

## QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS DE MASSA CRUA COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE JABOTICABAL, ESTADO DE SÃO PAULO, BRASIL

**Tammy Priscilla Chioda Delfino**<sup>1</sup>, Mateus de Souza Ribeiro Mioni<sup>1</sup>, Lucas Jose Luduverio Pizauro<sup>2</sup>

<sup>1</sup>. Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", CÂMPUS DE JABOTICABAL, Jaboticabal/SP, Brasil

<sup>2</sup>. Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, Ilhéus - BA, Brasil

Existe um crescente interesse pelo consumo de queijos de massa crua que podem ser elaborados através de leite pasteurizado ou não, dependendo da legislação regional a qual se encontram. Assim, o presente trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de queijos de massa crua, produzido e comercializado no município de Jaboticabal, SP, principalmente quanto a presença de *S. aureus*, *E. coli* e *Salmonella spp.* Para isso, foram analisadas 25 amostras provenientes de cinco fornecedores diferentes. A identificação e contagem de *S. aureus* foi realizada de acordo com o método de contagem direta em placas, de acordo com o método da APHA (American Association Public Health Association) descrito em Silva et al., (2010). O teste presuntivo para coliformes, coliformes fecais e *E. coli* foi realizado pela técnica do número mais provável. Isolamento de *Salmonella spp* foi realizado de acordo com o "International Organization for Standardization" (ISO 6579:2002). Os resultados obtidos foram comparados com o RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 da ANVISA. Dentre as 25 amostras analisadas, foi observado isolamento de *S. aureus* em 13 (52,0%), *E. coli* em 17 (68,0%) e *Salmonella spp* em 6 (24,0%). Quando comparados com os parâmetros de segurança da RDC Nº12 da ANVISA, 5 (38,4%) das 13 amostras apresentaram valores de contaminação por *S. aureus* acima dos preconizados (103 UFC/g). Apesar de uma grande quantidade de amostras ter apresentado contaminação por *E. coli*, apenas uma (5,8%) entre as 17 apresentou contagem de coliformes acima do preconizado ( $5 \times 10^3$  UFC/g) e a presença de *Salmonella* em seis amostras que os torna impróprios ao consumo segundo esta resolução. A contaminação dos queijos pode ocorrer em várias partes da cadeia produtiva e, apesar da maioria dos queijos (76,0%) estarem em conformidade com a legislação, a detecção de *E. coli* é um grande indicativo de contaminação fecal, associado à presença de *S. aureus*, indicando que estes produtos apresentam condições inadequadas de higiene durante a sua fabricação. Um fato agravante é a detecção de *Salmonella spp* em produtos que estão sendo oferecidos no mercado e que podem apresentar um grande risco à saúde pública, o que remete a problemas de fiscalização dos alimentos ou contaminação cruzada no estabelecimento. Assim, é importante realçar que as boas práticas de fabricação são fundamentais para que possam ser oferecidos produtos inócuos aos consumidores e que estes sejam devidamente inspecionados para que possam ser comercializados.

**Agradecimentos:** Ao Colégio Técnico Agrícola "José Bonifácio", CTA-UNESP e à Unesp- FCAV, Câmpus de Jaboticabal - SP