

Análises microbiológicas de queijos muçarela de estabelecimentos registrados como autosserviço no município de Tibagi, Paraná

Pedro Irineu Teider Junior^{1,2}, Fabiano Carneiro de Oliveira², Diéli Mercer Martins², Paulo José do Amaral Sobral³, Julia Arantes Galvão¹

¹. Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná, Brasil

². Prefeitura Municipal de Tibagi, Tibagi, Paraná, Brasil

³. Universidade de São Paulo, Pirassununga, São Paulo, Brasil

Autosserviço é todo estabelecimento que realiza a comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos derivados de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que ficam expostos a disposição dos consumidores, como exemplo, supermercados, açougues, peixarias e padarias, e para isso, estes locais devem ser inspecionados e registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM). Um dos produtos mais frequentes observados nos estabelecimentos de autosserviço é o queijo muçarela fatiado, que é o produto que se obtém por filagem de uma massa acidificada, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar a segurança microbiológica de queijos muçarela de estabelecimentos registrados como autosserviços no SIM do município de Tibagi, no ano de 2021, e verificar se atendiam à Portaria MAPA – 837/2018. No período entre fevereiro e junho de 2021 foram avaliadas cinco amostras de queijos muçarela, de cinco diferentes supermercados em laboratório conveniado com a Prefeitura Municipal de Tibagi, para análise de Coliformes Totais (CT), Coliformes Termotolerantes (CTT), Estafilococos coagulase positiva (ECP), *Salmonella* sp. (AS) e *Listeria monocytogenes* (LM). Ademais, junto a coleta foi realizada uma vistoria *in loco* dos locais. Vale reforçar que os estabelecimentos estavam devidamente registrados na Vigilância Sanitária local e possuíam suas licenças sanitárias vigentes. Como resultado, foi encontrado que os 5 produtos apresentaram contagens de CT e CTT < 3,0 NMP/g e 4/5 resultado < 1,0 x 10² UFC/g e 1/5 valor de 1,0 x 10² de ECP. Já *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes* não foram detectadas em 25g de produto. Na vistoria *in loco*, não foi observado nenhuma inconformidade digna de nota, sendo as práticas de higiene e conservação dos produtos implementadas corretamente, respeitando as temperaturas de manipulação e conservação. Além disso, os rótulos possuíam as informações obrigatórias para maior esclarecimento dos consumidores e fácil rastreabilidade. Os 5 queijos cumpriram com os requisitos microbiológicos estabelecidos na Portaria, reforçando os achados na vistoria *in loco* e provando que as boas práticas de higiene e manipulação estavam sendo utilizadas nos estabelecimentos registrados como autosserviço no município de Tibagi, trazendo com isso uma maior segurança do alimento para os consumidores locais.

Agradecimentos:

