

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA QUANTITATIVA PARA A PRESENÇA DE COLIFORMES TOTAIS EM CARNE BOVINA MOÍDA E SUA RELAÇÃO COM ASPECTOS DE HIGIENE DAS MÁQUINAS DE MOAGEM DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE UMUARAMA, PR

(QUANTITATIVE MICROBIOLOGICAL EVALUATION FOR THE PRESENCE OF TOTAL COLIFORMS IN GROUND BEEF AND ITS RELATION WITH HYGIENE MILLING MACHINE IN SHOPS UMUARAMA PR)

W.A SINHORINI^{1*}, L.S SILVA ², R.R MARTINS ³, S.R WOSIACK³, VIGNOTO V.C⁴, P.M MUNHOZ³

A carne possui caracteres físico-químicos que proporcionam elevado nível de aceitação perante os consumidores, porém é dotada de substratos excelentes para o desenvolvimento microbiano (FELICIO, 1998). Com a manipulação aumentam-se os riscos de contaminação, sendo ainda maior a preocupação quando a carne é previamente fracionada via facas e/ou moedores. Neste contexto, tem-se que a carne moída contém uma grande superfície de contato, o que a expõe ao maquinário e demais utensílios que por muitas vezes, não são devidamente higienizados – fato este que colabora para a ocorrência de recontaminações (SOUSA, 2006). Objetivou-se verificar a qualidade higiênico-sanitária da carne bovina moída comercializada em 10 pontos do comércio do município de Umuarama – PR e sua relação com aspectos de higiene das máquinas de moagem. Para tanto, foram coletadas 40 amostras, acondicionadas e transportadas para processamento no Laboratório de Microbiologia da UEM, Campus Umuarama – PR. Estas foram diluídas em água peptonada 0,1%, a partir da qual obtiveram-se diluições decimais até 10^{-3} , sendo 1mL de cada inóculo obtido semeado em placas Petrifilm® 3M (MUNHOZ, 2007) e então incubadas a $35^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ por 24 ± 2 horas, para contagem de coliformes totais (microrganismos indicadores de segurança alimentar) (Método Oficial AOAC 991.14). Também aplicou-se um questionário (*checklist*) individualmente aos 53 manipuladores de carne que mostraram-se diretamente envolvidos com essas amostras. O produto deste trabalho foi concluído através da correlação efetuada entre questionário e dados microbiológicos, demonstrando de forma clara a presença de microrganismos na carne quando associada à frequência e métodos de higienização constatados dos equipamentos utilizados. Assim, observou-se que a carne moída comercializada no município de Umuarama, PR, ainda revela índices elevados de microrganismos em decorrência da baixa higienização dos instrumentos/aparelhos que entram em contato com o alimento, e também decorrente da falta de asseio de alguns dos profissionais envolvidos, desfavorecendo o consumidor.

1* – Médico Veterinário Residente em Análises Clínicas da Universidade Estadual de Maringá (UEM - Umuarama); e-mail: augusto_w@hotmail.com

2 – Médica Veterinária Mestranda pela UNIOESTE em Nutrição e Produção de Ruminantes

3 – Professora da Universidade Estadual de Maringá (UEM- Umuarama)

4 – Técnica do Laboratório de Microbiologia da Universidade Estadual de Maringá (UEM – Umuarama)