



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## ***Staphylococcus* em utensílios e bancadas: Risco de contaminação de alimentos artesanais**

Natália S. de FARIAS, Wiaslan F. MARTINS, Pierre A. T. de OLIVEIRA, Alfredina dos S. ARAÚJO,  
Mônica T. CAVALCANTI

Natália Silva de Farias

Aluna do curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCEG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: natalia.ufcg@hotmail.com

O conceito de qualidade de alimentos, para o consumidor, nada mais é do que a satisfação de características como sabor, aroma, aparência da embalagem, preço e disponibilidade. A higienização adequada dos equipamentos e utensílios bem como a do próprio manipulador é um dos fatores mais importantes para o controle da qualidade de alimentos. As bactérias do gênero *Staphylococcus* são cocos Gram-positivos, anaeróbio facultativo, pertencente à família *Micrococcaceae*, organizadas em arranjos que lembram cachos, capazes de provocar toxinfecções alimentares. É comumente encontrado no cabelo, nariz, boca, mão e pele do homem. A contaminação dos alimentos por este microorganismo geralmente, ocorre após a cocção, veiculado pela tosse, espirro sobre o alimento e manipuladores com mãos e braços contendo feridas. Neste sentido, este estudo teve como objetivo avaliar a contaminação por *Staphylococcus* em bancadas (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>4</sub>, B<sub>5</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>7</sub> e B<sub>8</sub>) e utensílios (U<sub>1</sub>, U<sub>2</sub>, U<sub>3</sub>, U<sub>4</sub>, U<sub>5</sub>, U<sub>6</sub>, U<sub>7</sub> e U<sub>8</sub>) que são utilizados na produção de alimentos artesanais (bolos e doces) por uma comunidade da cidade de Pombal-PB. Foram avaliadas oito bancadas e oito utensílios (formas e panelas), onde por meio de um swab estéril, colheu-se o material com área delimitada de 100cm<sup>2</sup> e em seguida mergulhou-se o swab em tubo contendo 9 mL de água peptonada 0,1%. As amostras foram transportadas sob refrigeração para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Centro Vocacional Tecnológico de Pombal (CVT/UFCEG). Utilizou-se o meio de cultura Mannitol Salt Ágar Base, pelo método de superfície com adição de 0,1 mL da amostra, nas diluições 10<sup>-1</sup>, 10<sup>-2</sup> e 10<sup>-3</sup>, as placas foram incubadas a 37°C por 48 horas. Todas as amostras de bancadas apresentaram colônias nas placas após a incubação. A amostra B<sub>4</sub> apresentou maior contaminação com valor de 3,4 x 10<sup>3</sup>UFC/g. Os resultados dos utensílios mostraram contaminações na ordem de 10<sup>4</sup>UFC/g. As amostras U<sub>3</sub> e U<sub>7</sub> não apresentaram contaminação, correspondendo a 25% das amostras de utensílios. A organização mundial da saúde afirma que o número de microrganismos presente não deve ultrapassar valores de 5 x 10<sup>1</sup>UFC/g. Concluindo-se que 37,5 % das oito bancadas e 75% dos utensílios apresentaram contaminação acima do máximo permitido, ocorrendo risco da contaminação dos alimentos, pois são produzidos de forma artesanal sem condições de higiene que garantam um produto seguro e sem risco ao consumidor.

**Palavras-chave:** *Staphylococcus*, utensílios, bancadas, swab, alimentos artesanais.

