

## **Avaliação higiênico-sanitária de carne moída comercializada em açougues da cidade de Sarandi- PR**

**Caroline R. de Almeida<sup>1</sup>; Sara M. Boni <sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde. Universidade Estadual de Maringá (UEM), 87020-900 Maringá, PR, Brasil. <sup>2</sup>Docente da Unicesumar- Centro Universitário de Maringá, 87050-900 Maringá, PR, Brasil.

A carne bovina vem sendo cada vez mais consumida pela população brasileira, entretanto o processamento deste alimento pode favorecer a contaminação do mesmo e desencadear surtos de infecções alimentares. Deste modo, este estudo teve como objetivo demonstrar a qualidade higiênico-sanitária de carnes moídas comercializada em açougues da cidade de Sarandi – Paraná (PR). Foram selecionados 20 estabelecimentos propostos no estudo de onde foram obtidos 50 gramas (g) de carne moída já exposta em gôndolas refrigeradas para análise. Foi realizada pesquisa de coliformes totais e termotolerantes através da técnica do Número Mais Provável e pesquisa e identificação de *Salmonella* spp. Em todas as amostras analisadas foram identificadas *Escherichia coli*, confirmando a presença de coliformes termotolerantes, e não foi encontrada a presença de *Salmonella* spp. Embora a Resolução RDC nº12, não tenha estabelecido um padrão de aceitabilidade para presença de coliformes termotolerantes para esse tipo de alimento, através dos resultados obtidos conclui-se que as condições higiênico-sanitárias possam apresentar risco aos consumidores, além da possibilidade da presença de cepas patogênicas de *Escherichia coli* nos produtos analisados. A implementação de boas práticas de higiene entre as etapas de processamento, manipulação e qualificação dos trabalhadores podem reduzir os índices de contaminação com coliformes termotolerantes dessas carnes.

**PALAVRAS- CHAVE:** Carne moída, micro-organismo, coliformes termotolerantes