



CONEPE 2017
**IV CONGRESSO DE ENSINO,
PESQUISA E EXTENSÃO**



**Conhecimento, escolhas
e transformação**

**INSTITUTO
FEDERAL**
Fluminense
Campus
Campos Guarus

ISSN 2525-975X

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA BACTÉRIA STAPHYLOCOCCUS AUREUS NA CARNE MOÍDA BOVINA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES-RJ

**GIZELA PEDROSO JUNQUEIRA, ROBERTA ASSUNÇÃO COSTA, MÁRCIA FRANCISCO LIMA
NOGUEIRA, ADRIANA MEDEIROS DE ARAUJO e LAIS BARRETO DE CARVALHO**

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas por agentes biológicos, químicos ou físicos, os quais penetram no organismo humano pela ingestão de água ou alimentos contaminados. A contaminação é principalmente ocasionada quando o manipulador não toma os cuidados necessários durante a manipulação dos alimentos. A carne bovina tem aceitação para a maioria dos consumidores. Trata-se de um alimento rico em nutrientes, seu alto valor nutritivo é devido a sua composição, constituída predominantemente por proteínas de alto valor biológico, ácidos graxos essenciais saturados e insaturados, vitaminas e minerais. O objetivo do projeto foi analisar a ausência ou presença da bactéria *Staphylococcus aureus*. Neste sentido, foi realizada uma pesquisa descritiva de campo na qual foram analisados parâmetros microbiológicos de amostras de carne moída bovina de diferentes pontos de comércio que são oferecidas aos seus clientes na cidade de Campos dos Goytacazes – RJ. As análises microbiológicas foram realizadas utilizando-se a metodologia recomendada por (SILVA et al., 2001). O mesmo processo ocorreu nas outras amostras coletadas dentro a região do presente estudo, e ocorreu em duplicata. As análises apresentaram um nível de contaminação significativo, podendo ser um risco para a saúde dos consumidores, evidenciando condições higiênico-sanitárias deficientes dos estabelecimentos que a comercializam. Esse problema seria facilmente resolvido com a atuação dos órgãos fiscalizadores e a correta implantação das Boas Práticas de Fabricação, higiene pessoal, higienização de equipamentos, higiene do alimento, higienização do estabelecimento, ou seja, um controle da qualidade eficiente que melhore as condições precárias de manipulação, visando a saúde do consumidor.

Palavras-chave: *staphylococcus aureus*. análise Microbiológica.. qualidade.