

Influência da implementação de programas de autocontrole na contaminação microbiológica de superfícies nas indústrias de laticínios

Hélio dos Santos Benedito Júnior¹, Vanessa Aglaê Martins Teodoro^{2*}, Márcio Roberto Silva³,
Renata Golin Bueno Costa⁴, Denise Sobral⁴, Junio César Jacinto de Paula⁴

¹Mestre em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados (UFJF),

²Universidade Federal de Juiz de Fora, Departamento de Medicina Veterinária,

³EMBRAPA Gado de leite,

⁴Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT)

*e-mail: vanessa.teodoro@ufff.edu.br

O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da implementação de programas de autocontrole (PAC) na contaminação microbiológica de superfícies de processamento de indústrias de laticínios registradas no serviço de inspeção federal (SIF). Foram avaliadas 15 indústrias situadas no sul do estado de Minas Gerais quanto ao atendimento da legislação para implementação de PAC por meio de uma lista de verificação (LV), além de coleta de amostras em 04 mesas de processamento (n=60). Utilizou-se swab estéril, umedecido em água peptonada 0,1% estéril e um molde estéril para delimitar a área amostrada (10 cm²). Foram realizadas análises de *Staphylococcus* coagulase positiva (SCP) e de aeróbios mesófilos utilizando os métodos rápidos CompactDry® X-SA e CompactDry® TC, respectivamente, segundo metodologia descrita pelo fabricante. Para o teste confirmativo de SCP foram coletadas pelo menos cinco colônias do meio de cultura para testes de coagulase em plasma de coelho oxalatado, catalase e coloração de Gram. As indústrias foram classificadas, segundo a LV, em “Ruim” (20 a 49% de adequação) e “Péssimo” (0 a 19% de adequação) quanto ao nível de implementação do PAC. Houve diferenças significativas ($P \leq 0,05$) nas médias de contagens de aeróbios mesófilos das mesas de estabelecimentos classificados com “ruim” (2,0778 Log₁₀.cm⁻²) e “péssimo” (2,6120 Log₁₀.cm⁻²). O mesmo ocorreu para as contagens de SCP, ou seja, empresas com maior atendimento a legislação, classificada neste trabalho como “ruim”, obtiveram contagens significativamente menores (1,1007 Log₁₀.cm⁻²) quando comparadas àquelas classificadas como “péssimo” (1,6064 Log₁₀.cm⁻²). Quando comparadas as contagens com as classificações dos estabelecimentos no PAC 8 – Limpeza e sanitização, também se verificou diferença estatística ($P \leq 0,05$) entre as classificações “péssimo” (0 a 19% de adequação) e “bom” (70 a 90% de adequação) obtidas na LV. Assim, pode-se concluir que a contaminação microbiológica das mesas de processamento foi condizente com os baixos níveis de implementação dos PAC pelos estabelecimentos, pois foi verificado um alto índice de não-conformidades. A implantação dos PAC influencia diretamente nas contagens microbiológicas, bem como nos resultados dentro dos critérios estabelecidos, quando consideradas as contagens de SCP e aeróbios mesófilos para superfícies de contato.

Agradecimentos: às indústrias que aceitaram participar do projeto.

