

Avaliação das condições microbiológicas de superfícies e manipuladores do ramo alimentar. Resultados preliminares



E. Pereira^{1*}; E. Ramalhosa¹; L. Fernandes¹; M. F. L. Silva¹



¹ Escola Superior Agrária de Bragança, Apartado 172, 5301-855 Bragança, Portugal – Tel: (+351) 273 303 384 – Fax: (+351) 273 325 405 – e-mail: epereira@ipb.pt

OBJECTIVO

➤ Avaliação das condições microbiológicas de superfícies e manipuladores do ramo alimentar, de forma a constatar o grau de higienização dos mesmos.

METODOLOGIA

Locais de Estudo: 3 unidades de restauração (Bragança)

Amostragens:

Manipuladores (mãos direita e esquerda)

Superfícies (equipamentos e utensílios, bancadas e tábuas de corte)



Microrganismos pesquisados:

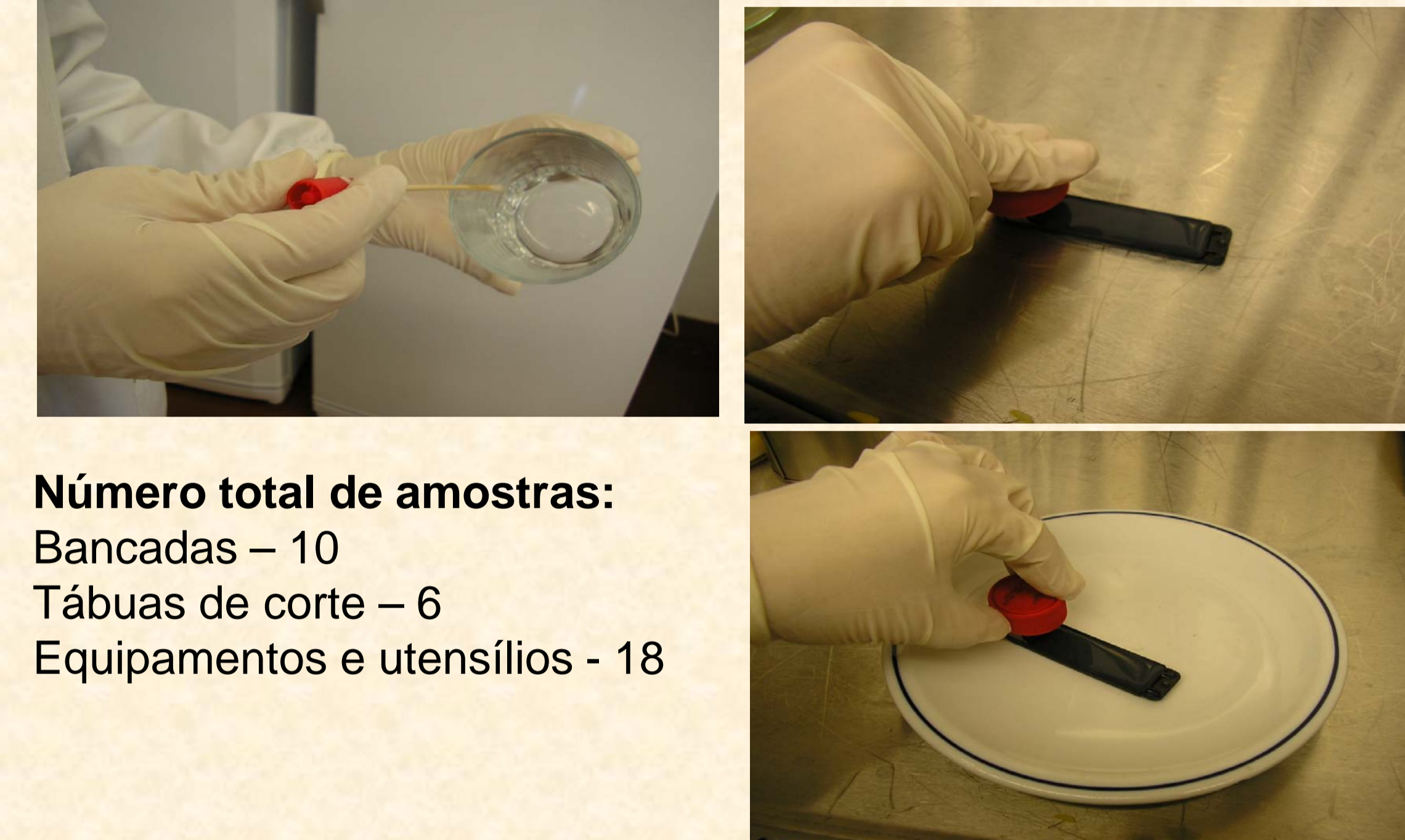
Coliformes totais (CT), *Escherichia coli*, e *Staphylococcus aureus*, segundo os métodos AOAC 2005.03 e NP 4400-1;



