

# **Análise microbiológica de hortifrutis após processo de higienização com e sem treinamento em unidades de alimentação**

**Eliane C. Souza<sup>1</sup>; Maria R. T. M. de Araújo<sup>2</sup>; Lucas P. Souto Maior<sup>3</sup>; Yáskara V. R. Barros<sup>1</sup>; Waleria D. Pereira<sup>1</sup>; Karwhory W. L. da Silva<sup>2</sup>; Luitgard C. G. C. de Lima<sup>2</sup>**

*<sup>1</sup>Centro Universitário Cesmac - Professor Eduardo Almeida, Rua Cônego Machado, n° 918, 57051-160, Maceió, AL, Brasil. Email: nutricao@cesmac.edu.br. <sup>2</sup>Aluno de Graduação do Centro Universitário Cesmac, 57051-160, Maceió, AL, Brasil. <sup>3</sup>Aluno de Pós-graduação em Análises Microbiológicas e Parasitológicas do Centro Universitário Cesmac, 57051-160, Maceió, AL, Brasil.*

A qualidade sanitária dos alimentos é um fator importante para manutenção dos seres humanos em condições saudáveis. Comer uma variedade de frutas, legumes e verduras garante uma adequada ingestão da maior parte dos micronutrientes, fibras e outros fatores nutricionalmente essenciais. As frutas e verduras *in naturas* são consideradas fontes potenciais de micróbios patogênicos, tendo sido incriminadas em surtos de toxinfecções alimentares em várias ocasiões, na maioria dos países. O objetivo deste estudo foi avaliar microbiologicamente os hortifrúteis antes e após os procedimentos de higienização com e sem treinamento. As amostras foram adquiridas em duas Unidades de Alimentação localizadas na cidade de Maceió/AL. Foi determinada contagem de coliformes a 45°C por NMP/g. Foi observado nas amostras sem higienização que 50% (n=2) se encontravam com níveis altos de contaminação para coliformes a 45°C e 50% (n=2) encontravam-se com os valores aceitáveis. Pelos resultados encontrados após higienização realizada pelos funcionários sem treinamento observa-se que os mesmo 50% não reduziram contaminação a níveis aceitáveis. Porém a análise após a higienização com o treinamento obteve um resultado satisfatório. Considerando os resultados encontrados podemos evidenciar que os manipuladores devem realizar o processo de higienização de forma correta para que os alimentos estejam dentro dos padrões preconizados pela legislação possibilitando a oferta do alimento seguro, livre de agentes contaminantes garantindo assim a saúde do consumidor.

**Palavras-chave:** Hortifrúteis, Higienização, Manipulador