



Avaliação da qualidade microbiológica dos panos de prato utilizados em açougues de Londrina e Região [

2020

text (article)

Analítica

Diversos casos de doenças transmitidas por alimentos são notificadas anualmente no estado do Paraná. Quase 100% dessas toxinfecções alimentares são causadas por bactérias. A conscientização dos manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal, do ambiente e dos utensílios de trabalho, é imprescindível devido as diversas formas de riscos de contaminação dos alimentos que estão sendo manipulados. O objetivo deste trabalho foi investigar quais agentes microbiológicos estão presentes nos panos de prato, verificar a presença da *Escherichia coli*, e os potenciais riscos microbiológicos que manipuladores e consumidores podem estar expostos no dia-a-dia, e por fim demonstrar qual a responsabilidade dos manipuladores de alimentos na propagação destes agentes. Foram realizadas colheitas em 6 açougues de Londrina e região. Essas colheitas foram efetuadas no período de setembro de 2019 a março de 2020, por meio da técnica de swab test, totalizando 11 amostras que foram posteriormente analisadas no Laboratório de Microbiologia do Centro de Ciências Biológicas, da Universidade Estadual de Londrina. Os testes realizados foram: bioquímico para identificação das colônias e antibiograma apenas amostras positivas para *Escherichia coli*. Foram identificadas 27 colônias de enterobactérias, destas, 3 amostras de *Escherichia coli* foram submetidas ao teste de sensibilidade antimicrobiana e apresentaram sensibilidade intermediária a dois importantes antibióticos, cefotaxima e cefazolina. Além disso, o trabalho demonstrou a necessidade de maior enfoque e que sejam trabalhados de formas inovadoras os treinamentos com relação as boas práticas de fabricação, tanto pela equipe técnica responsável, como pelos órgãos de fiscalização e vigilância sanitária. Palavras-chave: consumidor, manipulação, resistência bacteriana, saúde

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzM4NzY0Njc>

Título: Avaliação da qualidade microbiológica dos panos de prato utilizados em açougues de Londrina e Região [electronic resource]

Editorial: 2020

Tipo Audiovisual: consumidor manipulação resistência bacteriana saúde

Documento fuente: Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal: RBHSA, ISSN 1981-2965, Vol. 14, Nº. 3, 2020, pags. 1-13

Nota general: application/pdf

Restricciones de acceso: Open access content. Open access content star

Condiciones de uso y reproducción: LICENCIA DE USO: Los documentos a texto completo incluidos en Dialnet son de acceso libre y propiedad de sus autores y/o editores. Por tanto, cualquier acto de reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación total o parcial requiere el consentimiento expreso y escrito de aquéllos. Cualquier enlace al texto completo de estos documentos deberá hacerse a través de la URL oficial de éstos en Dialnet. Más información: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI> | INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS STATEMENT: Full text documents hosted by Dialnet are protected by copyright and/or related rights. This digital object is accessible without charge, but its use is subject to the licensing conditions set by its authors or editors. Unless expressly stated otherwise in the licensing conditions, you are free to linking, browsing, printing and making a copy for your own personal purposes. All other acts of reproduction and communication to the public are subject to the licensing conditions expressed by editors and authors and require consent from them. Any link to this document should be made using its official URL in Dialnet. More info: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI>

Lengua: Portuguese

Enlace a fuente de información: Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal: RBHSA, ISSN 1981-2965, Vol. 14, N°. 3, 2020, pags. 1-13

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es