

## **IDENTIFICAÇÃO DE COLIFORMES E *Escherichia coli* EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REGIÃO DE PORTO ALEGRE**

*Laura Braga da Rocha, Jozi Fagundes de Mello, Marisa da Costa (orient.). (UFRGS)*

Coliformes compreendem um grupo de bactérias Gram negativas que é dividido em dois grupos: os coliformes 35°, que indicam as condições sanitárias, e os coliformes 45°, que indicam contaminação fecal em alimentos e ambientes. No grupo coliformes 45° destaca-se a *Escherichia coli* por ser uma bactéria indicadora de contaminação fecal de fácil detecção. Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são restaurantes destinados à alimentação de um grupo restrito de trabalhadores. O objetivo desta pesquisa foi o de avaliar as condições sanitárias de sete UANs de grande porte localizadas na cidade de Porto Alegre-RS. As análises bacteriológicas de alimentos (8 pratos quentes, 6 saladas folhosas, 8 saladas processadas, 6 sobremesas), ambientes (prateleira da câmara fria e bancada da área de produção) e equipamentos (cortador e processador de legumes, liquidificador, cuba e tábua de carnes) ocorreram seguindo os padrões da Instrução Normativa 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Dos alimentos analisados, 48,3% apresentaram presença de coliformes 45°. Dos ambientes e equipamentos analisados ambos apresentaram 75% de não-conformidade para as contagens de coliformes 45°. Todas as UANs analisadas apresentaram problemas de contaminação fecal em algum alimento, ambiente ou equipamento. Estes resultados demonstram que vários alimentos servidos nestas UANs apresentam risco de saúde aos usuários e que há a necessidade de melhoria nos padrões de higiene dos equipamentos e ambientes das UANs a fim de assegurar a produção de alimento seguro para promoção da saúde dos trabalhadores. (pibic CNPq)