

## **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE EQUIPAMENTOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA LOCALIZADA EM JUAZEIRO DO NORTE, CEARÁ.**

Monyque Rodrigues Martins<sup>1</sup>; Luciana Façanha Marques<sup>2</sup>; Maria Ludimila Silva Sales<sup>1</sup>; Thayse Wilma Nogueira de Oliveira<sup>1</sup> Tecnologia em alimentos / CENTEC, ([monyquerm@hotmail.com](mailto:monyquerm@hotmail.com)),([lucianamarques\\_ce@yahoo.com.br](mailto:lucianamarques_ce@yahoo.com.br)).

A adequada manipulação dos alimentos, desde a produção até o consumidor, influi diretamente na saúde dos consumidores. Equipamentos e utensílios com higienização deficiente têm sido responsáveis, isoladamente ou associados a outros fatores, por surtos de doenças de origem alimentar ou por alterações de alimentos processados. Este trabalho foi conduzido com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitário de cinco equipamentos sujos de uma unidade de alimentação coletiva do município de Juazeiro do Norte-CE através da contagens de bactérias mesófilas. As amostras foram coletadas em uma Unidade de Alimentação Coletiva localizada no município de Juazeiro do Norte, utilizando-se uma “zaragatoa” que foi previamente esterilizada, e passadas, uma a uma, nas superfícies de cinco equipamentos: Cortador de verduras, estufa, câmara, chapa e fogão. Terminado esta etapa as amostras foram encaminhadas até o Laboratório de Microbiologia de Alimentos da Faculdade de Tecnologia CENTEC Cariri onde foi realizada a análise microbiológica. As condições higiênicas- sanitárias dos equipamentos avaliados foram satisfatórias, exceto para o cortador de legumes que apresentou um resultado de  $2,95 \times 10^2$  fora dos limites permitidos pela legislação. Isto se deve a falta de higienização adequada do equipamento, ou do alimento processado. Conclui-se que, somente o cortador de legumes apresentou contaminação por bactérias mesófilas entre os equipamentos avaliados, demonstrando que sua higienização ou a dos legumes processados neste equipamento não foram realizadas adequadamente, podendo causar contaminação cruzada e sérios riscos a saúde do consumidor.

Palavras chaves: Higienização; bactérias; alimentos.

1Alunas de Graduação do Curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia CENTEC / FATEC – Cariri; 2. Docente do Curso de Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Tecnologia CENTEC / FATEC – Cariri.