



**QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO MINAS FRESCAL ARTESANAL
COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA, MG.**

Cunha, L.F.R.^{1.}, Raghianti, F.^{1.}, Santos, E. A.^{1.}, Santos, K.A.^{2.},

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, Câmpus Uberlândia

²Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde – Prefeitura Municipal de Uberlândia.
e-mail: fernanda.raghianti@iftm.edu.br

O queijo artesanal, por se tratar de um produto com alto teor de umidade e por sofrer expressiva manipulação em seu processo produtivo é um produto altamente perecível e passível de contaminação. Foram coletadas, pela Vigilância Sanitária Municipal, 57 amostras de queijo frescal artesanal e encaminhadas, sob refrigeração, ao Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde da Prefeitura de Uberlândia onde foram analisadas conforme metodologia oficial. Os resultados demonstraram que 22 (38%) amostras apresentaram contagens de *Staphylococcus* coagulase positiva acima dos padrões estabelecidos pela legislação vigente (Resolução RDC nº12, de 02 de Janeiro de 2001 do Ministério da Saúde), ou seja, acima de 10^3 UFC.g⁻¹. Destas amostras, 16 (72%) apresentaram contagens acima de 10^5 UFC.g⁻¹, quantidade esta suficiente para que a toxina estafilocócica seja produzida a níveis capazes de causar intoxicação. Quanto à contagem de Coliformes a 45^oC, 35% das amostras apresentaram-se insatisfatórias, com resultados acima de 5×10^3 UFC.g⁻¹. Não foi detectado presença de *Salmonella* sp em nenhuma amostra analisada. Os resultados foram analisados através do percentual de contaminação das amostras para cada microrganismo pesquisado. As amostras foram classificadas de acordo com seu nível de contaminação em superior ao limite máximo permitido (LMP); em de acordo com o LMP e em ausente, adotando como referência os limites preconizados pela legislação vigente. Diante dos resultados apresentados, conclui-se que o queijo minas frescal artesanal, quando produzido sob condições inadequadas de higiene, pode apresentar altas contagens de microrganismos patogênicos passíveis de causar intoxicações alimentares, representando assim, risco potencial à saúde pública.

Agradecimento: Prefeitura Municipal de Uberlândia