

PESQUISA DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA E SALMONELLA SPP EM PRODUTOS DE LANCHONETES, CONFEITARIAS E PADARIAS DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ

Déborah Grião Gomes; Karina Renata da Silva; Tiala Kelly Martins

[Clique aqui para para ver este resumo](#)-----

PESQUISA DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA E SALMONELLA SPP EM PRODUTOS DE LANCHONETES, CONFEITARIAS E PADARIAS DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ

Déborah Grião Gomes; Karina Renata da Silva; Tiala Kelly Martins
CESUMAR - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

Dani Luce Doro da Silva (Orientador)
CESUMAR - Centro Universitário de Maringá, Maringá - Paraná

INTRODUÇÃO: A agitação da vida moderna consumidora de tempo leva as pessoas cada vez mais a fazerem suas refeições fora de casa. A procura por lanches rápidos doces e salgados aumentou muito, sendo, as confeitarias, lanchonetes e padarias os locais escolhidos para essas refeições. É sabido que os alimentos são um excelente meio de cultura para uma variedade de microrganismos, uma vez que possuem todos os substratos necessários como proteínas, carboidratos e lipídeos para sua proliferação. As doenças microbianas de origem alimentar são representadas pelas intoxicações e infecções alimentares. As intoxicações são causadas pela ingestão de alimentos contendo toxinas microbianas pré-formadas, que são produzidas durante a proliferação do microrganismo patogênico no alimento. Neste grupo se encontra o *Staphylococcus aureus*. As infecções alimentares são causadas pela ingestão de alimentos contendo células viáveis de microrganismos patogênicos, que aderem à mucosa do intestino e proliferam causando doenças intestinais, sendo a *Salmonella* representante deste grupo. A Resolução RDC nº 12 da ANVS/MS de janeiro de 2001 regulamenta os padrões microbiológicos para os alimentos, onde consta a pesquisa de *Salmonella* spp e *Estafilococos* coagulase positiva. **OBJETIVO:** Avaliar a qualidade microbiológica de doces e salgados confeccionados manualmente e vendidos nas lanchonetes e padarias do município de Maringá, através da pesquisa de *Salmonella* spp e *Estafilococos* coagulase positiva. Propor ainda, em casos de resultados positivos, melhorias no processo de fabricação aos estabelecimentos que apresentarem alimentos contaminados. **METODOLOGIA:** Para a pesquisa de *Salmonella* spp e de *Staphylococcus* spp, foram coletadas semanalmente 8 amostras de doces ou salgados em quatro estabelecimentos (lanchonetes e padarias) de Maringá. As amostras foram processadas através de métodos padronizados, cultivadas em placas de Petri contendo meios de cultura específicos e incubadas em temperatura adequada para o possível crescimento de microrganismos. As placas que tiveram crescimento de colônias bacterianas foram submetidas a provas bioquímicas para confirmação da presença dos microrganismos pesquisados. **RESULTADOS:** A análise microbiológica das 80 amostras de alimentos para *Salmonella* spp e das 32 amostras para *Staphylococcus* spp demonstrou desenvolvimento de colônias suspeitas de bactérias. Porém, após confirmação com provas bioquímicas, os resultados foram negativos para a presença de *Salmonella* spp e *Staphylococcus* spp. **CONCLUSÃO:** Mesmo sendo possível a exposição dos alimentos à contaminação por microrganismos infecciosos ou toxigênicos durante a produção, manutenção e consumo, nenhum dos estabelecimentos apresentou até então, contaminação por *Salmonella* spp ou *Staphylococcus* spp nos alimentos pesquisados, o que demonstra boas condições higiênico-sanitárias.

CESUMAR - Centro Universitário de Maringá

deborahgriao@hotmail.com; dani@cesumar.br