

SEGURANÇA ALIMENTAR: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SUSHI E SASHIMI PREPARADOS EM RESTAURANTES E SUPERMERCADOS NA CIDADE DE CUIABÁ

COORDENADORA: MAYRA FERNANDA DE SOUSA CAMPOS

RESUMO DO PROJETO

O pescado é um alimento rico em proteína e possui alto teor de umidade, sendo uma excelente fonte para o desenvolvimento microbiano. O Sushi e o Sashimi são elaborados com peixe cru, demandando condições higiênico-sanitárias adequadas para sua preparação e conservação. Considerando os riscos microbiológicos que este alimento pode causar, caso seja preparado e manipulado de forma incorreta, este projeto de pesquisa averigou a qualidade microbiológica de Sushi e Sashimi servidos em restaurantes localizados na cidade de Cuiabá. Foram coletadas amostras de Sushi e Sashimi em quatro estabelecimentos comerciais e realizadas análises microbiológicas de coliformes totais, termotolerantes, os parâmetros microbiológicos estipulados pela RDC 12/01 ANVISA para pratos prontos para consumo à base de pescado e similares crus. O sashimi por ser refrigerado e os cortes serem feitos *à la carte* não apresentaram alto índice de contaminação, pois estavam armazenados sobre refrigeração adequada e são manipulados monodicamente. O sushi é um alimento que fica exposto durante todo o período de almoço nos restaurantes e apresentou maior índice de contaminação por coliformes fecais.

Palavras Chaves: restaurantes, Sushi, Sashimi