

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

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

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

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

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

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

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

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

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

análise microbiológica do ar e de superfícies em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) é fundamental para o controle da qualidade higiênico-sanitária e para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), relevantes problemas de saúde pública. Este estudo teve como objetivo avaliar a influência da qualidade do ar no controle higiênico-sanitário de copos reutilizáveis armazenados em armário do laboratório de Nutrição da Universidade de Pernambuco (UPE). A quantificação microbiológica das superfícies foi realizada

por swab, com contagem de Unidades Formadoras de Colônias (UFC/cm²), enquanto a análise do ar interno foi feita por sedimentação simples, expressa em viáveis/cm³/semana. O resultado para os copos foi de 0,04 UFC/cm², dentro dos padrões satisfatórios, indicando práticas adequadas de higienização e armazenamento. Quanto ao ar, obteve-se 10,5 viáveis/cm³/semana, considerado baixo, refletindo ambiente com controle microbiológico adequado. A literatura destaca que superfícies e ar podem atuar como vetores de contaminação cruzada em UANs, especialmente em situações de falhas na ventilação ou limpeza. Contudo, os achados sugerem que os procedimentos adotados no laboratório, como manipulação correta, higienização regular e acondicionamento adequado, têm sido eficazes na prevenção da contaminação. Dessa forma, reforça-se a importância da manutenção das Boas Práticas de Manipulação (BPM) e do monitoramento constante da qualidade microbiológica em ambientes de produção e consumo de alimentos, contribuindo para a segurança alimentar.

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