

SUBMISSÃO / RESUMO-EDITAIS (PROPEGI/PROEC/PROGRAD) -
TRABALHOS LOCAIS - GRADUAÇÃO

**ANÁLISE DA QUALIDADE DO AR EM UMA FEIRA LOCALIZADA NO
INTERIOR DA BAHIA**

Maria Heloyze Braz De Lima (heloyze.braz@upe.br)

Aline Cruz Galvão (aline.cgalvao@upe.br)

Clara Beatriz (clara.beatriz@upe.br)

Gabrielle Ferreira Sa (gabrielle.fsa@upe.br)

Maria Gabriela Nunes Da Silva (gabriela.nuness@upe.br)

Claudileide Da Sá Silva (claudileide.silva@upe.br)

Tereza Raquel Saraiva Melo (tereza.saraiva@upe.br)

Introdução: O controle da qualidade do ar está diretamente relacionado à saúde humana, pois a má qualidade pode favorecer o surgimento de patologias associadas a microrganismos em suspensão. Além disso, a contaminação de bancadas em locais de manipulação de alimentos compromete a segurança do produto, alterando sua qualidade e valor biológico. Assim, é necessário monitorar o ambiente, superfícies, equipamentos e o ar para promover maior segurança microbiológica. Objetivo: Avaliar as condições microbiológicas do ar

ambiente de uma feira em Juazeiro-BA. Metodologia: O estudo é descritivo, transversal, qualitativo e quantitativo. As amostras foram coletadas por exposição de placas nas bancadas de alimentação. A técnica utilizada foi a sedimentação simples, conforme a American Public Health Association (APHA). As placas continham os meios Plate Count Agar (PCA) e Ágar Dicloran Rosa de Bengala com Cloranfenicol (DRBC) para aeróbios mesófilos e fungos filamentosos, respectivamente. Ambas foram abertas por 15 minutos e acondicionadas a 35°C e 25°C. Resultados: A análise de mesófilos aeróbios revelou a presença do fungo *Penicillium*, indicando contaminação do ar, o que torna os alimentos impróprios para consumo devido às micotoxinas, prejudiciais à saúde humana. Conclusão: O estudo destaca que a avaliação da qualidade do ar é essencial para identificar potenciais contaminações em produtos alimentícios. Os resultados ultrapassaram os limites da APHA, demonstrando fragilidades nas práticas de higiene adotadas na feira.

Palavras-chave: controle da qualidade do ar; segurança alimentar; contaminação microbiológica.