

## Condições sanitárias de churros comercializados em Maceió/ AL

**Eliane C. Souza<sup>1,2</sup>; Waléria D. Pereira<sup>2</sup>; Gilcélia M. Timóteo<sup>2</sup>; Adrina F. Guimarães<sup>2</sup>; Nayana L. G. Suzuki<sup>2</sup>; Maria de Fátima P. Santos<sup>2</sup>; Marília G. G. A. Ribeiro<sup>2</sup>; Yáskara V. R. Barros<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Hospital Escola Dr. Hélivio Auto (HEHA-UNCISAL), Rua Cônego Fernando Lyra s/n. Trapiche da Barra, 57.017-420, Maceió, AL, Brasil. Email: elicosouza@hotmail.com. <sup>2</sup>Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, Farol, 57051-160, Maceió, AL, Brasil.

A saúde é um direito garantido, portanto a qualidade sanitária dos alimentos é um fator importante para os seres humanos. O objetivo foi avaliar a qualidade sanitária dos churros comercializados em Maceió. As amostras foram coletadas em seis locais (A, B, C, D, E e F). Foi coletada 02 amostras por local totalizando 12 amostras. Foi aplicado um *check list* observacional, contendo questões para manipuladores e higiene dos equipamentos, utensílios e ambiente. Foram analisados coliformes a 45 °C e Estafilococos coagulase positivo e os parâmetros microbiológicos comparados com a legislação. As Boas Práticas resultaram em conformidades de: A/100%; B e C/90%; D/31%, E e F/38,5%. A, B e C são locais em ambiente fechado e D, E e F na rua, sendo esse último tipo de comercialização plausível de se obter níveis maiores de contaminação. 100% das amostras se apresentaram dentro dos padrões para Estafilococos coagulase positivo. Para coliformes a 45°C o local C apresentou 100% com altas contagens > 1100 NMP/g, e embora seja em ambiente fechado o produto já estava pronto e armazenado, e na hora da compra adicionado o recheio, os manipuladores não utilizavam luva, o que pode sugerir falha na higiene do armazenamento e do manipulador. A e B apresentaram as amostras com ausência para coliformes a 45°C, estes locais são de ambientes fechados que proporciona maior condição de higiene, apresentação de refrigeração, lavatório para as mãos, touca e luvas para o manipulador. As amostras do E apresentaram limites aceitáveis para coliformes e o D e F, uma amostra apresentou contaminação aceitável, sugerindo que mesmo em condições inadequadas é possível ter bons produtos. Os alimentos comercializados em ambientes fechados e abertos estão predispostos a contaminação. É importante destacar a necessidade de melhorar a conscientização dos manipuladores quanto as Boas Práticas tendo como prioridade a segurança e a qualidade dos alimentos.

**Palavras-chave:** boas práticas, coliformes, ambulantes