

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

P-125-22 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SORVETES ARTESANAIS PRODUZIDOS NA REGIÃO METROPOLITANA DE SALVADOR, BAHIA.

Autores: Cunha ACS (Laboratório Central de Saúde Pública Prof. Gonçalo Moniz – LACEN/BA) ;
Sousa TA (Laboratório Central de Saúde Pública Prof. Gonçalo Moniz – LACEN/BA) ;
Bittencourt LR (Laboratório Central de Saúde Pública Prof. Gonçalo Moniz – LACEN/BA) ;
Gois RCS (Laboratório Central de Saúde Pública Prof. Gonçalo Moniz – LACEN/BA) ; Melo
DB (Laboratório Central de Saúde Pública Prof. Gonçalo Moniz – LACEN/BA)

Resumo

O sorvete é um produto lácteo de valor nutritivo e pode ter a sua qualidade comprometida se não for produzido e manipulado adequadamente. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de sorvetes artesanais produzidos na região metropolitana de Salvador, Bahia. As amostras foram coletadas pela Vigilância Sanitária municipal e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Laboratório Central de Saúde Pública Prof. Gonçalo Moniz para análise. Foram analisadas 82 amostras de sorvetes artesanais, de diversos sabores, entre 2009 e 2011, de acordo com a metodologia descrita pela APHA (2001), avaliando-se os resultados conforme os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 12/2001, a saber: pesquisa de *Salmonella* sp, contagem de coliformes termotolerantes, contagem de estafilococos coagulase positiva e pesquisa de *Escherichia coli*. Das 82 amostras analisadas, 47 (57%) foram satisfatórias para os ensaios realizados e 35 (43%) apresentaram-se insatisfatórias em relação à contagem de coliformes termotolerantes. Além disso, entre as amostras não conformes, duas apresentaram contagem de estafilococos coagulase positiva acima do permitido e em 10 amostras identificou-se *Escherichia coli*. A contagem de coliformes termotolerantes acima do permitido reflete má qualidade higiênico-sanitária do produto, além de falhas ou inexistência de boas práticas na produção e manipulação. Este fato é corroborado pela presença de *Escherichia coli* nas amostras, sugerindo contaminação fecal do produto. Estes resultados serviram como base para um programa de melhoria da qualidade de sorvetes na cidade de Salvador visando à capacitação de produtores e manipuladores do produto.