

Avaliação microbiológica de alface orgânica em produtores rurais

O consumo de vegetais frescos tem crescido no mundo inteiro justificado, principalmente, pela busca de uma alimentação saudável com alto valor nutritivo. Estudos apontam que estes alimentos ajudam a prevenir enfermidades, tais como a obesidade e doenças cardiovasculares. A Organização Mundial da Saúde, objetivando melhorar a saúde da população, recomenda um consumo *per capita* de 400g de vegetais/dia (FAO, 2008; JAWAHAR; RINGLER, 2009).

No Brasil, os resultados apurados no Censo Agropecuário 2006 demonstram que a proporção do número de estabelecimentos produtores de orgânicos no total de estabelecimentos do país mostrou que a representatividade de orgânicos é mais importante entre os que se dedicam à horticultura/floricultura. Também é evidenciada a Região Sul como a segunda maior produtora orgânica nacional e o Estado do Rio Grande do Sul como o terceiro em produção orgânica no país (IBGE, 2006).

Conforme estudos, as doenças transmitidas por alimentos (DTA) envolvendo vegetais crus têm aumentado ao longo dos anos. No período de 1996 a 2005, o consumo de vegetais frescos aumentou 9% em comparação com a década anterior, e associados a este consumo, houve um aumento de 38,6% nos surtos envolvendo vegetais, sendo os principais agentes envolvidos a *Salmonella* e *E. coli* O157:H7 (FAO, 2008; SANTOS; PEDROSO, 2009; CUNHA, 2008).

De acordo com uma pesquisa realizada pelo CDC (*Centers For Disease Control*, 2004), nos EUA no período de 1990 a 2002, 55% das DTA foram causadas por bactérias, 36% por vírus e 1% por parasitas. Dentre a contaminação por bactérias, 60% dos casos foi causado por *Salmonella spp* e 25% por *E. coli*. Segundo este mesmo estudo, 40% das DTA foram causadas por alface e tomate, e 13% por frutas (JAMES, 2006).

Diante disso, este trabalho tem por objetivo avaliar a contaminação microbiológica de alface orgânica ao longo do cultivo, em três produtores rurais de Porto Alegre. Assim como, tem por objetivo específico, investigar a presença de coliformes, *E. coli*, *Salmonella spp* e enterococcus no cultivo de alface orgânica; Identificar a etapa crítica para a contaminação microbiológica ao longo do cultivo; e propor ações para contribuir com a segurança microbiológica da alface orgânica;

O estudo foi realizado em três propriedades rurais do município de Porto Alegre. As amostras foram coletadas em triplicada em quatro momentos, de acordo com o ciclo de produção da alface: momento do plantio, décimo dia de desenvolvimento, trigésimo dia de desenvolvimento e momento da colheita. As amostras foram coletadas com materiais estéreis e transportadas sob refrigeração para o Laboratório de Microbiologia e Controle de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos - ICTA/UFRGS.

As amostras estão sendo analisadas quanto à presença de coliformes (ISO 6579), *E. coli* (Instrução Normativa N°62 de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura (MAPA)), *Salmonella spp* (ISO 6579) e enterococcus (ISO 6579). Atualmente, ainda não se possuem dados para publicação de resultados.