AVALIAÇÕES DE TÁBUAS DE CORTE UTILIZADAS EM RESTAURANTES DE SANTA MARIA- RS

Valéria Pinheiro Braccini [1]

Valessa Lunkes Ely [2]

Saul Fontoura da Silva [3]

Agueda Castagna de Vargas [4]

Resumo:

De acordo com a Portaria 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul e Lei 6360/1976 da Anvisa, a avaliação preconizada para substituição das tábuas são as características macroscópicas apresentadas, o que não apresenta relação direta com as características microbiológicas presentes. Este estudo objetivou analisar os riscos à saúde através da contagem de microrganismos contaminantes em tábuas de corte de restaurantes do Município de Santa Maria, RS. Foram analisadas 15 amostras de tábuas de corte usadas no preparo de alimentos crus em restaurantes regulares do Município, cuja coleta semanal foi realizada na presença de um Fiscal Sanitário da Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS entre agosto e outubro de 2016. Para coleta foram utilizados swabs estéreis umedecidos e acondicionados em solução salina estéril, moldes esterilizados para demarcar a área amostrada e o material coletado, encaminhado ao Laboratório de Bacteriologia (LABAC-UFSM) para análise microbiológica onde posteriormente, foram realizadas semeaduras previamente homogeneizadas em vórtex e realizadas diluições para a contagem bacteriana total, contagem de coliformes totais e de Staphylococcus sp. através de técnica spread plate. Os resultados microbiológicos relativos às tábuas de manipulação indicaram que 35,30% apresentaram contagem total de mesófilos aeróbios igual ou inferior a 1000 UFC/cm2, e que 64,70% foram insatisfatórias devido à presença de microrganismos, com contagens superiores a 1000 UFC/cm2. Utensílios e tábuas de corte, com acúmulo de cortes e reentrâncias, tornam-se local propício para crescimento bacteriano (FIGUEIREDO, 2003) que, aderidas à superfície, sobrevivem em fase dormente na forma de biofilmes, tornando-se fonte de contaminação se lavado inadequadamente ou em contato com alimentos (BRASIL, 2004; SILVA, 2007). Siqueira (2005) recomenda que a tábua deva ser descartada quando apresentar muitos sulcos causados pelo corte da faca e alterações quanto a coloração. (FIGUEIREDO, 2002). Para Millezi (2007), a deficiência da higienização das mãos dos manipuladores é fator de risco na contaminação dos alimentos. Os processos de higienização para tábuas de corte não são especificados na legislação. Nessas regulamentações, as recomendações se restringem aos materiais utilizados nos processos preventivos de higienização para substâncias tóxicas. Os resultados obtidos indicam a necessidade de controle rigoroso quanto a

higienização e substituição dos equipamentos utilizados nas cozinhas industriais, uma vez que, a apresentação macroscópica tem se apresentado falha nesse sentido. Uma solução ao problema seria o acompanhamento microbiológico frequente desses equipamentos, facilitando a tomada de decisões para estabelecer o descarte dos materiais e métodos de desinfecção aplicados.

Palavras-chave: vigilância sanitária, tábuas de corte, restaurantes, contaminação

Modalidade de Participação: Pós-Graduação

AVALIAÇÕES DE TÁBUAS DE CORTE UTILIZADAS EM RESTAURANTES DE SANTA MARIA- RS

[1] Aluno de pós-graduação. valurug@gmail.com. Autor principal

[2] Médica Veterinária Mestre em Medicina Veterinária - UFSM Doutoranda em Sanidade e Reprodução Animal - PPGMV/UFSM Laboratório de Bacteriologia - LABAC/UFSM. valessaely@gmail.com. Co-autor

[3] Docente. saulfontoura@hotmail.com. Orientador

[4] Professora Associada - Universidade Federal de Santa Maria. agueda.vargas@gmail.com. Co-orientador

AVALIAÇÕES DE TÁBUAS DE CORTE UTILIZADAS EM RESTAURANTES DE SANTA MARIA- RS

1 INTRODUÇÃO

De acordo com a Portaria 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul e Lei 6360/1976 da Anvisa, a avaliação preconizada para substituição das tábuas são as características macroscópicas apresentadas, o que não apresenta relação direta com as características microbiológicas presentes. Este estudo objetivou analisar os riscos à saúde através da contagem de microrganismos contaminantes em tábuas de corte de restaurantes do Município de Santa Maria, RS.

2 METODOLOGIA

Foram analisadas 15 amostras de tábuas de corte usadas no preparo de alimentos crus em restaurantes regulares do Município, cuja coleta semanal foi realizada na presença de um Fiscal Sanitário da Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS entre agosto e outubro de 2016.

Para coleta foram utilizados *swabs* estéreis umedecidos e acondicionados em solução salina estéril, moldes esterilizados para demarcar a área amostrada e o material coletado, encaminhado ao Laboratório de Bacteriologia (LABAC-UFSM) para análise microbiológica onde posteriormente, foram realizadas semeaduras previamente homogeneizadas em vórtex e realizadas diluições para a contagem bacteriana total, contagem de coliformes totais e de *Staphylococcus* sp. através de técnica *spread plate*.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados microbiológicos relativos às tábuas de manipulação indicaram que 35,30% apresentaram contagem total de mesófilos aeróbios igual ou inferior a 1000 UFC/cm^2, e que 64,70% foram insatisfatórias devido à presença de microrganismos, com contagens superiores a 1000 UFC/cm^2.

