

Caracterização Sanitária de Presuntos fatiados comercializados em supermercados na cidade de Maceió/ AL

Eliane C. Souza^{1,2}; Waléria D. Pereira²; Cláudia M. R. Costa²; Lara S. Encarnação²; Luitgard C. G. C. Lima²; Yáskara V. R. Barros²

¹Hospital Escola Dr. Hélvio Auto (HEHA), Rua Cônego Fernando Lyra s/n. Trapiche da Barra, 57.017-420, Maceió, AL, Brasil. Email: elicosouza@hotmail.com. ²Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, Farol, 57051-160, Maceió, AL, Brasil.

O presunto é um importante produto cárneo industrializado e encontra-se amplamente distribuído em supermercados, tendo um frequente consumo no Brasil. O objetivo do presente estudo foi caracterizar a condição sanitária de presuntos fatiados. Participaram da pesquisa 12 supermercados da cidade de Maceió/AL. Foi coletada de cada supermercado uma amostra de 50 g (marcas comerciais aleatórias), totalizando 12 amostras. As análises microbiológicas consistirão na quantificação de coliformes a 35°C e 45°C e de *Estafilococcus coagulase*. Para presunto fatiado comercializado sobre refrigeração, a legislação RDC nº 12/ 2001, não estabelece padrões para coliformes a 35°C, no entanto para a 45°C e *estafilococos coagulase* positivo determina valores máximos 1000 NMP/g e 3000 UFC/g respectivamente. 100% apresentaram índices < 3 NMP/g para coliformes. Para *Estafilococos coagulase* positivo os índices variaram de < 10 à 2000 UFC/g. 100% das amostras estavam dentro dos padrões microbiológicos sendo consideradas próprias para o consumo. A ausência de coliformes nos alimentos é de grande importância pois indica aplicação do controle sanitário durante o processo de fabricação ou mesmo pós-processamento evidenciando Boas práticas de higiene e sanificação. Os resultados obtidos no presente trabalho indicaram condições higiênico-sanitárias satisfatórias durante as etapas de processamento e exposição do presunto fatiado. Mesmo as amostras apresentando baixas contagens microbiológicas, as boas práticas de higiene devem ser intensificadas, além da manutenção do contínuo controle de qualidade do serviço de inspeção oficial.

Palavras-chave: boas práticas, coliformes, presuntos