

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA QUANTITATIVA PARA A PRESENÇA DE *E. Coli* EM AMOSTRAS DE CARNE BOVINA MOÍDA DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE UMUARAMA, PR, E SUA CORRELAÇÃO COM ASPECTOS DE HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES

(QUANTITATIVE MICROBIOLOGICAL EVALUATION FOR THE PRESENCE OF E. Coli IN GROUND BEEF SAMPLES OF COMMERCIAL ESTABLISHMENTS UMUARAMA, PR, AND ITS CORRELATION WITH ASPECTS OF PERSONAL HYGIENE OF FOOD HANDLERS)

W.A SINHORINI^{1*}, L.S SILVA², R.R MARTINS³ ; S.R WOSIACK³, V.C VIGNOTO⁴, P.M MUNHOZ³

A carne bovina é uma excelente fonte de proteínas, vitaminas e minerais, muito utilizada na alimentação humana (FELÍCIO, 1996). Entretanto, constitui um bom meio de cultura favorecendo o crescimento de microrganismos capazes de provocar toxinfecções. Seu manuseio e contato com utensílios agravam este risco, tendo a carne moída uma grande superfície de contatos com utensílios, muitas vezes não devidamente higienizados (SOUZA, 2006). A *Escherichia coli* é indicador de contaminação de origem fecal e um dos principais patógenos veiculados pela carne, ocasionando doenças alimentares catalogadas como de grande importância na saúde pública mundial. Foram coletadas 40 amostras de carne bovina moída, provenientes de 10 estabelecimentos da cidade de Umuarama – PR, totalizando-se quatro amostras por localidade, as quais foram transportadas refrigeradas para processamento no Laboratório de Microbiologia da UEM - Umuarama. Pesou-se 25g de cada amostra homogeneizada em 225mL de água peptonada 0,1% (diluição 10^{-1}), a partir da qual obtiveram-se diluições até 10^{-3} (MUNHOZ, 2007). A contagem de *E.coli* realizou-se através de Placa Petrifilm® RSA-3M (Método Oficial AOAC n°991.14), sendo estas incubadas em estufa a $35^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ por 48 ± 2 horas, para então realizar-se a leitura, contagem e interpretação dos resultados. Também aplicou-se um questionário aos manipuladores envolvidos, na finalidade de confrontar dados rotineiros referentes a aspectos de higiene com os resultados das análises microbiológicas obtidas. Com exceção de dois estabelecimentos, todas as amostras apresentaram *E.coli* ao menos em uma diluição. Os resultados revelaram índices elevados de microrganismos de origem fecal, certamente em decorrência da baixa higienização e asseio de alguns dos profissionais envolvidos, como constatado pelo questionário aplicado. É possível trabalhar de forma higiênica evitando-se a contaminação dos alimentos, porém tal realidade não foi constatada nos estabelecimentos avaliados no município de Umuarama, o que aponta para a necessidade de mais informações e treinamento aos manipuladores (MUNHOZ, 2007).

1* – Médico Veterinário Residente em Análises Clínicas da Universidade Estadual de Maringá (UEM - Umuarama); e-mail: augusto_w@hotmail.com

2 – Médica Veterinária Mestranda pela UNIOESTE em Nutrição e Produção de Ruminantes

3 – Professora da Universidade Estadual de Maringá (UEM- Umuarama)

4 – Técnica do Laboratório de Microbiologia da Universidade Estadual de Maringá (UEM – Umuarama)