1</sup>, Josete Amadeu Almeida Lavorato<sup>3</sup>, Fernanda Mara Fernandes<sup>4</sup>

1. Estudante de Nutrição da Faculdade de Minas-FAMINAS-Muriaé-MG; \*francinerubimresende@gmail.com
2. Estudante de Biomedicina da Faculdade Presidente Antônio Carlos.FUPAC.Leopoldina-MG;
3. Professora da Faculdade Presidente Antônio Carlos.FUPAC.Leopoldina-MG;
4. Professora da Faculdade de Minas-FAMINAS-Muriaé-MG.

Palavras Chave: *Escherichia coli*; *Salmonella sp*; contaminação.

## Introdução

Os restaurantes se tornaram uma opção de fácil acesso para quem precisa se alimentar fora de casa. Isso se deve às alterações nos estilos de vida e ao aumento populacional. A presença de agentes infecciosos em alimentos ingeridos crus, como a alface, representa um alto risco à saúde humana [1].

A *Escherichia coli* é classificada como bactéria pertencente ao grupo dos coliformes fecais, usada como indicador da qualidade sanitária do alimento, pois indica a presença de microrganismos patogênicos [2]. Já a *Salmonella* é uma bactéria responsável por aproximadamente metade dos casos registrados de surtos com gastroenterites decorrentes da ingestão de vegetais crus [3].

Com base no exposto, o presente trabalho teve como objetivo realizar análises microbiológicas em alface comercializadas em restaurantes da cidade de Leopoldina – MG para verificar a presença de *Escherichia coli* e *Salmonella sp.* e comparar com a legislação vigente.

## Resultados e Discussão

Foram avaliadas 15 amostras de alface comercializadas em restaurantes de Leopoldina – MG. As amostras consistiam em folhas de alface prontas para o consumo comercializadas nestes estabelecimentos.

Para as análises de coliformes a 45° foi utilizada a técnica do Número Mais Provável, e para as análises microbiológicas de *Salmonella*, utilizou-se metodologia para o isolamento de *Samonella sp.*

De acordo com a RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 [4], os valores máximos para Coliformes 45°C é de 10<sup>2</sup> NMP/g (Número Mais Provável por grama), e para *Salmonella* é determinado ausência em 25g.

**Tabela 1** : Resultados de coliformes termotolerantes e *Salmonella* encontrados nas saladas de alface analisadas.

| Amostras | Coliformes termotolerantes | Conformidade com a legislação | <i>Salmonella</i> | Conformidade com a legislação. |
|----------|----------------------------|-------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| A        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| B        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| C        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| D        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| E        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| F        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| G        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| H        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| I        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| J        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| K        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| L        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| M        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| N        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |
| O        | >110 NMP/ml                | Não Conforme                  | Ausência em 25g   | Conforme                       |

Quanto ao parâmetro analisado para coliformes a 45°C, todas as amostras (100,0%) se encontraram acima dos limites estabelecidos.

Para as análises de *Salmonella* foi encontrado ausência em todas as amostras.

## Conclusões

Com base no exposto, observou-se que a qualidade higiênica sanitária de hortaliças em restaurantes deve ser alvo de maior controle, seja por meio de orientação dos manipuladores ou melhoria das condições de exposição destas saladas, a fim de minimizar a transmissão de doenças veiculadas por alimentos.

## Referências Bibliográficas

- [1] JUNIOR, J. P.; GONTIJO, É. E.; SILVA, M. G. Perfil parasitológico e microbiológico de alfaces comercializadas em restaurantes self-service de Grupo-TO. *Revista Científica do Itapac*, Tocantins, v. 5 n.2, jan./ jun. 2012. [2] LOTTO, M. C. Avaliação da contaminação de coliformes fecais em alface (*Lactuca sativa*), água de irrigação e lavagem em sistemas de produção orgânica e convencional. *Revista Brasileira de Agroecologia*. Cruz Alta, v. 2, n.2, p. 1625-1628, out. 2007. [3] SANTAREM, V. A.; GIUFRFRIDA, R.; CHESINE, P. A. F. Contaminação de hortaliças por endoparasitas e *Salmonella spp* em Presidente Prudente, SP, Brasil. *Colloquium Agrariae*. Presidente Prudente, v. 8, n. 1, p. 18-23, jan/jun 2012. [4] ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução, RDC n.12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. *Diário Oficial*, Brasília, 18 de janeiro de 2001.