

Avaliação da qualidade microbiológica de alface (*Lactuca sativa*) comercializada em feiras livres e supermercados da cidade de Manaus – Amazonas – Brasil

Rosa M. Monteiro^{1,4}; Liliane C. da Rocha²; Heraldo de O. Alves^{1,4}; Nilberto D. de Araújo^{1,4}; Francimeire G. Pinheiro^{1,3,4}

¹ Faculdade Metropolitana de Manaus – FAMETRO, Manaus, AM, Brasil. Email: anabellebrito@outlook.com. ² Universidade do Estado do Amazonas (UEA), Manaus, AM, Brasil. Email: lilianecr76@gmail.com. ³ Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, AM, Brasil. ⁴ Curso de Biomedicina da Faculdade Metropolitana de Manaus – FAMETRO, Manaus, AM, Brasil. Email: meireg1@hotmail.com.

O consumo de hortaliças na forma *in natura* constitui um importante veículo de transmissão de enfermidades intestinais de origem alimentar. A alface (*Lactuca sativa* L) é considerada a hortaliça folhosa mais importante na alimentação brasileira, se destacando em importância econômica. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a contaminação bacteriológica em alfaces comercializadas em feiras livres e supermercados na cidade de Manaus – AM. As análises foram realizadas no Laboratório de Análises Clínica da Faculdade Metropolitana de Manaus – FAMETRO. A coleta das alfaces, variedade crespa, foi realizado no período da manhã no horário das 10 às 12:30h, em dois supermercados de grande porte (seis amostras) e duas feiras livres (oito amostras), localizados nas zonas Oeste e Leste da cidade de Manaus, Amazonas. Para o isolamento dos microrganismos, foram utilizados meios de cultura sólidos, Ágar SS, Ágar Chocolate, Ágar EMB e Ágar de Mueller-Hinton. Os isolados foram caracterizados morfotintorialmente pela coloração de Gram. Das 14 amostras de alface analisadas foram obtidos 97 isolados, dos quais 26 foram da feira Livre e 19 do supermercado da zona Oeste, 28 da feira Livre e 24 isolados do supermercado da Zona Leste. Entre esses isolados, observou-se as seguintes formas dos diferentes grupos de bactérias: Bacilos Gram (-), Diplobacilos Gram (-), Estreptobacilos Gram (-), Cocobacilos Gram (-), Cocos Gram (-), Bacilos Gram (+), Cocos Gram (+), Diplococos Gram (+), Estafilococos Gram (+), Estreptococos Gram (+) e Diplobacilos Gram (+). As causas relacionadas a essa contaminação microbiológica podem ser resultantes de práticas agrícolas incorretas, erros cometidos durante a distribuição, transporte e comercialização desse vegetal, que merecem atenção especial, pois podem prejudicar diretamente à saúde das pessoas, uma vez que são comumente consumidas *in natura*.

Palavras-chave: higiene do meio, microbiologia de alimentos, saúde pública

Apoio: Faculdade Metropolitana de Manaus - FAMETRO