

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

CQ-8/1 **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO GELO PARA CONSUMO HUMANO  
COMERCIALIZADO EM UM MUNICÍPIO DO TRIÂNGULO MINEIRO, MINAS  
GERAIS.**

**Autores:** Facure PUB(1); Bizinoto CS(2); Guimarães DAL(3); Santos Neto JP(2); Miranda CEP(2)  
1 - Engenheira de Alimentos - FAZU 2 - Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos -  
Instituto Federal do Triângulo Mineiro - IFTM 3 - Docente do curso de Tecnologia em  
Alimentos - IFTM

### **Resumo**

**Introdução:** o gelo é um produto de múltiplas finalidades, podendo ser usado na conservação de alimentos para retardar a multiplicação de microrganismos e também para gelar bebidas em geral, de forma direta ou indireta. O descumprimento das Boas Práticas de Fabricação e das demais exigências sanitárias compromete a produção e industrialização de gelo, e pode acabar se configurando em um grave problema de Saúde Pública, por afetar a saúde dos consumidores. **Objetivo:** avaliar a qualidade microbiológica do gelo para consumo humano comercializado em um município do Triângulo Mineiro. **Material e Método:** foram coletadas oito amostras de gelos comercializados em diferentes estabelecimentos desta cidade. Em seguida, foram transportados em caixas isotérmicas, até o Laboratório de Microbiologia de Alimentos das Faculdades Associadas de Uberaba - FAZU, para a realização das análises microbiológicas (Contagem padrão em placas, coliformes totais e coliformes fecais) das amostras. Considerando-se as normas de potabilidade de águas para o consumo humano, estipuladas pela Portaria N°. 2914 de 2011/MS observou-se que todas as amostras apresentaram níveis de contaminação condizentes com os determinados pela legislação vigente na análise de Contagem Padrão em Placa. **Resultados:** quanto às análises microbiológicas de Coliformes Fecais os resultados revelaram valores relativamente altos em três das oito amostras estudadas chegando a 9,2 NMP/mL e para Coliformes Totais, a 5,1 NMP/mL, o que representou 37% das amostras analisadas com níveis de contaminação acima dos aceitáveis. Salienta-se que tais amostras são oriundas de fábricas clandestinas. **Conclusão:** frente aos resultados obtidos, destaca-se a necessidade do maior controle de qualidade referente às normas higiênico-sanitárias em tais empresas ditas clandestinas, pois os consumidores desconhecem a confiabilidade da origem do gelo consumido, e, portanto, estão expostos aos riscos em saúde que a contaminação patogênica pode desencadear.