

Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz
"Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"

CQ-4/1 **QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA MERENDA ESCOLAR EM UMA ESCOLA ESTADUAL NO TRIÂNGULO MINEIRO**

Autores: Teixeira LL(1); Teixeira EMB(1); Oliveira CC(1); Santos SGP(1)
1- IFTM - Instituto Federal do Triângulo Mineiro Câmpus Uberaba

Resumo

Introdução: A merenda escolar visa oferecer um alimento seguro e saudável para os alunos, e por isso é essencial o constante monitoramento das condições de produção dos alimentos servidos. **Objetivos:** O presente trabalho refere-se à investigação das condições higiênico-sanitárias na produção da merenda escolar em uma escola estadual atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, na região do Triângulo Mineiro. **Material e Métodos:** Foram coletadas amostras dos alimentos servidos no desjejum (pão com margarina e leite com achocolatado) e no almoço (arroz, feijão e carne bovina com mandioca, salada de berinjela com tomate) para análise microbiológica. Foram investigadas as principais bactérias causadoras de toxinfecção alimentar (Coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase positiva, aeróbios mesófilos e Coliformes fecais). O método utilizado foi do Swab para mãos, superfícies e ambientes; Coliformes Totais e Termotolerantes: Número Mais Provável (NMP); Estafilococos coagulase positiva: Contagem Direta em Placas (APHA); Contagem de Aeróbios Mesófilos (PCA): Contagem Direta em Placas. **Resultados:** Os alimentos servidos no almoço que passaram por cocção encontram-se dentro do padrão estabelecido pela Resolução - RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2011, e foram considerados próprios para o consumo. A salada de berinjela com tomate encontra-se dentro do permitido para as análises de Coliformes e Estafilococos, segundo os padrões estabelecidos pela Resolução - RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2011. Porém a contagem alta de Aeróbios Mesófilos indica higienização precária no preparo da salada, necessitando assim, de medidas de higiene melhores. As mãos de funcionários e as superfícies de manipulação se mostraram contaminadas por Coliformes e *Staphylococcus* coagulase positiva, revelando precariedade na higiene pessoal e de utensílios. As superfícies de manipulação, bancos, mesas e ambientes de apresentam contagens baixas, o que pode indicar higiene de móveis (mesas e bancos) e equipamentos eficiente. **Conclusão:** Conclui-se que são necessárias melhorias na etapa de higienização no preparo da salada da merenda escolar.