

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE LANCHES COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES DO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP

Adrielle Lodeti VIVIANI*
Vanusa Cristina Alves Marcasi CEROSI**
Fabiana Pietrobon LAVEZO***
Natalia Neves CANTARELLA****
Paulo Jadir Marin JUNIOR*****
Suelen Delanio Bacaro VANZIN*****

RESUMO

INTRODUÇÃO: Grande parte dos consumidores e comerciantes de alimentos desconhecem os requisitos necessários para uma correta manipulação e armazenamento de alimentos. Outro risco é o manipulador como veículo de contaminação de alimentos, pela falta de conhecimento sobre técnicas de manipulação higiênica, colocando em risco a saúde das pessoas que consomem os alimentos servidos. Os perigos da ingestão de alimentos contaminados estão ligados na maioria das vezes a contaminação, sobrevivência e multiplicação de microrganismos patogênicos que causam intoxicações alimentares. Tais microrganismos podem chegar até os alimentos por inúmeras vias, devido à falta de higiene durante o processo levando às doenças transmitidas por alimentos. **OBJETIVO:** A presente pesquisa teve como objetivo avaliar as condições higiênico sanitárias e possíveis presença de enteropatógenos em lanches tipo X-Salada em estabelecimentos comerciais ambulantes no município de Fernandópolis-SP. **METODOLOGIA:** Foram coletadas de maneira aleatória em carrinhos de lanches em estabelecimentos comerciais ambulantes na cidade de Fernandópolis-SP 5 amostras de lanches tipo X-Salada e encaminhadas ao laboratório da faculdade para análises microbiológicas de coliformes, Staphylococcus, bolores, leveduras e Salmonella spp. **RESULTADO:** De acordo com os resultados obtidos, nenhuma amostra apresentou Salmonella spp e Coliformes termotolerantes. Mas 60% das amostras apresentaram crescimento de aeróbios mesófilos e coliformes totais, sendo 40% destes psicotróficos, bolores e leveduras e 20% Staphylococcus de coagulase positiva. **CONCLUSÃO:** Verificou-se com o índice de crescimento de alguns tipos de microrganismos que as causas mais frequentes provenientes podem vir das matérias primas, equipamentos sujos ou manipulação sem cuidados com a higiene ou ainda proliferação microbiana que poderia permitir a multiplicação de mais microrganismos patogênicos e toxigênicos.

Palavras-chave: Lanches. Alimentos. Microrganismos. Análises. Higiene.

* adrielle.viviani@etec.sp.gov.br

** vanusa@datavale.com.br

*** fabianalavezo@outlook.com

**** natalia@definasee.com.br

***** paulomarinjr@hotmail.com

***** suelen.bacaro@fef.edu.br