



SEGURANÇA ALIMENTAR: ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MAIONESE CASEIRA SERVIDAS EM LANCHONETES EM COLATINA- ES

Rodrigues, T.A.¹; Oliveira, E.R.M.²

¹ Graduada em Nutrição- Centro Universitário do Espírito Santo – UNESC

² Docente do Instituto Federal Fluminense – *Campus* Bom Jesus do Itabapoana

Salmonella é um dos microrganismos mais freqüentemente envolvidos nos casos de doença de origem alimentar em vários países. A salmonelose se apresenta como um grande desafio para a saúde pública, por elevar a endemicidade, a morbidade e pela grande dificuldade de controle. Um dos veículos de freqüente contaminação têm sido ovos, maionese caseira, carne de aves e seus derivados e em geral, a manipulação inadequada dos alimentos durante o preparo e armazenamento. A maionese é uma das receitas mais propícias ao desenvolvimento de salmonelas. O percentual de amostras contaminadas por *Salmonella* na maionese mostra a importância do controle no processamento desse tipo de alimento, bem como à de intensificação da vigilância sanitária em fiscalizar com maior rigor as lanchonetes para evitar a venda, fabricação e distribuição desse produto, uma vez que é proibida. Este trabalho teve por objetivo verificar a ocorrência de *Salmonella sp.* contida na maionese caseira distribuída, clandestinamente, em lanchonetes de um bairro na cidade de Colatina, Espírito Santo. As amostras coletadas foram transportadas para o laboratório de análises microbiológicas do centro Universitário do Espírito Santo (UNESC) onde foram submetidas à metodologia convencional com os meios de cultura Água Peptonada Tamponada (APT) como pré-enriquecimento, caldo tetracionato como enriquecimento seletivo, Ágar *Salmonella Shigella* (SS), como prova de triagem e as provas bioquímicas EPM-MILI. As maioneses foram mantidas em suas embalagens originais (como são servidas para os clientes em sacolinhas de “chup-chup” individuais com mais ou menos 30 – 35 gramas), mantidas em caixa de isopor sob refrigeração até na hora que foi realizada a análise. Os resultados obtidos mostram que todas as amostras coletadas tiveram o crescimento da bactéria. Este dado vem confirmar que misturas ou preparações contendo ovos crus podem estar infectadas pela *Salmonella*. É desaconselhável a utilização de produtos contendo ovos crus, pelo motivo de que quando se ingere este tipo de alimento o mesmo pode estar contaminado, isso pode ocorrer devido à falta de higienização e desinfecção durante a manipulação do produto. A partir do momento que não se utiliza ovos pasteurizados tem-se o risco de consumir um alimento contaminado, podendo causar sérios riscos a saúde.