**ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SUPERFÍCIES EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**

:

Nathália Guimarães¹, Verônica Aiceles2, Fernanda Silveira dos Anjos Bainha3, Maria das Graças Medeiros4, Maria Carmela Kasnowski5, Robson Maia Franco6

¹ Mestranda em Higiene Veterinária de P.O.A e Graduação em Nutrição UFF; 2Doutora em Ciências UERJ e Graduação em Nutrição UFF; 3Doutoranda em Higiene Veterinária de P.O.A e Graduação em Nutrição, Universidade Federal Fluminense; 4Docente na faculdade de Nutrição, Universidade Federal Fluminense; 5Docente na faculdade de Veterinária, Universidade Federal Fluminense; 6Docente na faculdade de Veterinária, Universidade Federal Fluminense

e-mail: nathaliaguimaraes@id.uff.br

Surtos de doenças de origem alimentar constituem preocupação para autoridades sanitárias devido aos impactos sócio econômicos. A qualidade microbiológica insatisfatória em Serviços de Alimentação pode comprometer a segurança do alimento com riscos à Saúde Coletiva. É primordial a implantação de programas de controle higiênico sanitário que assegurem a inocuidade do produto final. Objetivou-se com o trabalho avaliar as condições higiênico-sanitárias dos utensílios e equipamentos utilizados na produção de refeições em um Restaurante Universitário (RU), localizado no estado do Rio de Janeiro. As amostras do material de superfície dos utensílios e equipamentos utilizados no preparo das refeições foram coletadas pela técnica de “swab” e transportadas ao Laboratório de Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal, da Faculdade de Veterinária (MTA/UFF). As análises bacteriológicas realizadas foram: contagens de *Staphylococcus* coagulase positiva, Coliformes totais e a 45ºC, Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas (CBHAM), Bolores e Leveduras e pesquisa de *Salmonella* spp. Do total de 210 amostras analisadas, 40% tiveram resultados considerados não conformes quando comparados aos padrões utilizados. Observou-se que 50% possuía contagens de *Staphylococcus* coagulase positiva acima do recomendado (máximo 100 UFC/cm2). Convém ressaltar que em 100% das amostras coletadas de superfícies na área de pré-preparo de carnes, observou-se contagens acima do preconizado para *Staphylococcus* spp. (média 7,01 x 104 UFC/cm2) e presença de *Salmonella* spp., mesmo após a última higienização do dia. Em 37% (n=11) das amostras analisadas para coliformes totais, as contagens foram elevadas (média de 1,2x 104 UFC/cm2), obtendo-se três amostras com resultados acima do padrão para coliformes a 45°C e duas positivas para a pesquisa de *Escherichia coli*. Com relação às contagens de fungos e leveduras e CBHAM, considerados indicadores higiênicos de produção, em 87% (n=26) e 53% (n=16) respectivamente, obteve-se contagens elevadas. Com os resultados obtidos, concluiu-se que além de falhas na sanitização, provavelmente ocorria contaminação cruzada pelo acondicionamento errôneo dos utensílios após higienização e pelo constante fluxo cruzado dos utensílios. As condições microbiológicas associadas à qualidade físico-funcional do RU avaliado encontram-se insatisfatórias, requerendo intervenções e treinamentos que possam assegurar um abastecimento alimentar com qualidade sanitária.