

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DE SUSHIS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE AÇAILÂNDIA-MA

Isabela Ester S, Costa de Sousa¹
Lara Yasmim Vasconcelos²
Cleane Beatriz Santos Moraes³
Andre Gustavo Lima de Almeida Martins⁴

RESUMO

O consumo de alimentos à base de pescados cru como o sushi, vem aumentando consideravelmente nos últimos anos, por ser considerado um alimento saudável e agradável ao paladar. Neste contexto, esta pesquisa intitulada: Avaliação das condições higiênicas sanitárias de sushis comercializados no município de Açailândia-MA, objetivou investigar a presença de *Staphylococcus* coagulase positiva em amostras de sushi obtidas em diferentes estabelecimentos do município supracitado. Para tal avaliação, foram coletadas 42 amostras de sushi no período de março a abril de 2023, as quais foram submetidas as análises destinadas a contagem, isolamento e identificação de *Staphylococcus* coagulase positiva, bactéria esta, frequentemente envolvidas em surtos de intoxicação alimentar. De acordo com os resultados obtidos, do total amostras avaliadas, isolou-se 42 cepas típicas de *Staphyl.* coagulase positiva, as quais, após a realização dos testes de identificação, 28,57% (n=12) foram identificadas como *Staphyl.* coagulase positiva. Os valores para os *Staphyl.* coagulase positiva variaram entre o mínimo de $1,0 \times 10^2$ UFC/g e máximo de 5×10^2 UFC/g, resultados que estão dentro dos padrões de qualidade para o consumo segundo a Instrução Normativa N° 60 de 23 de dezembro de 2019/ANVISA. Esses achados ressaltam a importância da aplicação de medidas de higiene e de boas práticas de fabricação durante a manipulação e comercialização dos sushis, bem como, da implementação de procedimentos adequados de limpeza e desinfecção dos utensílios e a capacitação dos profissionais envolvidos, a fim de garantir a segurança alimentar e a prevenção de danos a saúde dos consumidores pela presença de micro-organismos patogênicos. Recomendado também a realização de inspeções periódicas por partes dos órgãos competentes nos estabelecimentos que comercializam sushis, visando garantir a conformidade com as normas sanitárias e a qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores.

Palavras-chave: Sushi, *Staphylococcus* coagulase positiva, Intoxicações alimentares.

¹ Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – Campus Açailândia - IF, isabelaester118@gmail.com;

² Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – Campus Açailândia - IF, ylara6993@gmail.com;

³ Estudante do Curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – Campus Açailândia - IF; beatriz.moraes@acad.ifma.edu.br ;

⁴ Professor orientador: Doutor em |Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal do Maranhão – Campus Açailândia - IF, andremartins@ifma.edu.br.