

## AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS COZINHAS DOMÉSTICAS

ESTRUZANI, Ana Carolina Bonesso (autora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

ANTUNES, Khesley Alexandra Huve (autora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

REZENDE, Catia (orientadora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

As doenças transmitidas por alimentos são um problema de saúde pública e está diretamente relacionada com a qualidade da manipulação. O objetivo do presente trabalho foi avaliar microbiologicamente as superfícies de cozinhas domésticas. Até o presente momento, 10 amostras da superfície de pia e 10 da superfície interna de geladeira foram coletadas com auxílio de swab estéril. Os swabs foram cultivados em ágar sangue e ágar MacConkey e incubados em microaerofilia e aerobiose, respectivamente, a  $35\pm 1^{\circ}$  C por 24-48 horas. As colônias foram avaliadas microscópica e macroscopicamente. Das amostras da pia foram identificadas: *Enterobacter* sp (18%), *Citrobacter* sp (13%), *Klebsiella* sp (10%), *Streptococcus* sp (2%), *Ewingella americana* (2%), *Proteus* sp (2%), *Listeria* sp (3%), *Corynebacterium* sp (8%), *Hafnia* sp (2%) e *Escherichia coli* (2%). Já, na geladeira foram identificadas: *Enterobacter* sp (10%), *Citrobacter* sp (3%), *Klebsiella* sp (5%), *Burkholderia* sp (5%), *Streptococcus* sp (5%), *Staphylococcus* sp (5%), *Serratia* sp (2%), *Ewingella americana* (2%) e *Corynebacterium* sp (5%). Conclui-se que as superfícies das cozinhas domésticas apresentam microrganismos com potencial patogênico, colocando em risco a população pois são áreas de contato direto com alimentos e aumentando o risco de contaminação cruzada.

Palavras-chave: contaminação cruzada, coliformes, patógenos.

### REFERÊNCIAS:

ANDRADE, N. J.; SILVA, R. M. M.; BRABES, K. C. S. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. *Ciênc. Agrotec* 27: 590-596, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 10 jan. 2001.

FATTORI, F. F. A.; SOUZA, L. C.; BRAOIOS, A., et al. Aspectos sanitários em trailers. De lanche no município de Presidente Prudente, SP. Rev Hig Alimentar 19: 54-62, 2005.