X CONGRESSO LATINO-AMERICANO
E XVI CONGRESSO BRASILEIRO DE
HIGIENISTAS DE ALIMENTOS
VIII ENCONTRO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
26 A 29 ABRIL 2022
FOZ DO IGUAÇÚ - PR

ANÁLISE DE LAUDOS MICROBIOLÓGICOS DE PRODUTOS LÁCTEOS SOB CONTROLE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE SANTA CATARINA

Alexandra Reali Olmos[1]; Renata Gonçalves Martins Meditsch[2]; Carolina Kuentzer[3]; Jader Nones[4]
[1,2,4]Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina; [3]Universidade do Sul de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil

Introdução

Microrganismos patogênicos são responsáveis pelas DTA's (Doenças Transmitidas por Alimentos), bem como pelo processo de deterioração de diversos alimentos (Neoprospecta, 2019), sendo crucial contar com o apoio de análises laboratoriais microbiológicas para identificação de pontos críticos da cadeia produtiva.

Objetivos

Quantificar e identificar as principais não conformidades microbiológicas em amostras de produtos lácteos nos estabelecimentos sob inspeção estadual em Santa Catarina, no período de um ano (2020/2021).

Material e Métodos

Foi realizada uma análise descritiva dos laudos das amostras microbiológicas de produtos lácteos, no segundo semestre de 2020 e primeiro semestre de 2021. Os dados foram obtidos por meio das informações prestadas mensalmente pelos laboratórios credenciados à Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina - Cidasc, órgão responsável pelo Serviço de Inspeção no estado. Foram avaliados os resultados dos parâmetros microbiológicos e a sua situação de conformidade, de acordo com a legislação.

Resultados e Discussões

As amostras microbiológicas representaram 83,71% (1007) do total de 1203 amostras coletadas por determinação do Serviço Veterinário Oficial, em agroindústrias que processam leite e derivados, registradas no SIE. Quando avaliada a situação de conformidade das amostras microbiológicas constatou-se a seguinte situação: 774 amostras (76,86%) apresentaram conformidades e 228 foram classificadas como não conformes (22,64%), sendo que 5 (0,50%) não se aplicam às situações anteriores (Gráfico 1). Observou-se que, das não conformidades microbiológicas encontradas, os principais parâmetros que não atenderam à legislação foram relacionados à presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes e bolores e leveduras (Gráfico 2). Embora coliformes em níveis normais encontrados nos alimentos sejam eliminados pela maioria dos processos tecnológicos, a presença deste agente contaminante pode configurar ineficácia do processamento térmico e/ou manipulação ou armazenamento inadequados pós processamento (FOOD SAFETY BRAZIL, 2017).

Gráfico 1. Quantificação das amostras microbiológicas de acordo com a situação de conformidade nos laticínios sob SIE/SC (2°sem/2020 e 1°sem/2021)

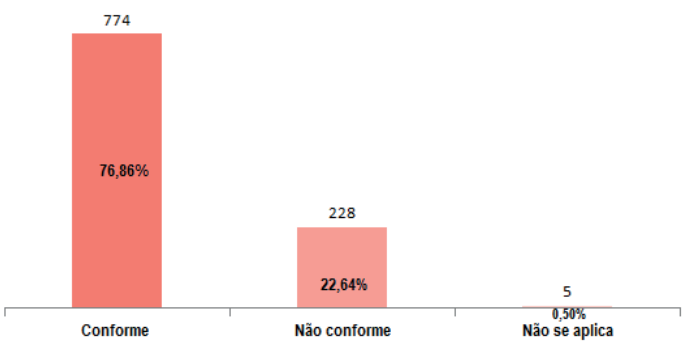
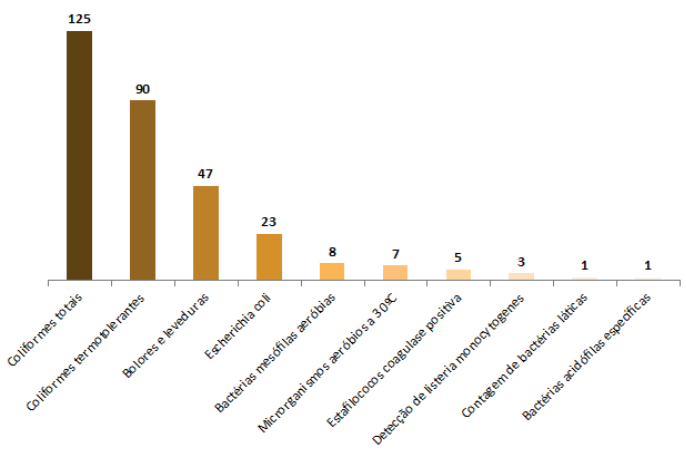


Gráfico 2. Distribuição dos principais parâmetros microbiológicos que não atenderam à legislação obtidos nas amostras de laticínios sob SIE/SC (2°sem/2020 e 1° sem/2021)



Assim como a presença de coliformes, a detecção dos demais agentes podem ser um indicativo de que houve falhas no processo produtivo ou armazenamento dos alimentos em locais inadequados. Portanto, para o efetivo controle, preconiza-se a adoção de Boas Práticas de Fabricação e demais aspectos inerentes à cadeia produtiva.

Conclusões

Embora a maioria dos produtos tenha atendido aos padrões previstos na legislação, os dados avaliados demonstraram a presença de agentes microbiológicos que podem causar danos à saúde. Tais achados poderão auxiliar na criação de estratégias e políticas públicas junto aos envolvidos na cadeia produtiva visando o resguardo da Saúde Única e a produção de alimentos seguros.

Referências Bibliográficas

NEOPROSPECTA. **COMO A ANÁLISE MICROBIOLÓGICA SISTEMÁTICA PODE EVITAR CONTAMINAÇÃO EM LATICÍNIOS?** 2019. Disponível em: <https://blog.neoprospecta.com/analise-microbiologica-contaminacoes-laticinios/>. Acesso em: 04 jan. 2022

FOOD SAFETY BRAZIL. **O que são coliformes fecais e quais os riscos à saúde.** 2017. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/o-que-sao-coliformes-fecais-e-quais-os-riscos-saude-2/>. Acesso em: 10 nov. 2021.

Autor a ser contatado: Jader Nones - jnones@cidasc.sc.gov.br