

Avaliação microbiológica de sanduíches naturais comercializados na cidade de Maceió/AL

Eliane C. Souza¹; Everlyn M. G. dos Santos²; Rosa A. R. Santos²; Lucas P. Souto Maior³; Yáskara V. R. Barros¹; Waleria D. Pereira¹; Karwhory W. L. da Silva²; Luitgard C. G. C. de Lima²

¹Centro Universitário Cesmac - Professor Eduardo Almeida, Rua Cônego Machado, nº 918, 57051-160, Maceió, AL, Brasil. Email: nutricao@cesmac.edu.br. ²Aluno de Graduação do Centro Universitário Cesmac, 57051-160, Maceió, AL, Brasil. ³Aluno de Pós-graduação em Análises Microbiológicas e Parasitológicas do Centro Universitário Cesmac, 57051-160, Maceió, AL, Brasil.

Brasileiros costumam consumir alimentos de baixo valor nutricional e de grande risco higiênico-sanitário, como fast-foods, elevado assim a incidência de doenças transmitidas por alimento (DTAs), sendo necessário para avaliação do estabelecimento a realização de análises microbiológicas nos alimentos buscando indicadores higiênico-sanitários como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, entre outros. O objetivo do trabalho foi avaliar microbiologicamente os sanduíches naturais já prontos para consumo comercializados em lanchonetes na cidade de Maceió/AL. Foram encontradas seis marcas de sanduíches naturais em lanchonetes na cidade de Maceió, sendo coletadas cinco amostras de cada marca, totalizando 30 amostras, em seguida enviadas para análise microbiológica na busca de coliformes a 45°C, *Salmonella sp.* e quantificação de *S. aureus*, sendo os resultados para coliformes expressos em NMP/g, para *Salmonella* ausência ou presença em 25 g e UFC/g para *S. aureus*, e estes comparados pela legislação em vigor, revelando assim o que é próprio ou impróprio para consumo. 100% (n=30) tiveram contaminação para coliformes a 45°C e *S. aureus*, e 10% (n=3) presença de *Salmonella sp.*, sugerindo a falta de procedimentos operacionais padrão para o processo de produção dos sanduíches e a necessidade da implantação das Boas Práticas de manipulação. A análise dos sanduíches naturais realizada permitiu diagnosticar a baixa condição sanitária do processo produtivo do alimento, se fazendo necessário a aplicação de Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chave: *Salmonella*, coliformes, higiênico-sanitários