

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE COMIDA JAPONESA À BASE DE PEIXE CRU COMERCIALIZADAS NA ZONA SUL DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Juliana Vitória Silva de Araújo, Mariana Camille de Melo Moura, Hilana Ceotto Vigoder
e-mail da orientadora: hilana.ceotto@ifrj.edu.br

O consumo de comida japonesa à base de peixe cru tem aumentado significativamente no Brasil, especialmente em grandes centros urbanos como a cidade do Rio de Janeiro. Entretanto, por se tratar de um alimento cru e altamente perecível, sua ingestão pode estar associada a riscos sanitários decorrentes da contaminação por micro-organismos patogênicos ou indicadores de falhas higiênico-sanitárias. Neste contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de preparações de comida japonesa à base de peixe cru comercializadas em um bairro da Zona Sul do Rio de Janeiro. Foram analisadas 40 amostras obtidas em sete estabelecimentos distintos, incluindo restaurantes a quilo e supermercados. As amostras foram coletadas entre setembro de 2024 e fevereiro de 2025, no horário de almoço. As análises microbiológicas contemplaram a contagem de *Escherichia coli*, estafilococos coagulase-positivos e *Bacillus cereus*, além da pesquisa de *Salmonella spp.*, utilizando meios de cultura seletivos e a técnica de espalhamento por superfície, de acordo com normas ISO vigentes (ABNT NBR 16649-2:2022, ABNT NBR 7932:2016, ABNT NBR 6888-1:2019 e ABNT NBR 6579-1:2021). Os resultados indicaram crescimento sugestivo de *Salmonella spp.*, *B. cereus* e estafilococos coagulase-positivos em todas as amostras. Quatro das 40 amostras analisadas (10%) apresentaram crescimento sugestivo de *E. coli*. Ao avaliar os resultados da contagem com os limites permitidos na Instrução Normativa nº161/2022, todas as amostras foram não conformes para *B. cereus* e *Salmonella spp.* Para estafilococos coagulase-positivos, 37 amostras (92,5%) foram não conformes, 1 conforme e 2 aceitáveis. Todas as amostras foram conformes para *E. coli*. Este estudo indicou possível contaminação fecal e ambiental nas amostras analisadas, além da presença de patógenos oportunistas, sugerindo falhas em boas práticas de fabricação e possíveis riscos de doenças. Os resultados poderão auxiliar ações da vigilância sanitária, além de evidenciar a educação sanitária de manipuladores/consumidores e conscientizar, contribuindo para a redução de riscos à saúde pública associados ao consumo de alimentos crus de origem animal.

Palavras-chave: Comida japonesa; Contaminação microbiológica; Boas práticas de manipulação.

Área de conhecimento: Ciências Biológicas.

Financiamento: IFRJ, CNPq, FAPERJ

