

# ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS PRODUZIDOS POR UM BUFFET DA CIDADE DE FORTALEZA COMO FERRAMENTA DE CONTROLE DE QUALIDADE

VII Encontro de Iniciação Acadêmica

Isaqui de Oliveira Silva, Letícia da Silva Bezerra, Neuma Maria de Souza Pinheiro, Georgia Maria Ramos da Silva Goiana, Natália Martins de Sousa, Eveline de Alencar Costa

Os Buffets são serviços de alimentação que visa promover eventos e servir alimentos prontos para um grande número de pessoas. Os alimentos preparados por estes estabelecimentos devem garantir a segurança microbiológica no consumo, principalmente se forem servidos longe do local onde foram preparados, sendo transportados respeitando o binômio tempo/temperatura, conforme recomendações da RDC nº 216/ 2004. A RDC nº 724/2022 estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos a fim de prevenir os consumidores de possíveis infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares e assegurar aos serviços de alimentação o controle de qualidade das preparações elaboradas. O presente trabalho irá analisar três alimentos prontos e a potabilidade da água de um Serviço de Buffet, localizado na cidade de Fortaleza-CE. O referido estabelecimento é um empreendimento social que realiza eventos do tipo móvel e que visa proporcionar oportunidades para mulheres do Grande Bom Jardim, sendo ainda uma iniciativa educacional. Os alimentos selecionados para serem analisados microbiologicamente são: salgado de forno com recheio de frango, carne moída cozida e molho à bolonhesa. Após o preparo, será coletada uma amostra de 250g de cada alimento e mantidos em condição de congelamento. As análises serão realizadas no Laboratório Didático de Microbiologia de Alimentos, da Universidade Federal do Ceará e os principais microrganismos analisados serão a *Salmonella* sp, *Escherichia. coli*, *Staphylococcus aureus*, bolores e leveduras, coliformes termotolerantes e totais, conforme orientação técnica da Instrução Normativa nº 161 / 2022. Portanto, este trabalho está em fase de execução e espera-se que os resultados sejam dentro do limite aceitável conforme legislação vigente e que revele a qualidade e segurança dos alimentos preparados pelo referido Buffet.

Palavras-chave: Gastronomia. Controle microbilógico. Buffet.