Utensílios e tábuas de corte, com acúmulo de cortes e reentrâncias, tornam-se local propício para crescimento bacteriano (FIGUEIREDO, 2003) que, aderidas à superfície, sobrevivem em fase dormente na forma de biofilmes, tornando-se fonte de contaminação se lavado inadequadamente ou em contato com alimentos (BRASIL, 2004; SILVA, 2007). Siqueira (2005) recomenda que a tábua deva ser descartada quando apresentar muitos sulcos causados pelo corte da faca e alterações quanto à coloração. (FIGUEIREDO, 2002).

Para Millezi (2007), a deficiência da higienização das mãos dos manipuladores é fator de risco na contaminação dos alimentos. Os processos de higienização para tábuas de corte não são especificados na legislação. Nessas regulamentações, as recomendações se restringem aos materiais utilizados nos processos preventivos de higienização para substâncias tóxicas.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos indicam a necessidade de controle rigoroso quanto a higienização e substituição dos equipamentos utilizados nas cozinhas industriais, uma vez que, a apresentação macroscópica tem se apresentado falha nesse sentido. Uma solução ao problema seria o acompanhamento microbiológico frequente desses equipamentos, facilitando a tomada de decisões para estabelecer o descarte dos materiais e métodos de desinfecção aplicados.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Lei no 6.360, de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a Vigilância Sanitária a que ficam sujeitos os Medicamentos, as Drogas, os Insumos Farmacêuticos e Correlatos, Cosméticos, Saneantes e Outros Produtos, e dá outras Providências. Disponível em:<https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6360.htm>. Acesso em: 17 de nov. 2016.

BRASIL. ANVISA. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasil 2004. Disponível em: <http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_ SETEMBRO_DE_2004.pdf >. Acesso em: 07 de nov. 2016.

FIGUEIREDO, R.M. **As Armadilhas de Uma Cozinha.** Coleções Higiene dos Alimentos.São Paulo. Ed. Manole, 2003.V.3.p.157-172.

FIGUEIREDO, RM. **As armadilhas de uma cozinha.** 3ª ed. São Paulo: Manole, 2002.223p.

MILLEZI, A. F et.al. Avaliação e Qualidade Microbiológica das Mãos de Manipulares e do Agente Sanificante na Indústria de Alimentos. **Revista Analítica.** Abril/maio 2007. N28, Lavras – MG. 2007.

RIO GRANDE DO SUL, Secretaria da Saúde. Portaria Nº 78/2009. Disponível em:<http://www.saude.rs.gov.br/upload/1365096500_portaria%2078_09.pdf>. Acesso em: 14 de nov. 2016.

SILVA, E. A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos.** 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007. 285p.

SIQUEIRA, R.S. Tábuas de corte tem altos índices de bactérias e fungos – Manual de Microbiologia de Alimentos, 2005. Disponível em:<http://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/noticia/2012/07/pesquisa-mostra-que-tabuas-de-corte-tem-alto-indice-bacterias-e-fungos.html>. Acesso em: 16 de nov. 2016.

De acordo com a Portaria 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul e Lei 6360/1976 da Anvisa, a avaliação preconizada para substituição das tábuas são as características macroscópicas apresentadas, o que não apresenta relação direta com as características microbiológicas presentes. Este estudo objetivou analisar os riscos à saúde através da contagem de microrganismos contaminantes em tábuas de corte de restaurantes do Município de Santa Maria, RS.

Foram analisadas 15 amostras de tábuas de corte usadas no preparo de alimentos crus em restaurantes regulares do Município, cuja coleta semanal foi realizada na presença de um Fiscal Sanitário da Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS entre agosto e outubro de 2016.

Para coleta foram utilizados swabs estéreis umedecidos e acondicionados em solução salina estéril, moldes esterilizados para demarcar a área amostrada e o material coletado foi encaminhado ao Laboratório de Bacteriologia (LABAC-UFSM) para análise microbiológica onde posteriormente, foram realizadas semeaduras previamente homogeneizadas em vórtex e

realizadas diluições para a contagem bacteriana total, contagem de coliformes totais e de Staphylococcus sp. através de técnica spread plate.

Os resultados microbiológicos relativos às tábuas de manipulação indicaram que 35,30% apresentaram contagem total de mesófilos aeróbios igual ou inferior a 1000 UFC/cm2, e que 64,70% foram insatisfatórias devido à presença de microrganismos, com contagens superiores a 1000 UFC/cm2.

Utensílios e tábuas de corte, com o acúmulo de cortes, reentrâncias e orifícios, tornam-se um local propício para bactérias (FIGUEIREDO, 2003) que, aderidas à superfície, sobrevivem em fase dormente na forma de biofilmes, tornando-se fonte de contaminação se lavado inadequadamente ou entrar em contato com alimentos crus (BRASIL, 2004; SILVA, 2007). Siqueira (2005) recomenda que a tábua deva ser descartada quando apresentar muitos sulcos causados pelo corte da faca e alterações quanto a coloração. (FIGUEIREDO, 2002).

Para Millezi (2007), a deficiência da higienização das mãos dos manipuladores é fator de risco na contaminação dos alimentos. Os processos de higienização para tábuas de corte não são especificados na legislação. Nessas regulamentações, as recomendações se restringem aos materiais utilizados nos processos preventivos de higienização para substâncias tóxicas.

Os resultados obtidos indicam a necessidade de controle rigoroso quanto a higienização e substituição dos equipamentos utilizados nas cozinhas industriais, uma vez que, a apresentação macroscópica tem se apresentado falha nesse sentido. Uma solução ao problema seria o acompanhamento microbiológico frequente desses equipamentos, facilitando a tomada de decisões para estabelecer o descarte dos materiais e métodos de desinfecção aplicados.