

## PRECISÃO DO MÉTODO DE CONTAGEM DE BACILLUS CEREUS EM ALIMENTOS: UMA AVALIAÇÃO DA REPETIBILIDADE EM UM LABORATÓRIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

CAMILA DA SILVA QUIDORNE; INGRID DOS SANTOS DA SILVA; MARCUS VINICIUS DE MELO DA SILVA; JULIANA DOS SANTOS DO CARMO

**Introdução:** *Bacillus cereus* é uma bactéria comum encontrada no ambiente, especialmente no solo, e também pode contaminar uma variedade de alimentos. Embora nem todas as cepas de *Bacillus cereus* sejam patogênicas, algumas podem produzir toxinas que causam intoxicação alimentar. A vigilância sanitária de alimentos visa garantir que os alimentos comercializados estejam em conformidade com os padrões de segurança alimentar e protegem a saúde pública, reduzindo os riscos associados à contaminação por *Bacillus cereus* e outras bactérias patogênicas. A contagem de *Bacillus cereus* presuntivo se trata de um ensaio normalizado quantitativo descrito na ISO 7932:2004. A validação do método para detecção e contagem de *Bacillus cereus* é um processo fundamental para garantir a confiabilidade e a precisão dos resultados obtidos. Para os métodos quantitativos, os parâmetros avaliados na validação foram repetibilidade e reprodutibilidade. **Objetivo:** Avaliar a capacidade do método de contagem de *Bacillus cereus* presuntivo a partir de alimentos em produzir resultados precisos e consistentes, ou seja, a capacidade de repetir as medições com acurácia. **Materiais e métodos:** O método consiste na contagem de *Bacillus cereus* presuntivo em amostras de alimentos utilizando a técnica de semeadura em superfície, em duplicata, em meio ágar manitol gema de ovo com polimixina (MYP). As amostras foram contaminadas artificialmente com 1 mL da diluição 10<sup>-1</sup> de *Bacillus cereus*. Após espalhamento do inóculo no meio, as placas foram incubadas em estufa. Para análise estatística foram utilizados os valores das 10 contagens realizadas em duplicata, pelo mesmo analista, utilizando o mesmo procedimento, nas mesmas condições em curto período. **Resultados:** A maior variação apresentada pelos analistas envolvidos no ensaio apresentou um coeficiente de variação de 4,46% e incerteza de medição de 0,08 UFC/mL. **Conclusão:** O método foi considerado preciso, visto que apresentou uma variabilidade entre os analistas menor que preconiza a norma. Isso inclui a variabilidade causada por fatores como pipetagem, preparação de amostras, medição de volumes, entre outros.

**Palavras-chave:** Método, Validação, Qualidade, Alimento, Precisão.