**XVII JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA**

**CONDIÇÕES MICROBIOLOGICAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS EM GUARULHOS-SP**

Erica Angela de Oliveira1, Priscila Luiza Mello2

**RESUMO**

Os vendedores ambulantes de alimentos buscam pontos estratégicos para alcançarem o maior número de consumidores. Locais como: universidades, escolas, hospitais, pontos de ônibus e empresas, são os mais procurados por esses vendedores pois a busca por uma refeição rápida e barata é grande. No centro do munícipio de Guarulhos há um número elevado desses ambulantes, principalmente aos arredores da Universidade Guarulhos onde há um grande fluxo de pessoas. A maior parte desses alimentos não passa pela procedência correta de higienização, além de ficarem expostos durante várias horas em locais que não são propícios para o seu armazenamento, fazendo com que os indivíduos fiquem vulneráveis a contrair doenças oriundas desse tipo de alimentação. Tendo em vista os fatores citados acima teve-se como objetivo avaliar a qualidade dos alimentos oferecidos por vendedores ambulantes situados aos arredores da Universidade Guarulhos a fim de compreender os riscos da ingestão dos mesmos. Para a realização das análises avaliaram-se cinco amostras provenientes de diferentes vendedores ambulantes. A obtenção das amostras aconteceu na forma de consumidor comum do produto, sem alertar ao ambulante que se tratava de um projeto de pesquisa. Foram realizadas as análises microbiológicas para estimativa do número mais provável (NMP) de coliformes totais e termotolerantes pela técnica dos tubos múltiplos e contagem de UFC de bactérias aeróbias mesófilas, segundo o crescimento das colônias no ágar *Plate Count Agar* (PCA). O número de colônias encontrado por placa foi expresso em Unidades Formadoras de Colônias por grama (UFC/g). Após as análises concluiu-se que em um total de cinco amostras apenas duas delas não apresentaram índice de contaminação. Os resultados indicaram contaminação por bactérias aeróbias mesófilas que podem ser potencialmente patogênicas, a amostra número quatro expressou um alto crescimento totalizando 30x106 UFC/g, também foi constatada a presença de coliformes totais e fecais que são indicadores de contaminação por maus hábitos higiênicos. Utilizando a técnica do número mais provável (NMP) foi possível observar que a amostra número cinco expressou alto índice de contaminação, diante dos resultados obtidos que as amostras que estão fora dos padrões estabelecidos estão impróprias para o consumo humano por serem produtos considerados em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

**Descritores:** ambulantes; condições higiênicas; alimentação; microbiologia.

1 Aluna do curso de graduação em Ciências Biológicas da Universidade Univeritas UNG.

2 Bióloga, Doutora em Biologia Geral e Aplicada; docente do curso de Ciências Biológicas da Universidade Univeritas UNG (Orientadora).