

VIII ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA ALIMENTAÇÃO SERVIDA AOS TRIPULANTES DE UM NAVIO DE PASSAGEIROS ANCORADO NO PORTO DE SANTOS, SÃO PAULO, EM DEZEMBRO DE 2007

Passos EC¹, Mello ARP¹, Souza CV¹, Silva CR¹, Alonso ACB¹, Paschoal RC¹, Tavares M¹.

Instituto Adolfo Lutz, Santos, SP¹ – e-mail: estevaopqc@yahoo.com.br

Os passageiros e tripulantes de navios de cruzeiros estão suscetíveis a adquirirem surtos de intoxicações alimentares provocados por agentes virais e bacterianos, o que tem sido objeto de estudo por diversos autores. O objetivo foi avaliar a qualidade microbiológica dos pratos prontos para consumo do restaurante e cozinha dos tripulantes de um navio de passageiros ancorado no porto de Santos/SP, em dezembro de 2007. Técnicos da ANVISA colheram amostras dos pratos prontos: carne com molho, feijão com lentilhas, arroz cozido, salada de frios e salada de macarrão, acondicionados em sacos plásticos transparentes etiquetados de primeiro uso. No restaurante foi colhida amostra de água para verificar a potabilidade. Os alimentos e a água foram processados segundo a metodologia da APHA, 2001 e o Standard Methods, 2005; os resultados foram comparados segundo aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12/2001 da ANVISA e a Portaria nº 518/2004 do Ministério da Saúde. Foram pesquisados os agentes patogênicos coliformes totais e termotolerantes por meio da técnica do número mais provável (N.M.P.) para os alimentos e a técnica do substrato definido para pesquisa de *E.coli* na amostra de água, e nos alimentos *Staphylococcus* coagulase positiva, *Bacillus cereus*, clostrídios sulfito-redutores e *Salmonella* spp. Não foram encontrados coliformes totais e *E.coli* na amostra de água. Em relação aos alimentos, foram encontrados coliformes totais na carne com molho (N.M.P. 0,36/g), salada de frios (N.M.P. > 1.100/g), salada de macarrão (N.M.P. > 1.100/g), e coliformes termotolerantes na salada de macarrão (N.M.P. > 1.100/g). *Staphylococcus* coagulase positiva, *Bacillus cereus*, clostrídios sulfito-redutores e *Salmonella* spp não foram isolados. Este relato mostra a importância do trabalho realizado pelo Laboratório de Saúde Pública em parceria com a ANVISA, com a finalidade de promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário nos portos, aeroportos e fronteiras.