Número total de amostras:
Manipuladores – 11

Microrganismos pesquisados:

Mesófilos aeróbios, coliformes totais e *Escherichia coli*, segundo a técnica da placa de contacto e o método AOAC 2005.03.



Número total de amostras:
Bancadas – 10
Tábuas de corte – 6
Equipamentos e utensílios - 18

RESULTADOS

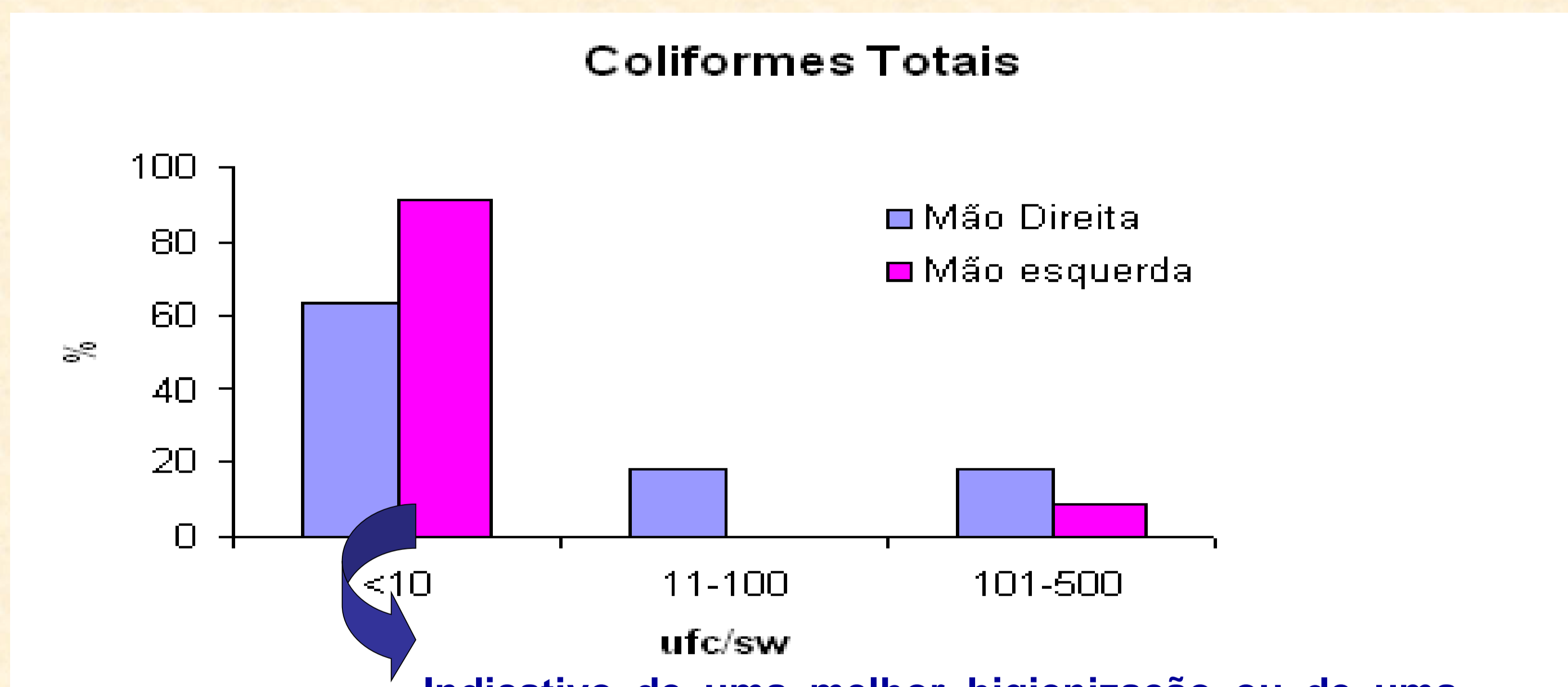
A) MANIPULADORES

A.1) Resultados globais das duas mãos

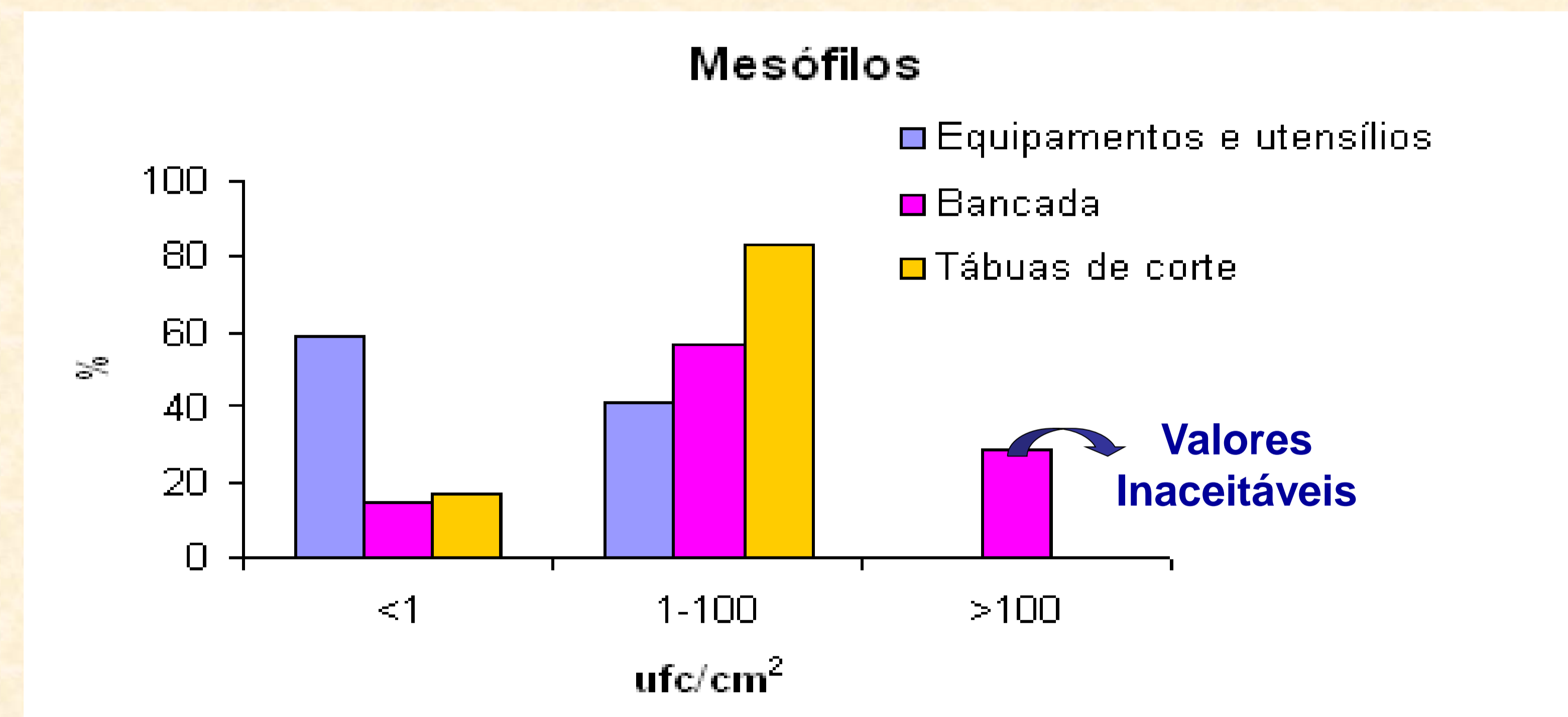
- A maior percentagem de Coliformes totais (77,3%) → <10 ufc/sw (unidades formadoras de colónias/zaragatoa);
- 9.1% dos valores → > 10 até 100 ufc/sw;
- 13.6% dos valores → 10 e 500 ufc/sw; ➡ **Higienização Inadequada**
- *E. coli* não detectada;
- *S. aureus* → Concentrações preocupantes superiores a 101 ufc/sw.

