

## **AValiação Sanitária e Microbiológica das Lanchonetes do CESUMAR**

**Paulo Cesar Gonçalves Perpétua<sup>1</sup>; Marcela Nunes Liberati<sup>1</sup>; Jussara Maria Leite Oliveira Leonardo<sup>2</sup>**

**RESUMO:** Os limitados hábitos de higiene, a incompetente refrigeração dos alimentos e a incapaz realização de boas práticas de manejo alimentar favorecem a contaminação e deterioração dos alimentos comercializados, gerando um potencial para as várias epidemias por agentes alimentares patogênicos. As normas de estocagem e armazenamento dos alimentos, higiene dos manipuladores, controle de vetores transmissores de doenças (pragas) e a capacitação dos profissionais que trabalham com os alimentos devem seguir as normas preparadas pela vigilância sanitária. A gastroenterocolite aguda (GECA) ou toxinfecção alimentar é causada por diferentes tipos de bactérias porém as do gênero *Salmonella* são universalmente conhecidas como as causas mais importantes de doenças transmitidas por alimentos. As formas mais comuns de contaminação alimentar se dão pela higiene inadequada das mãos de manipuladores e uso de instrumentos (facas, tábuas de carne, etc.) Além das análises sanitárias, análises microbiológicas podem tornar a produção alimentar mais segura. Serão utilizados testes como: swab de mãos dos manipuladores e dos fômites, contagem de coliformes fecais e totais de amostras alimentares escolhidas aleatoriamente e provas bioquímicas, para caracterização dos agentes, que poderão causar um impacto maior sobre as práticas higiênico-alimentares relacionadas às lanchonetes do CESUMAR, comprovando a existência ou não de focos de contaminação, os pequenos produtores deverão se adequar às normas impostas pela vigilância sanitária para que não sejam comprovadas inadequações em seu sistema de produção, só assim poderão manter a credibilidade com os consumidores. Portanto acredita-se que este estudo repercutirá diretamente na melhoria da qualidade sanitária alimentar dos estabelecimentos comerciais do CESUMAR, bem como diretamente à saúde dos consumidores.

**PALAVRAS-CHAVE:** Higiene alimentar; Microbiologia alimentar; Toxinfecção alimentar.

---

<sup>1</sup> Discentes do Curso de Medicina Veterinária. Departamento de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. [pcgp\\_veterinario@hotmail.com](mailto:pcgp_veterinario@hotmail.com); [marcela\\_liberati@hotmail.com](mailto:marcela_liberati@hotmail.com)

<sup>2</sup> Docente do Curso de Medicina Veterinária. Departamento de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. [jussaraleonardo@cesumar.br](mailto:jussaraleonardo@cesumar.br)