



**QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA MERENDA ESCOLAR
SERVIDA EM ESCOLAS PÚBLICAS DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO NOROESTE
DO ESTADO DE SÃO PAULO**

Borsato-Moysés, J.; Gonçalves, T.M.V.; Hoffmann, F.L.

Laboratório de Microbiologia de Alimentos - Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos - Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, São José do Rio Preto, São Paulo, e-mail: julianoborsato@uol.com.br

Os alimentos prontos para o consumo provenientes de escolas são amplamente distribuídos aos alunos e, por esta razão, requerem um controle higiênico-sanitário satisfatório, pois o manuseio e as condições do local de preparo inadequados podem favorecer o desenvolvimento de micro-organismos, como bactérias, bolores e leveduras, podendo vir a apresentar formas patogênicas, potenciais para a veiculação de doenças, caracterizando-se como um risco à saúde pública. Considerando os fatos mencionados, avaliou-se a qualidade microbiológica de diferentes amostras de merenda escolar servida em escolas públicas de um município da região Noroeste do Estado de São Paulo, Brasil. Para tanto, 12 unidades amostrais de pratos prontos para o consumo, contemplando sopas, macarronadas, arroz com legumes e/ou carnes e saladas de alface e/ou tomate, foram submetidas às seguintes análises: determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e termotolerantes, pesquisas de *Escherichia coli* e *Salmonella* spp., contagem de Unidades Formadoras de Colônias (UFC) de bactérias aeróbias mesófilas, *Bacillus cereus*, Clostrídios sulfito-redutores, *Staphylococcus aureus* (coagulase positiva), bolores e leveduras. Constatou-se que todas (100%) as amostras estavam em conformidade com os padrões microbiológicos vigentes para coliformes termotolerantes, *Bacillus cereus*, Clostrídios sulfito-redutores, *S. aureus* (coagulase positiva) e *Salmonella* spp., portanto, “em condições higiênico-sanitárias satisfatórias”, “apropriadas para o consumo humano”. Para coliformes totais, aeróbios mesófilos, bolores e leveduras não há padrões estabelecidos, mas obteve-se respectivamente, variação entre 7,4 a 460 NMP/g, $1,7 \times 10^2$ a $1,3 \times 10^4$ UFC/g e $5,0 \times 10^2$ a $5,5 \times 10^2$ UFC/g. Um fator importante é a cocção da maioria desses alimentos, o que contribui para um menor desenvolvimento de micro-organismos. Porém, sugere-se melhores práticas higiênicas durante o preparo desses produtos alimentícios, pois conseqüentemente implicará em sua segurança sanitária.

Agradecimentos: Capes