

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NUMA INDÚSTRIA DE PROCESSAMENTO DE PESCADO ATRAVÉS DE INDICADORES MICROBIOLÓGICOS.**

*Rosângela Fátima Grzebielucka, Ana Virgínia Sanzo, Fabrícia de Freitas Miranda, Kelly de Moraes, Lúcia Burille, Susana Juliano Kalil (orient.) (FURG).*

A higiene e sanitização são fundamentais na tecnologia de beneficiamento de pescado, para obter um produto final de qualidade, bem como minimizar perdas ao longo do processamento, propiciando maior rentabilidade econômica. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma indústria beneficiadora de pescado da cidade de Rio Grande/RS, utilizando diferentes grupos de microrganismos indicadores. Os pontos amostrados através da técnica de esfregação em superfície foram: esteira de classificação, tábua de corte, balança e filme de polietileno. Em todas as amostras foram determinados índices de Coliformes totais, Coliformes fecais e *Escherichia coli*, utilizando a técnica de tubos múltiplos e enumerados os microrganismos aeróbios mesófilos e psicrotrófilos através de contagem padrão em placa. Os resultados foram avaliados, aplicando-se uma análise de variância (ANOVA) aos mesmos seguidos do teste LSD utilizando o software Statística 5.0. Na avaliação das condições higiênico-sanitárias, as superfícies que apresentaram maior contaminação foram o filme de polietileno e a balança em relação a esteira de classificação e a tábua de corte; utilizando como indicador o grupo Coliformes totais ( $p=0,0044$ ). Este indicador microbiológico foi o que apresentou maior eficácia para verificar o grau de eficiência do programa higiênico-sanitário da indústria, no entanto não invalida a utilização dos demais grupos no monitoramento das superfícies e equipamentos utilizados no processamento.