

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

**AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO AR E DE SUPERFÍCIES EM UNIDADE
DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Gustavo Alves Amorim (gustavo.alvesamorim@upe.br)

John Alan Rodrigues Dantas (john.alan@upe.br)

Maayara Kelly Filgueira Ferreira (maayara.ferreira@upe.br)

Gabriela Borges Silva (gabriela.borgess@upe.br)

Yasmin Torres De Castro Gama (yasmin.gama@upe.br)

Camila Argolo Pitanga (camila.argolo@upe.br)

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

O controle higiênico-sanitário em ambientes de produção de alimentos exige uma vigilância constante tanto das superfícies de contato direto quanto do ar, ambos potenciais vetores de contaminação cruzada. O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de dois pontos críticos em uma área de manipulação: a superfície interna de uma batedeira e o ar da bancada de trabalho. Para tal, foi realizada a quantificação microbiológica da superfície interna da batedeira por meio da técnica de swab e resultado expresso em

Unidades Formadoras de Colônias (UFC/cm²), como também foi realizada a análise do ar que se deposita sobre a bancada, através do método da sedimentação simples expressa em viáveis/cm³/semana. A análise da superfície do equipamento não detectou crescimento de colônias (0 UFC), resultado que indica a eficácia dos procedimentos de higienização aplicados. Em contraponto, a análise do ar da bancada revelou uma contagem de 180 UFC/cm²/semana, valor que excede significativamente o máximo de 30 UFC/cm²/semana recomendado pela American Public Health Association (APHA) para ambientes de manipulação. Essa discrepância sugere que, embora os protocolos de limpeza do equipamento sejam eficientes, o ambiente geral possui falhas no controle microbiológico do ar. A condição ideal da superfície mostra uma higienização pontual e bem sucedida, enquanto a alta contaminação do ar aponta uma contaminação proveniente de uma possível ventilação insuficiente e dos aerossóis gerados pelo tráfego de pessoas. Conclui-se que é necessária uma abordagem integrada, que inclua tanto a higienização rigorosa dos equipamentos quanto o monitoramento e controle da qualidade do ar para minimizar a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar.

Palavras-chave: qualidade do ar; higienização; contaminação; uan.