

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS SERVIDOS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE

Chouman K¹, Ponsano EHG², Michelin AF³

¹ Universidade Paulista, Campus Araçatuba/SP

² Universidade Estadual Paulista, Campus Araçatuba/SP

³ Instituto Adolfo Lutz - Laboratório I de Araçatuba/SP e Universidade Paulista, Campus de Araçatuba/SP

Rua Minas Gerais, 135 Vl. Mendonça 160.15-160 Araçatuba/SP cidinhamichelin@gmail.com

Os serviços de alimentação coletiva têm-se expandido em todo o mundo, sendo que a preferência atual dos consumidores é por restaurantes do tipo *self-service*. Considerando a importância da qualidade higiênica dos alimentos para a saúde da população, o presente estudo teve como objetivo verificar a ocorrência de coliformes a 45°C, *Staphylococcus* coagulase-positiva, *Bacillus cereus* e *Salmonella* spp. em alimentos prontos para o consumo. No mês de agosto de 2008 foram coletadas em 20 diferentes restaurantes do tipo *self-service*, localizados na cidade de Araçatuba/SP, 20 amostras de alimentos contendo carne, cereais e legumes cozidos, que seguiram para análises bacteriológicas, segundo metodologias oficiais. Dentre estas amostras, 80% foram positivas para coliformes totais. Quanto aos coliformes a 45°C, houve crescimento bacteriano em 55% das amostras coletadas, porém apenas 25% destas estavam em desacordo com a legislação vigente. A presença de *Staphylococcus* coagulase-positiva com valores acima de 10^3 UFC/g foi verificada em 10% das amostras totais de alimentos. Em nenhuma amostra houve a presença de salmonelas e *Bacillus cereus*. Os resultados do presente estudo apontam a necessidade de uma atenção rigorosa quanto às condições sanitárias de preparo e exposição dos alimentos a serem consumidos, uma vez que o consumo de produtos contaminados constitui um risco potencial para a saúde pública.

Palavras-chave: alimentos prontos para consumo, coliformes, *Staphylococcus* coagulase-positiva, restaurantes.