

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SASHIMIS DE SALMÃO COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SANTA FÉ DO SUL/SP E REGIÃO

Bruna Alves de ARAUJO*
Gabriela Mendes ALCANTARA**
Anelisa Doretto Freitas FURLAN***

RESUMO

INTRODUÇÃO: Os restaurantes japoneses se tornam moda alimentar no Brasil, com destaque ao hábito de consumir peixe cru sob a forma de sashimis como, por exemplo, o sashimi de salmão, o qual pode ser propício para o desenvolvimento de microrganismos patogênicos que acarretam doenças de origem alimentar quando nestes não são aplicadas as Boas Práticas de Fabricação adequadas. **OBJETIVO:** Avaliar as características microbiológicas do sashimi de salmão comercializados em restaurantes de Santa Fé do Sul/SP e região, por meio de análise microbiológica, é o objetivo deste trabalho. **METODOLOGIA:** Foram realizadas dois tipos de análises, sendo uma qualitativa e outra quantitativa. Na qualitativa foi realizado o método swab em meio de cultura TSA (Trypticase soy agar), onde foram incubados em estufa sem circulação de ar, a 37°C por 48 horas. Após este período foram realizadas as análises, seguindo o protocolo Gram. Em relação a análise quantitativa foram realizados em laboratório especializado, que utilizou a metodologia AFNOR e 3M 01/02 -09/89C verificando a contagem de Coliformes termotolerantes a 45°C e a metodologia ISO 6579 para verificação da presença de Salmonella Spp. **RESULTADO:** Na análise qualitativa, todos os restaurantes apresentaram contaminação por bactérias gênero Cocos e Bacilos. Já na análise quantitativa, em todas as amostras apresentaram Coliformes termotolerantes a 45°C, detecção de E.coli no R1, bolores e leveduras nos R2 e R3, visto que neste último detectou-se o vibrião w Salmonella spp no R5. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que houve identificação e quantificação dos microrganismos patogênicos em todas as amostras acima do permitido pela Resolução RDC 12/01, indicando condições higiênico-sanitárias insatisfatórias de todos os restaurantes. Nota-se a importância da implantação e manutenção das Boas Práticas de Fabricação em UANs e do nutricionista para garantir a qualidade do alimento preparado, conduzir a manipulação de forma segura, dirigindo a cozinha e os colaboradores com eficiência.

Palavras-chave: Sashimi. Salmão. Análises. Microrganismos. DTAs.

* bruna.alvesaraujo2@gmail.com

** gabs_mendes@hotmail.com

*** anelisaengal@yahoo.com.br