



OS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO POR SALMONELLA SPP EM CARNES MOÍDAS EXPOSTAS EM AÇOUGUES NO MUNICÍPIO DE PALMA, MG

Gabriela de Paula Fonseca Almeida (ALMEIDA, G. P. F.) – gabipfalmeida@gmail.com¹

Maria Eduarda Martins de Lima (LIMA, M. E. M.) – mariamartinsdelima7@gmail.com²

Júlia Boechat Carvalho (CARVALHO, J. B.) – jboechat60@gmail.com³

Kaylanne da Fonseca Campos (CAMPOS, K. F.) – kayfonseca10@gmail.com⁴

Hingrid Barbosa de Souza (SOUZA, H. B.) – hingrid_bs@hotmail.com⁵

¹Discente

²Discente

³Discente

⁴Discente

⁵Docente

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias e Ciências Humanas
Projeto de Pesquisa (Graduação)

Resumo

O consumo de carne moída, um alimento de alta demanda, carrega um risco potencial significativo à saúde pública quando comercializado sob condições higiênico-sanitárias precárias, devido à possível presença de microrganismos patogênicos como a Salmonella spp. Diante desse cenário preocupante no município de Palma, MG, o presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica da carne moída e as condições higiênico-sanitárias dos açougues locais. Para tal, foram coletadas amostras de seis estabelecimentos, sendo transportadas sob refrigeração até o Laboratório de Microbiologia da Universidade Iguaçu (Campus V), onde se realizaram análises microbiológicas: as amostras foram inicialmente submetidas a um processo de pré-enriquecimento em água peptonada tamponada e, posteriormente, enriquecidas em caldo selenito, seguidas pelo plaqueamento em ágar Salmonella-Shigella (SS) para isolamento e confirmação de Salmonella spp., além de testes para E. coli e Coliformes Totais. Os resultados indicaram que uma das amostras (16,66%) apresentou contaminação por Salmonella spp., tornando-a imprópria para consumo, e a maioria dos locais apresentou contaminação por E. coli e Coliformes Totais acima dos limites aceitáveis. A pesquisa conclui que a carne moída comercializada em Palma, MG, demonstra um nível de contaminação considerável, evidenciando a falha nas práticas de higiene e a importância da fiscalização e das Boas Práticas de Fabricação para garantir a segurança alimentar.

Palavras-chave: Carne moída; Salmonella spp.; Segurança alimentar; Boas Práticas de Fabricação

Instituição de Fomento: Universidade Iguaçu- Campus V