

Qualidade sanitária de saladas servidas em restaurantes vegetarianos em Maceió/AL

Daniela C. S. Gomes¹; Ana B. M. Silva²; Lais T. Bastos²; Karwhory W. L. Silva²; Kézia K. L. Silva²; Yáskara V. R. Barros^{2,3}; Waléria D. Pereira²; Eliane C. Souza^{2,4}

¹Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, 57051-160, Farol, Maceió, AL, Brasil. Email: calumby_biomed@hotmail.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.

As doenças transmitidas por alimentos contaminados constituem um dos problemas sanitários mais comuns, ressaltando ainda que a grande maioria tem origem na manipulação inadequada durante o processamento desses alimentos. Acredita-se que em Maceió/AL uma grande parcela da população sofra com essas doenças, devido à falta de rede de esgoto, água tratada e controle sanitário, propiciando a disseminação das infecções por bactérias. O objetivo foi avaliar a qualidade sanitária das saladas servidas em três restaurantes vegetarianos de Maceió/AL. Durante a coleta das amostras foi verificada, através de um *check-list* as condições sanitárias do manipulador e ambientes e utensílios. De cada restaurante foram coletadas quatro amostras, totalizando doze amostras, que foram transportadas em caixas isotérmicas mantidas em refrigeração para o laboratório de pesquisa. As análises microbiológicas consistiram na investigação de bactérias do grupo coliformes pela técnica dos tubos múltiplos, série de três tubos que permite determinar o número mais provável dos micro-organismos alvo na amostra. Para identificação de *Escherichia coli* o semeio foi realizado em Ágar Eosina Azul de Metileno e incubado à 37°C por 24 horas. De acordo com o *check-list*, 80% dos restaurantes apresentaram conformidades para as condições sanitárias do manipulador, e apenas 40% para ambiente e utensílios. Das amostras verificadas 75% apresentaram-se fora dos padrões da legislação brasileira para os micro-organismos pesquisados. 41,6% das refeições apresentaram a presença de *Escherichia coli*, sendo a amostra 4 do restaurante C a que apresentou maiores números deste micro-organismo. Os resultados obtidos no presente trabalho demonstram condições higiênico-sanitárias e microbiológicas insatisfatórias durante as etapas de preparo das saladas. Sugere-se a adoção de medidas de controle visando à diminuição do risco de doenças transmitidas por alimentos.

Palavras-chave: dieta vegetariana, coliformes, *Escherichia coli*.