



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS PRODUZIDOS EM PEQUENAS AGROINDÚSTRIAS EM SANTANA DO LIVRAMENTO/RS

Deisi Dariane Rodrigues Arbello, pós-graduação, Universidade Federal de Santa Maria

Valéria Braccini, pós-graduação, Universidade Federal de Santa Maria
Neila Silvia Pereira Richards, docente, Universidade Federal de Santa Maria

E-mail - arbellodeisi22@gmail.com

O queijo é um produto que possui um alto valor nutritivo e é amplamente produzido no sul do Brasil. O Rio Grande do Sul é um grande produtor e a maioria dos produtores são da agricultura familiar que buscam agregar valor a matéria-prima produzida. A produção de queijos é realizada em agroindústrias rurais do País e em modo geral, acontecem principalmente em propriedades familiares. O queijo devido a sua composição é um produto favorável ao desenvolvimento de microrganismos, por isso durante o processo de fabricação devem ser adotadas normas rígidas de higiene e Boas Práticas de Fabricação, bem como a utilização de matéria-prima de qualidade. Dentre os microrganismos patogênicos que podem ser encontrados em queijos podemos citar os Coliformes Termotolerantes (*E. Coli*) e *Salmonella spp.*, ambos de origem fecal, sendo usualmente encontrados no intestino de animais ou de humanos e estão comumente envolvidos em casos de infecções intestinais causadas pelo consumo de alimentos contaminados. Diante disso o objetivo da pesquisa foi verificar a qualidade microbiológica dos queijos produzidos e comercializados pelas agroindústrias com inspeção municipal em Santana do Livramento/RS. Foi considerado o histórico das análises microbiológicas dos queijos entre 2010 até 2020, com o intuito de verificar o atendimento a legislação de padrões microbiológicos em alimentos determinados pela RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA. Os microrganismos pesquisados foram Coliformes Termotolerantes (*Escherichia Coli*) e *Salmonella spp.* Foram ponderados 124 resultados de análises microbiológicas em queijos com dados coletados através das análises oficiais realizadas pelos Serviços de Inspeção Municipal. As análises foram realizadas em laboratórios credenciados em órgão competente. Os resultados obtidos demonstraram que 4,83% das amostras analisadas apresentaram-se fora dos padrões microbiológicos exigidos pela legislação, sendo que 3,22% foram positivas para Coliformes Termotolerantes (*E. Coli*) e 1,61% positivas para *Salmonella spp.* A contaminação de queijos dá-se principalmente por falhas nas Boas Práticas durante o processamento e manipulação, visto que, são bactérias de origem fecal. A contaminação por microrganismos patogênicos é um sério risco à saúde dos consumidores. Conclui-se a partir dos dados analisados, que mesmo sendo baixo o percentual das amostras que não atenderam a legislação, tal ocorrência reforça a importância da fiscalização e da conscientização para o consumo de produtos de

origem animal inspecionados, que é a garantia de que o alimento comercializado não causará danos à saúde dos consumidores, uma vez que todos os produtos que apresentam desvios são retirados da venda e não chegam à mesa da população.

Agradecimentos: CNPq, UFSM e SIM/Santana de Livramento.

Palavras-chave: Queijos; Qualidade microbiológica; Agroindústria familiar; contaminação.