

PESQUISA DE *ESCHERICHIA COLI*, *SALMONELLA SP* E *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* EM BANDEJAS UTILIZADAS PELOS RESTAURANTES POPULARES DO MUNICÍPIO DE GUARULHOS, SÃO PAULO

Renata Gonçalves Brito Costa; Carlos Eduardo Nascimento Sassano (Orientador) – Biomedicina
goncalves_renata@ymail.com

RESUMO: Os hábitos alimentares tiveram grandes modificações durante a última década, uma delas é fato da população consumir alimentos fora do domicílio, pois, o alimento é disponibilizado de forma rápida, eficiente, prática e dispõem de grandes variedades, condições e preços acessíveis. Os Restaurantes Populares são considerados Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) administradas pelo poder público de diversas cidades que tem como objetivo a distribuição de refeições saudáveis e nutricionais balanceadas a preços acessíveis (equivalente a um real) e servidas no próprio local. Estes fatores levam com que também haja o aumento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). O presente estudo tem como objetivo avaliar a contaminação microbiológica das bandejas utilizadas nos restaurantes populares localizado na região central de Guarulhos, São Paulo. A metodologia empregada consiste da coleta do material biológico contidos nas bandejas, e direcionados imediatamente ao laboratório de Microbiologia da Universidade Guarulhos – Grupo Ser Educacional. Foram analisadas 10 amostras, sendo 5 do restaurante A e 5 do restaurante B, obtendo resultados positivos para crescimento bacteriano, no Restaurante A houve uma maior presença de *Staphylococcus saprophyticus* (aproximadamente 40% das 5 amostras analisadas), já no Restaurante B a prevalência maior foi de *Escherichia coli* (representando um total de 30% de todas as amostras analisadas). Com a presente pesquisa pode-se concluir que os restaurantes A e B obtiveram elevados níveis de contaminação microbiológica e deve-se realizar uma adequação com ações sanitárias estabelecidas pela norma RDC nº 275. Para o manuseio das bandejas pode-se indicar, que mesmo com a limpeza diária realizada não cumpre com a normas da ANVISA, que fornece uma melhor segurança ao consumidor e diminui o risco de contaminação cruzada, principalmente causada pelo alimento, já que consiste em ações sanitárias, como uma melhor higienização das mãos.

PALAVRAS-CHAVE: Bandejas. Restaurantes populares. Contaminação alimentar. Doenças transmitidas por alimentos.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Iniciação Científica da Universidade Guarulhos – PIBIC-UNG (Rodada II-2015)