



Enumeração de coliformes totais e coliformes termotolerantes em salada servida no refeitório do Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Milena Conte, Sheila Mello da Silveira, Lígia Forchesatto Vargas, Marina Leda Ribeiros, Alessandra Farias Millezi, Sofia Schultz

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Área: Alimentos e afins

E-mail para contato: sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

Ainda nos dias atuais existem sérios problemas de saúde pública decorrentes do consumo de alimentos contaminados. Alimentos mal manipulados e ou mal higienizados podem ser portadores de perigos biológicos como os microrganismos patogênicos. O refeitório do IFC- Câmpus Concórdia serve em média 880 refeições diárias, sendo destas aproximadamente 520 almoços, onde os alimentos ficam expostos ao ambiente por cerca de 45 minutos em Buffet, com grande circulação de pessoas. O objetivo deste trabalho foi enumerar coliformes totais e coliformes termotolerantes (importantes indicadores de qualidade higiênico-sanitária) em amostras de salada servidas no almoço do refeitório do IFC- Campus Concórdia. Para isto, foi coletada uma amostra de salada por semana, durante os meses de março a junho de 2015, totalizando 12 amostras que incluíram alface crespa, alface americana, almeirão e cenoura. Estas foram coletadas com o mesmo utensílio utilizado pelos consumidores, acondicionadas em um recipiente estéril, transportadas em caixas isotérmicas até o laboratório de microbiologia de alimentos do IFC- Campus Concórdia e imediatamente analisadas. A enumeração de coliformes foi realizada pela técnica do número mais provável (NMP), utilizando-se caldo Lauril Sulfato Triptose (LST) no teste presuntivo e os caldos verde brilhante (VB) e EC nos testes confirmativos para coliformes totais e coliformes termotolerantes, respectivamente. Como resultados, observou-se a presença de coliformes totais em todas as amostras, sendo que as maiores contaminações ocorreram em amostras de alface crespa (>1.100 NMP/g). Sabe-se que para este grupo de microrganismos, a Resolução RDC Nº 12 não estabelece limites de tolerância, pois embora seja indicador de qualidade higiênico-sanitária, a presença de coliformes totais no alimento não indica, necessariamente, contaminação fecal ou ocorrência de enteropatógenos. Com relação aos coliformes termotolerantes, que indicam contaminação de origem fecal, de doze amostras analisadas apenas uma evidenciou a presença deste grupo de microrganismos, porém abaixo dos limites estabelecidos pela legislação. Conclui-se, a partir dos resultados obtidos, que a salada servida no refeitório do IFC - Campus Concórdia apresenta qualidade higiênico-sanitária satisfatória, estando própria para o consumo. Entretanto, o monitoramento desta qualidade faz-se necessário, juntamente à constante aplicação de boas práticas de manipulação.

Palavras-chave: Enteropatógenos. Hortaliças. Contaminação.