

Queijos produzidos sob inspeção municipal em Tibagi, Paraná – adequação à Legislação Nacional

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

É muito comum nas pequenas cidades e áreas rurais do país a comercialização de produtos sem registro nos Serviços de Inspeção. A fiscalização deve ser intensa para combater a clandestinidade e conscientizar a população dos riscos associados ao consumo de produtos sem os devidos cuidados, além disso, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) faz-se necessário à abertura de mercado para os pequenos produtores. Queijos são produtos de grande popularização quanto ao consumo clandestino no Brasil, mas essa realidade vem sendo modificada por meio da educação da população e às possibilidades de premiações que os queijeiros passaram a vislumbrar. Com isso, o objetivo do trabalho foi averiguar as três queijarias registradas no SIM de Tibagi e observar se elas atendiam as exigências da Portaria 146/1996 do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Para tal, no ano de 2021 foram avaliados queijos e águas, de três queijarias do município de Tibagi, PR quanto à presença de *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes* e ao Número Mais Provável (NMP) de Coliformes Totais (CT), Coliformes Termotolerantes (CTT), enumeração de Estafilococos coagula positiva (ECP); além de Umidade e Gordura no Extrato Seco nos queijos. Para as amostras de água utilizadas nos estabelecimentos foram quantificadas Bactérias Heterotróficas, CT e *Escherichia coli*. Foi observado em todas as queijarias ausência dos patógenos pesquisados (*Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes*) em 25g dos queijos. Na queijaria A, <3,0 NMP/g de CT e CTT e <1,0x10² UFC/g de ECP em queijo muçarela. Esse queijo tinha 43,08% de umidade e 43,22% de gordura (semigordo de média umidade). Já na queijaria B, as contagens de CT foram >1,1x10³ NMP/g e CTT <3,0 NMP/g, <1,0x10² UFC/g de ECP em queijo minas frescal. O queijo apresentou umidade de 51,97% e gordura de 41,83% (queijo semigordo e de alta umidade). Já na queijaria C foi verificado contagens de >1,1x10³ NMP de CT, 3,6 NMP/g de CTT, <1,0x10² UFC/g de ECP no queijo meia cura. O produto apresentou umidade de 43,72% e gordura de 57,02% (queijo gordo e de média umidade). Já nas análises de água foi encontrado valor de 1,0 UFC/mL de Bactérias Heterotróficas e ausência de CT e *Escherichia coli* nas queijarias A e C e 3,3x10² UFC/mL de Bactérias Heterotróficas e ausência de CT e *Escherichia coli* na queijaria B. Diante do exposto, observa-se que as análises microbiológicas de água atendiam a Portaria GM/MS nº 888/2021 de potabilidade de água e as análises de queijo das três queijarias também atenderam a Portaria MAPA – 146/1996. Por conseguinte, os estabelecimentos atendiam as boas práticas de higiene e manipulação dos produtos, dessa forma, garantindo segurança dos produtos para os consumidores locais.

Agradecimentos:

