



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS SALSICHAS TIPO HOT DOG EM SUPERMERCADO DE BELFORD ROXO NO RIO DE JANEIRO

SUZANE CARDOSO BERTULINO; RENATA CORRÊA HEINEN; PALOMA CAMPOS DOS SANTOS; ANA CARLA DOS SANTOS FERREIRA; FLAVIA EMENEGILDA DA SILVA

INTRODUÇÃO: Os alimentos embutidos cárneos são extremamente passíveis a contaminação microbiana devido à sua manipulação excessiva e o acondicionamento impróprio nas embalagens, podendo causar risco a saúde do consumidor. Com isso as ações de controle das Doenças Transmitidas por Alimentos -DTAs precisam ser realizadas pela Vigilância Sanitária. **OBJETIVOS:** *Avaliar de forma quantitativa das salsichas do tipo “hot dog” comercializadas em mercado de Belford Roxo no estado do Rio de Janeiro.* **METODOLOGIA:** *Para este estudo foi usada uma bandeja de salsichas. As análises foram preparadas com materiais devidamente esterilizados com os seguintes meios de cultura: Peptona de Caseína Líquida, Tryptic Soy Agar (TSA) utilizados da marca KASVI e o MacConkey da marca HIMEDIA.* **RESULTADOS:** Os resultados da contagem de microrganismos em um total de três amostras para cada meio deram um resultado positivo em 63,3% para crescimento bacteriano. O resultado observado nos meios MacConkey e TSA, para a amostra da salsicha 1, não foi considerado tendo em vista o resultado >600 UFC, apresentando-se como TNTC (“Too Numerous To Count”), ou seja, indicativo da presença de muitas colônias para contar, não sendo considerado viável. Na amostra da salsicha 2, o meio TSA continuou apresentando-se como TNTC, em contrapartida, no meio MacConkey houve crescimento apenas na diluição 10^{-3} de 1 UFC e no restante das diluições 10^{-4} a 10^{-7} não houve crescimento de microrganismo. O resultado da amostra da salsicha 3 para o meio MacConkey foi de que houve crescimento nas diluições 10^{-3} , 10^{-4} e 10^{-5} , respectivamente, de 50, 1 e 1 UFC. Com isso não foi observado, portanto, crescimento nas diluições seguintes. Além disso, todas as diluições do meio TSA não exibiram crescimento. **CONCLUSÃO:** A maioria das análises microbiológicas realizadas tiveram contaminação. Logo, recomenda-se um maior controle na produção e na comercialização pelas autoridades sanitárias, além das Boas Práticas de Fabricação, para que se tenha a produção de alimentos de qualidade.

Palavras-chave: Dtas, Salsichas de mercado, Bactérias, Análises microbiológica, Risco a saúde do consumidor.