

SILVA, Paloma Monteiro Gomes da. **Qualidade microbiológica de hortaliças comercializadas em diferentes restaurantes do tipo self service na cidade do Recife-PE**. Orientador: Fabricia Michelline Queiroz de Holanda Padilha. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) - Faculdade Pernambucana de Saúde, Recife, 2021.

RESUMO

A falta de tempo para o preparo das refeições, devido ao ritmo de vida acelerado, incentiva as pessoas a procurarem por serviços de alimentação fora de casa, em busca de alimentos práticos, de rápido consumo e nutritivos. E com o propósito de fazer uma alimentação mais saudável, a busca por restaurantes *self service* está aumentando, sendo a salada uma das opções usualmente mais consumida nesses estabelecimentos. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de 20 amostras de hortaliças cruas servidas em restaurantes *self service* da cidade do Recife-PE. As coletas foram realizadas no mês de fevereiro de 2021. As amostras foram submetidas às análises microbiológicas de coliformes totais, termotolerantes, *Escherichia Coli* e *Salmonella sp.* Para coliformes totais os resultados variaram entre <3 a >1100 NMP/g. A presença de coliformes termotolerantes foi observada em 16 amostras, destas, 1 apresentou contagem acima do estabelecido pela RDC 12/2001 se mostrando imprópria para o consumo. Não foi detectado a presença de *Escherichia Coli* e *Salmonella sp.* em nenhuma das amostras analisadas, estando estas de acordo com a RDC 331/2019. Estes resultados sugerem que, como houve a presença de coliformes nas amostras, mesmo estando a maioria dos valores em conformidade, é importante que haja maiores cuidados quanto à higienização e manipulação das hortaliças pelos estabelecimentos. Portanto, visando diminuir a carga microbiana presente nesses alimentos, é necessário que as boas práticas de manipulação sejam adotadas pelos restaurantes, para que se evite o aparecimento de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

Palavras-chave: Coliformes. Higiene dos Alimentos. Saladas.