

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS DE RESTAURANTES DE PALMAS-TO

RENAN MIRANDA SANTANA; LUCAS CAMPOS NUNES FONSECA;
ANDERSON BARBOSA BAPTISTA.

Universidade Federal do Tocantins – UFT, Palmas-TO, Brasil
lucascamposnf@gmail.com

Área de atuação: Microbiologia geral

Submetido em: xxxx/2015

Aceito em: xxxx/2015

Publicado em: xxxx/2015

1. INTRODUÇÃO

O número de restaurantes aumentou nos grandes centros, os quais visam clientes com limitação temporal e financeira para a realização das refeições. Nesse cenário, há de se destacar a responsabilidade desses restaurantes, já que podem expor um grande contingente populacional aos microrganismos patogênicos. É importante atentar-se aos métodos de higienização utilizados nesses estabelecimentos, bem como às diversas patogenias que podem ser acarretadas aos clientes através da exposição e contaminação pelos patógenos residentes em superfícies. As unidades de alimentação e nutrição são umas das maiores fontes de surtos de doenças veiculadas por alimentos, portanto não há dúvidas de que as bactérias são importantes nas origens desses surtos.

2. OBJETIVOS

Coletar amostras de superfícies e utensílios de restaurantes de Palmas-TO e identificar as espécies bacterianas. Desenvolver material impresso sobre higienização no preparo dos alimentos.

3. METODOLOGIA

Foram coletadas 40 amostras em 4 restaurantes na cidade de Palmas-TO. Para as coletas foram utilizados *swabs* estéreis, que foram friccionados nas superfícies e utensílios e imediatamente colocados em tubo contendo caldo BHI (Infusão cérebro coração) e transportados ao laboratório de Microbiologia da UFT, foram incubadas a 37°C por 24 horas. Após esse período foi retirado uma alíquota (10 uL) de cada tubo e colocados em Ágares MacConkey, Mueller Hinton, Manitol e SS. As colônias foram submetidos às provas bioquímicas.

4. RESULTADOS

Em 40 amostras analisadas 92,5% apresentou crescimento bacteriano, com 45% de duplo crescimento em cada amostra. A enterobactéria em destaque foi *Klebsiella sp*, 27,5%. Foram identificadas 4 amostras de *Staphylococcus aureus* presentes em bucha, porta guardanapos, na bancada de preparo de alimentos e na bandeja, em um restaurante apenas. Foram encontradas 2% de *Acinetobacter baumannii*, presentes em bancadas de pia, em dois restaurantes.

5. CONCLUSÃO

Foram identificadas uma variedade de espécies bacterianas e algumas que poderiam levar a distúrbios gastrointestinais. A partir da identificação das espécies e dos locais onde elas foram encontradas pode-se relacionar a má higienização e a

contaminação dos alimentos, fatores importantes, pois pode aumentar a procura de unidades de pronto-atendimento por queixas de infecções do trato gastrointestinal. Análises microbiológicas periódicas do ambiente, educação e prevenção nos ambientes de alimentação são importantes para evitar as contaminações.

PALAVRAS CHAVE: Higiene dos alimentos; Avaliação microbiológica; Patógenos.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ALVES, M.G. ;MARIKO, U. **Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos**, Rev. Nutr., v.23, n..4, 2010.
 2. ANDRADE, N. J. ; SILVA, R. M. M.; BRABES, K. C. S., **Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição**, Ciênc. agrotec. v.27, n.3, **Lavras May/June, 2003**.
 3. COELHO, A. Í. M. ; MILAGRES, R. C. R. M. ; MARTINS, J. F. L. ; AZEREDO, R. M. C. ; SANTANA, Â. M. C. **Contaminação microbiológica de ambientes e de superfícies em restaurantes comerciais**, Ciênc. saúde coletiva vol.15 supl.1 Rio de Janeiro, junho, 2010.
 4. FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M.; **Microbiologia dos alimentos**. 2 ed. 2003, São Paulo: Atheneu. .
 5. FREITAS, L.H. **Sistema especialista para diagnóstico de toxinfecções alimentares de origem bacteriana**. 1995. 97 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa,Viçosa.
 6. LYNCH RA, ELLEDGE BL, GRIFFITH CC, BOATRRIGHT DT. A comparison of food safety know ledge **among restaurant managers, by source of training and experience, in Oklahoma County**. J. Environ. Health.,v.66, n.2, p.9-14, 2013.
 7. REZENDE,C. ; SEEMANN, C. F.; SIVLA, E. S.; JACOBUCCI H. B. ;MATTAER, M.; **Superfície inanimada – possível fonte de contaminação microbiológica no alimento**, Rev. Bras. Farm., v.93 n.4, p. 444-449, 2012.
 8. WINN, W.C.; Allen, S.D.; JANDA, W.M.; KONEMAN, E.W.; PROCOP. G.W.; SCHERECKENBERGER, P.C.; WOODS, G.L. **Diagnóstico Microbiológico : texto e atlas colorido**. 6ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
-