

AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNE MOÍDA BOVINA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE ALEGRETE-RS

¹Jamile Pandolfi Vargas, ²Caroline Alvares Silva, ³Rodrigo Guterres, ⁴Felipe Fagundes, ⁵Daniele Dorneles

A carne moída encontra-se presente diariamente na mesa de muitos brasileiros, seja pelo seu baixo custo ou características sensoriais muito apreciadas. Porém seu consumo, deve ser cercado de cuidados no que tange a sua fabricação. Mesmo em condições ideais de manuseio e conservação, a carne moída deteriora-se mais rapidamente, ao romperem-se as fibras musculares aumenta-se a superfície exposta e aumenta a proporcionalidade às reações de oxidação e a probabilidade de contaminação, sendo esse produto, um meio de cultura favorável ao crescimento de diversos micro-organismos patogênicos. A Instrução Normativa nº 83 de 2003 regulamenta os procedimentos que devem ser adotados na sua manipulação, preservando a qualidade e integridade da carne moída. O método de comercialização da carne moída atualmente exige que a mesma seja comercializada industrialmente, em embalagens com rótulos ou que seja moída na presença do consumidor. O presente trabalho objetiva avaliar a comercialização da carne moída em comércio varejista no município de Alegrete-RS. A pesquisa constituiu na visita de 10 estabelecimentos que comercializam carne moída, sendo observado os atendimentos à legislação vigente, os locais onde houve o não atendimento aos requisitos básicos à comercialização foram adquiridas amostras que foram encaminhadas ao laboratório de microbiologia veterinária na Universidade da Região da Campanha, Campus Alegrete, onde as amostras foram previamente diluídas (10⁻¹, 10⁻², 10⁻³, 10⁻⁴) e semeadas em meios de cultura ágar sangue. Para a confirmação dos micro-organismos isolados, foram realizadas as provas de peroxidase, coagulase e coloração de gram. Nos estabelecimentos visitados foram observados 2 que não atendiam ao preconizado na legislação. As amostras de carne moída coletadas intencionalmente, foram submetidas às análises e após o período de incubação 36°C/30h, foram identificadas colônias características à *Staphylococcus* spp. que foram submetidas às análises comprobatórias, resultando na confirmação de presença de *Staphylococcus* coagulase positiva. De acordo com a RDC nº12 de 2001, a carne moída deve apenas apresentar ausência para *Salmonella*, porém a contaminação por *Staphylococcus* coagulase positiva é relatado por diversos autores na literatura científica e demonstra uma grande preocupação, devido aos vários cortes nas peças de carnes e manipulação excessiva. Como resultado da qualidade higiênico sanitária da carne moída a amostra A, adquirida em supermercado local apresentou contagem de 5x10⁻⁴, já a amostra B adquirida em açougue local apresentou contagem de 81x10⁻³, o que implica em grande contaminação do produto, que pode ser avaliado pela falta de higiene na manipulação ou pelo simples fato da amostra estar exposta em balcão

^{1,3,4,5} Graduando do Curso de Medicina Veterinária Urcamp Campus Alegrete.

² Docente do Curso de Medicina Veterinária Urcamp Campus Alegrete.

refrigerado, sendo comercializada a granel e estando exposta a contaminação de outros cortes cárneos ou pela excessiva manipulação na venda. Corroborando, esse trabalho nos atenta a observar como são comercializados os alimentos de origem animal e principalmente o que pode influenciar a qualidade dos mesmos, em um contexto mais amplo, definir qualidade é uma tarefa árdua, pois para que o consumidor tenha segurança ao adquirir esse produto, a carne deve atender aos aspectos organolépticos, nutricionais e de controle higiênico sanitário, ou seja, não expor o consumidor à doenças de origem alimentar.

Palavras-chave: Análise microbiológica, modelos cárneos, segurança alimentar.