

Qualidade microbiológica de saladas cruas comercializadas em restaurantes *self-service* na cidade de Maceió/AL

Karwhory W. L. Silva¹; Ana L. S. Santos²; Mércia H. Rodrigues²; Priscila B. Almeida²; Kézia K. L. Silva²; Daniela C. S. Gomes²; Yáskara V. R. Barros^{2,3}; Waléria D. P. Gusmão²; Eliane C. Souza^{2,4}

¹Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, 57051-160, Farol, Maceió, AL, Brasil. Email: yrohwrak@outlook.com. ²Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, 57051-160, Farol, Maceió, AL, Brasil. ³Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, Rua Doutor Jorge de Lima, 113, 57010-300, Trapiche da Barra, Maceió, AL, Brasil. ⁴Hospital Escola Dr. Hélvio Auto, Rua Cônego Fernando Lyra, s/n, 57017-420, Trapiche da Barra, Maceió, AL, Brasil.

A presença de micro-organismos em alimentos ingeridos crus representa alto risco à saúde humana, podendo tornar-se um veículo de transmissão de patógenos. No Brasil, por ser um país em desenvolvimento, essa contaminação pode se tornar um problema de saúde pública. O objetivo do trabalho foi realizar a análise microbiológica de saladas cruas servidas em dez restaurantes *self-services* localizados próximos a um Centro Universitário de Maceió/AL. De cada restaurante foram coletadas duas amostras de saladas cruas, totalizando vinte amostras. Durante a coleta foi aplicado um *check-list* para avaliação da higiene pessoal dos manipuladores e do ambiente. A pesquisa microbiológica foi realizada através de diluições decimais com 25 g em solução salina até 10^{-4} . Após incubação das placas 3M™ Petrifilm™ à 35°C por 24-48h, colônias azuis e vermelhas com bolhas foram consideradas colônias de coliformes termotolerantes e coliformes totais, respectivamente. As análises microbiológicas das saladas cruas apresentaram baixos padrões higiênicos, indicados pela presença de coliformes totais em todas as amostras (100%), variando de $2,3 \times 10^3$ a $9,0 \times 10^4$ UFC/g. Três restaurantes (A, B e D) apresentaram, em uma amostra de cada, presença de coliformes termotolerantes com valores superiores aos limites estabelecidos pela legislação vigente para hortaliças, que é de 10^2 UFC/g. Em relação aos resultados encontrados no *check-list*, foi observado que os itens higiene pessoal e equipamentos, utensílios e ambientes encontravam-se em conformidades. Apenas os itens utilização de adornos pelos manipuladores e temperatura de distribuição das saladas apresentaram altos índices de não conformidades, 70% e 90% respectivamente. Considerando os resultados obtidos, evidencia-se a necessidade extrema da higienização das hortaliças que compõe essas saladas cruas, como também, medida de segurança e qualidade quanto à manipulação e distribuição das mesmas.

Palavras-chave: verduras, restaurantes, coliformes.