

DISSERTAÇÃO MESTRADO - SEM BOLSA - MESTRADO EM CIÊNCIA  
ANIMAL

**AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES NA REGIÃO SUL DE MINAS  
GERAIS**

*Eva Emilia Dos Santos (emiliacangere@gmail.com)*

*Gustavo Lucas Costa Valente (gustavo.valente@unifenas.br)*

**RESUMO:**

Produtos de origem animal (POA), como carne, ovos, pescado, leite e seus derivados, são amplamente consumidos e representam potenciais veículos de transmissão de doenças de origem alimentar, especialmente quando os parâmetros de higiene e sanidade animal não são rigorosamente seguidos. A ausência de inspeção sanitária, frequentemente observada em feiras livres, pode elevar o risco de contaminação microbiológica desses produtos, expondo a população a patógenos. Em virtude da relevância desse tema, torna-se essencial avaliar a qualidade microbiológica de produtos comercializados em feiras livres, uma vez que esses são diretamente acessíveis à população e, em muitos casos, não passam por controle sanitário formal. O presente estudo tem como objetivo determinar a qualidade microbiológica de POA comercializados em feiras livres na região Sul de Minas Gerais, verificando sua conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Serão coletadas amostras de carne, ovos, pescado, leite e seus derivados em feiras livres localizadas nos municípios de Alfenas, Paraguaçu, Campos Gerais e Serrania,

no Sul de Minas Gerais. As amostras serão transportadas em suas embalagens originais e mantidas sob refrigeração em caixas isotérmicas até o momento das análises. No laboratório, serão realizadas análises microbiológicas para a detecção de indicadores higiênico-sanitários conforme os padrões estabelecidos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto e na Instrução Normativa 161 de 2022, que estabelece os critérios microbiológicos para alimentos de origem animal. As análises contemplarão, entre outros, a pesquisa de micro-organismos indicadores de contaminação, como coliformes a 30°C, coliformes a 45°C, *Staphylococcus* coagulase positivo e *Salmonella* spp. Espera-se que os resultados forneçam uma avaliação detalhada da conformidade microbiológica dos POA comercializados em feiras livres na região Sul de Minas Gerais. A análise deverá determinar se os produtos atendem aos padrões microbiológicos exigidos pela legislação, identificando possíveis desvios que representem risco à saúde pública. A partir desses resultados, será possível traçar medidas preventivas e orientar a fiscalização sanitária nas feiras livres.

Palavras-chave: segurança alimentar; controle sanitário; microbiologia de alimentos.