

---

# Qualidade microbiológica do queijo Minas frescal produzido artesanalmente e comercializado no Município de Rio Claro, SP, Brasil

Rosana Bellan de OLIVEIRA e SILVA, Silézia Doralice Pessoa RAMOS, Liliana Brancacio BACETTI  
Instituto Adolfo Lutz - Regional Rio Claro

O queijo tipo Minas Frescal de fabricação artesanal é um produto largamente consumido pela população do município de Rio Claro. Quando fabricado por pessoas não treinadas, pode ser contaminado por diversos microrganismos. A presença e o número de microrganismos patogênicos e/ou bioindicadores acima dos padrões estabelecidos, além de diminuir a qualidade e a durabilidade, podem representar sério risco a saúde do consumidor, sendo um problema de saúde pública<sup>2</sup>.

Os produtos derivados do leite, entre eles os queijos, por serem perecíveis, devem ser produzidos com matéria-prima de boa qualidade e submetidos a um controle em todas as etapas de processamento, a fim de se evitar as toxinfecções alimentares<sup>3</sup>.

A legislação brasileira exige a utilização de leite pasteurizado no preparo do queijo tipo Minas, de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), porém, é freqüente a comercialização do produto que não atende estas especificações legais.

Com o objetivo de avaliar a qualidade microbiológica do queijo Minas Frescal artesanal comercializado no município de Rio Claro foram coletadas 18 amostras em diversos pontos comerciais e de várias procedências, durante o período de setembro a dezembro de 2006. As amostras foram transportadas refrigeradas em caixas isotérmicas, quando o produto estava exposto sob refrigeração e em temperatura ambiente quando encontrado nesta condição para comercialização.

As análises microbiológicas quantitativas de coliformes fecais e *Staphylococcus* coagulase positiva e pesquisa de *Salmonella* spp. foram realizadas no Laboratório Regional do Instituto Adolfo Lutz de Rio Claro.

A observação macroscópica das 18 amostras de queijo Minas Frescal artesanal demonstrou que não havia nenhum material estranho no interior do alimento, bem como não foi verificado odor e aparência estranhos. Os resultados microbiológicos revelaram que 12 das amostras artesanais (66,7%) encontravam-se em desacordo com os padrões estabelecidos pela ANVISA<sup>1</sup>. Quanto aos parâmetros analisados, 33,3% estavam em desacordo quanto aos coliformes termotolerantes (06) e 50% quanto aos *Staphylococcus* spp. coagulase positiva (09), que são microrganismos indicadores de condições sanitárias.

Tais resultados sugerem a necessidade da implementação de ações de vigilância sanitária no sentido da conscientização dos comerciantes e consumidores, quanto aos requisitos que este produto deve atender para minimizar os riscos à saúde.

## REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº12, de 2 de janeiro de 2001, dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos, revogando a portaria SVS/MS 451, de 19 de setembro de 1997. Diário Oficial da União, Brasília 10 de janeiro de 2001
2. Loguercio, A.P.; Aleixo, J.A.G. Microbiologia de Queijo Tipo Minas Frescal Produzido Artesanalmente. *Ciência Rural*, 31: 1063-1067 2001
3. Quintana, R. C.; Carneiro, L. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos queijos minas frescal e mussarela produzidos na cidade de Morrinhos – GO. *Rev. Bras. Saúde Prod. An.*, 8: 205-211 2007.