A.2) Resultados individuais das mãos

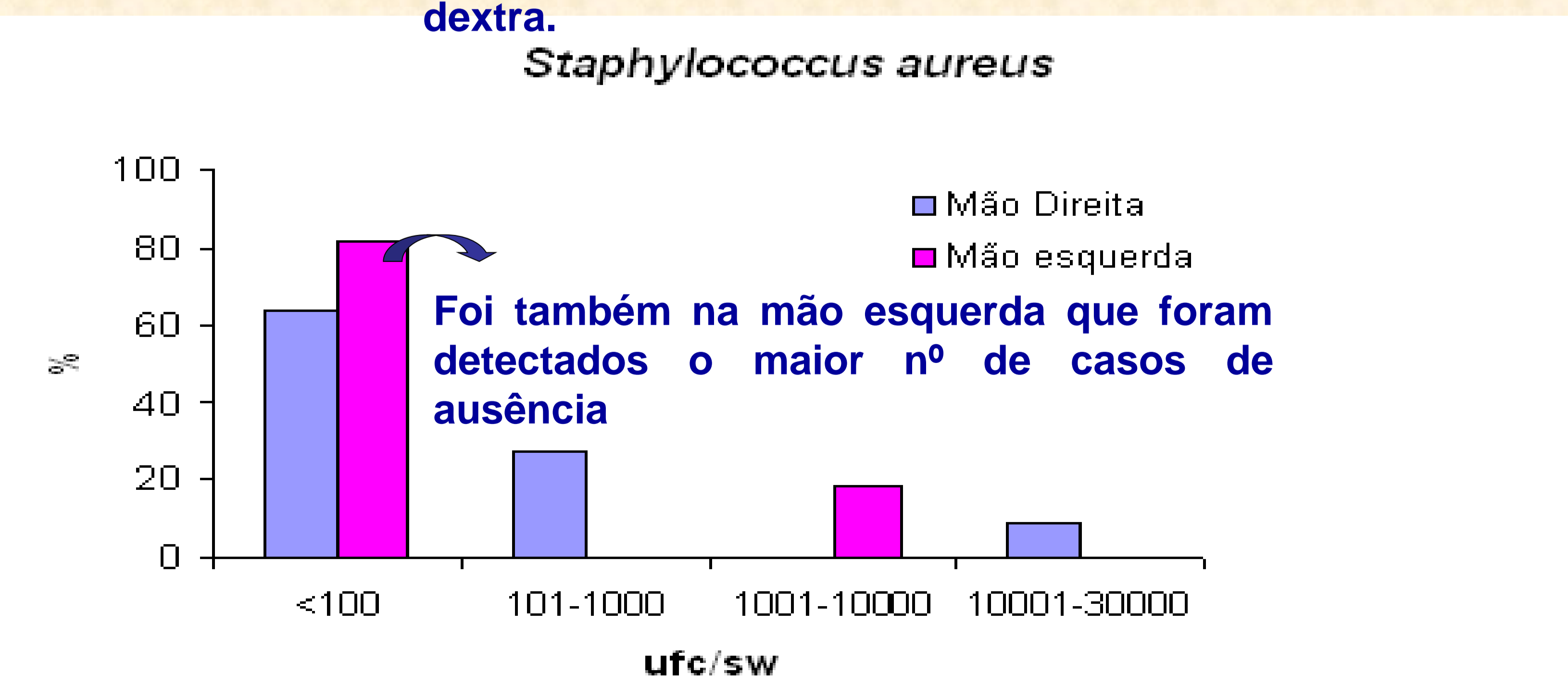
B) SUPERFÍCIES



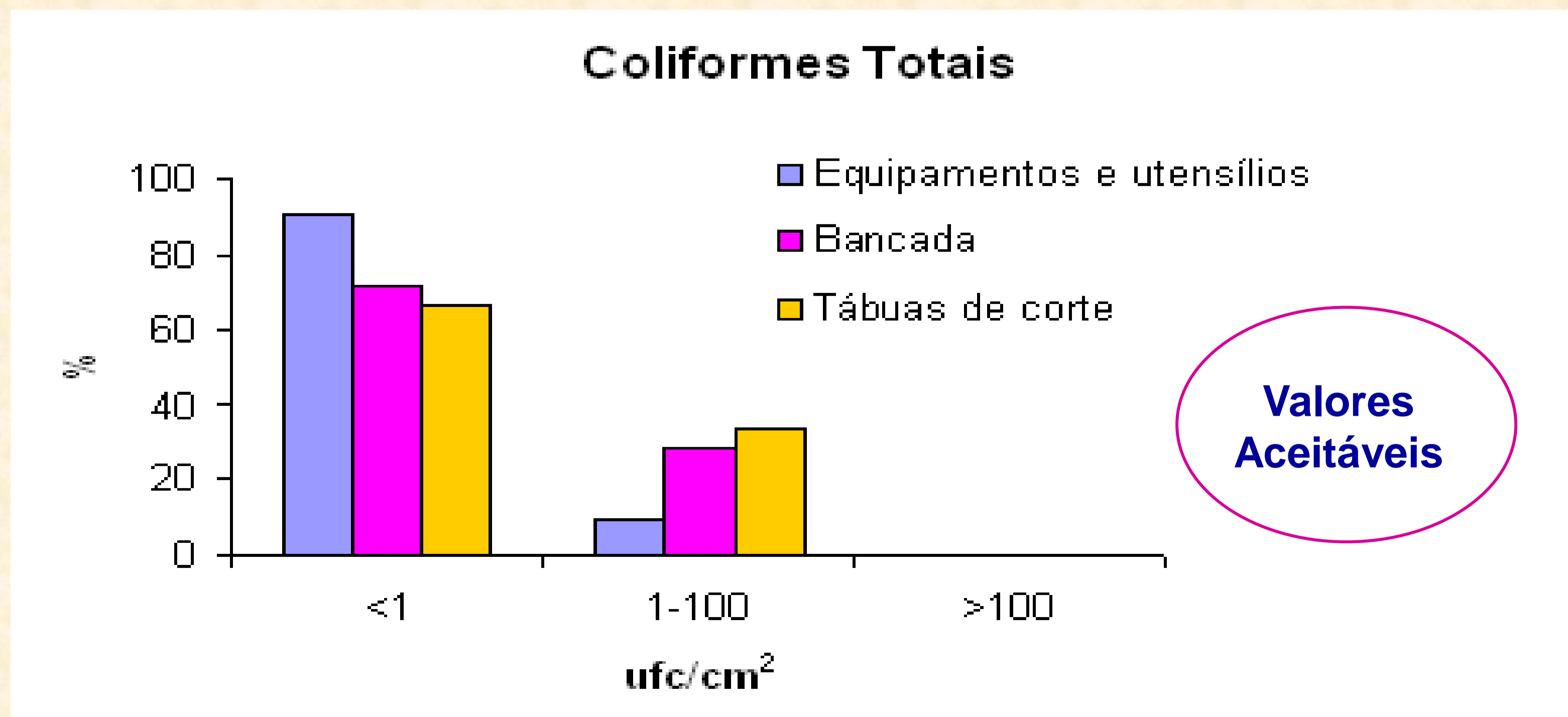
Indicativo de uma melhor higienização ou de uma menor utilização desta mão na realização de operações, uma vez que a maioria das pessoas é dextra.



Valores Inaceitáveis



Foi também na mão esquerda que foram detectados o maior nº de casos de ausência



Valores Aceitáveis

CONCLUSÃO

Estes resultados sugerem a falta de formação dos manipuladores em questões de higiene pessoal e de boas práticas de trabalho, tornando-se assim, essencial proceder a uma sensibilização do pessoal em relação a estes temas. Com efeito, estes dados tornam evidente a necessidade de apostar em pré-requisitos bem alicerçados, caso contrário a tentativa de implementar um plano de HACCP será completamente inútil.

Adicionalmente, constatou-se a falta de critérios microbiológicos objectivos para as superfícies e manipuladores do ramo alimentar, dificultando uma possível avaliação inequívoca.