

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

P-145-23 **AVALIAÇÃO DE LANCHES COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES EM RIBEIRÃO PRETO – SÃO PAULO**

Autores: Zambini PH (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto VI – Rua Minas, 877 – Campos Elíseos, Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil) ; Oliveira CC (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto VI – Rua Minas, 877 – Campos Elíseos, Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil) ; Targa ESA (Divisão de Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto) ; Lourenço J (Divisão de Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto) ; Silva VAS (Divisão de Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto,) ; Taha OG (Grupo de Vigilância Sanitária de Ribeirão Preto/SES/SP) ; Bergamini AMM (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto VI – Rua Minas, 877 – Campos Elíseos, Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil) ; Reche SHC (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto VI – Rua Minas, 877 – Campos Elíseos, Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil) ; Prado SPT (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto VI – Rua Minas, 877 – Campos Elíseos, Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil) ; Oliveira MA (Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional - Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto VI – Rua Minas, 877 – Campos Elíseos, Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil)

Resumo

Os alimentos comercializados em vias públicas podem ser definidos como sendo alimentos e bebidas prontos para consumo, preparados e/ou comercializados por vendedores ambulantes, especialmente na rua e em espaços públicos similares. Esse tipo de produto pode representar um sério problema de saúde pública, pois são preparados e vendidos sem as mínimas condições de higiene, podendo conter micro-organismos contaminantes e potencialmente patogênicos, colocando em risco a saúde de quem os consome. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica e microscópica de lanches comercializados por ambulantes em Ribeirão Preto/São Paulo, Brasil, entre agosto e novembro de 2011. Foram avaliadas 31 amostras de sanduíches quentes de diferentes locais de comercialização, de acordo com os métodos convencionais estabelecidos no Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA, 2001), para a determinação de coliformes a 35°C e a 45°C, Estafilococos coagulase positivo, Bacillus cereus, Clostrídios sulfito-redutores a 46°C e Salmonella sp. O procedimento macroanalítico realizado para a detecção de matérias estranhas nos lanches foi preconizado segundo o Technical Bulletin nº 5 (FDA,1984). Dentre as 31 amostras, 32,3% apresentaram populações = $1,0 \times 10^2$ (NMP/g) para coliformes a 35°C e 19,4% para coliformes a 45°C. Foram isolados Estafilococos coagulase positivo e Bacillus cereus = $1,0 \times 10^2$ (UFC/g) em 9,7% e 3,2% das amostras, respectivamente. Não foi isolado Clostrídios sulfito-redutores a 46°C (UFC/g) e nem Salmonella sp. em 25 gramas. Não foram encontradas matérias estranhas nas amostras analisadas. Os resultados microbiológicos mostraram baixa qualidade dos alimentos de rua em alguns pontos avaliados do comércio ambulante, provavelmente devido à falta de aplicação de boas práticas de produção e prestação de serviços, associada à falta de conhecimento e capacitação dos manipuladores em relação à higiene e conservação das matérias-primas, corroborando para a incidência de doenças transmitidas por alimentos.