



SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DA COMIDA DE RUA

Congresso Brasileiro de Inovação em Microbiologia, 1ª edição, de 28/03/2022 a 31/03/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-52-9

**SILVA; MILENA CHRISTIAN PEREIRA DA ¹, CARVALHO; SINDI MURIEL DE ARAÚJO ²,
OLIVEIRA; LARA HELOISA SOUZA ³, PRUDÊNCIO; CLÁUDIA VIEIRA ⁴**

RESUMO

Os microrganismos estão presentes em todos os lugares do planeta, e podem ser relacionados à ocorrência de patologias e a deterioração de alimentos. A comida de rua tem ganhado destaque na área de microbiologia de alimentos pela alta frequência de consumo de refeições fora das residências e pela presença de inadequações sanitárias. Com a globalização e correria diária, as pessoas escolhem realizar suas refeições em restaurantes, lanchonetes ou em carrinhos de lanches, os quais oferecem uma alimentação rápida e de fácil manuseio. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a segurança microbiológica da comida de rua buscando entender os riscos da presença de microrganismos patogênicos nos alimentos, mas sem ignorar a importância desses estabelecimentos para a manutenção da economia local. Para isso foram utilizados artigos em português e inglês, disponíveis nas plataformas SciELO, PubMed e Google Acadêmico, entre 2015 e 2021, além de livros didáticos de Microbiologia e Microbiologia de Alimentos e documentos normativos publicados pelo Governo do Brasil, para realizar uma contextualização entre os diversos aspectos da pesquisa. O aumento do trabalho informal impulsiona o setor alimentício, o que reflete na comercialização de comida de rua. A correria diária, os espaços pequenos dos “carrinhos de lanches” e as baixas condições sanitárias, dificultam o controle de todas as etapas envolvidas no manuseio dos alimentos, podendo impactar sua segurança. A presença de microrganismos em grandes quantidades nos alimentos pode acelerar sua deterioração, o que traz transtornos financeiros e desperdício de recursos. Todavia, a maior preocupação é a presença de organismos patogênicos que podem causar tanto infecções (ingestão de determinado alimento contaminado com microrganismo) quanto intoxicações (ingestão de um alimento com a presença de substâncias tóxicas, geradas por microrganismos - fungos e bactérias). Dados do Ministério da Saúde mostram que 15,2% dos surtos ocorridos entre 2000 e 2017 foram causados por alimentos consumidos fora das residências, como restaurantes, padarias e similares, mostrando que a comida consumida na rua tem grande papel na prevalência de patologias associadas a alimentos. Parte dos trabalhos observados apresentou resultados de inadequações sanitárias importantes, como por exemplo a pesquisa realizada em Uberaba-MG, que constatou

¹ UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, milenachristsilva@gmail.com

² UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, sindi.c8553@ufob.edu.br

³ UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, lara.o4256@ufob.edu.br

⁴ UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, claudia.prudencio@ufob.edu.br

desconformidade com as regras higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação, principalmente com relação à limpeza das mãos e presença de adornos. Nesse sentido, é válido lembrar que anéis e pulseiras são grandes acumuladores de sujeiras e microrganismos, e não devem ser utilizados pelos manipuladores de alimentos durante a execução de suas atividades. Os utensílios e materiais utilizados nesses estabelecimentos também se mostraram em desacordo com as normas da legislação. A comida de rua pode representar risco microbiológico se não estiver dentro das diretrizes apresentadas pela legislação. Seguir as normas sanitárias é importante para reduzir os riscos de infecções, que causam problemas à saúde da população e acarretam gastos financeiros para o sistema de saúde. Nesse sentido, as inspeções sanitárias frequentes podem ser importantes para contribuir com a qualidade dos alimentos comercializados. Além disso, monitorar casos de surtos é imprescindível para que os dados epidemiológicos reflitam a realidade e possam ser utilizados para minimizar novas ocorrências.

PALAVRAS-CHAVE: Comida de rua, microbiologia, microrganismos, segurança microbiológica

¹ UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, milenachristsilva@gmail.com

² UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, sindi.c8553@ufob.edu.br

³ UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, lara.o4256@ufob.edu.br

⁴ UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA, claudia.prudencio@ufob.edu.br