

## ANÁLISE BACTERIOLÓGICA E AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA DE LEITE

Gabriel Klafke<sup>1</sup>, Alex Kanno<sup>1</sup>, Cleiton dos Santos<sup>1</sup>, Juliano Lacava<sup>1</sup>, Leonardo Trojahn<sup>1</sup>, Tiago Kasper Baumhardt<sup>1</sup>, Daniela Guerra Lund (orient.)<sup>1</sup> e Daniela Borba<sup>1</sup> (orient.)

<sup>1</sup>Universidade Luterana do Brasil; gabrielklafke@yahoo.com.br; dguerralund@yahoo.com.br.

O leite é um alimento fundamental no desenvolvimento humano, porém pode ser veículo de desenvolvimento bacteriano, o que pode ocorrer durante seu processamento. Paralelamente, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) formam a base de gestão de qualidade de uma instituição produtora de serviços alimentares. As mesmas, consistem em um conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações visando à promoção e a certificação da segurança higiênico-sanitária de um alimento. O objetivo deste trabalho foi analisar o leite para verificar a presença de coliformes, bem como avaliar a linha de processamento de leite em uma agroindústria familiar, segundo auditoria *in loco* dotada de questionários tipo *check-list*. Foi realizado um estudo preliminar com 10 amostras, coletadas de uma agroindústria, situada em Cachoeira do Sul. As amostras foram coletadas em frascos plásticos esterilizados, após o leite ter sido pasteurizado e antes de ser embalado. O mesmo foi mantido sob refrigeração e analisado no laboratório da ULBRA. Foram realizadas três diluições  $10^{-3}$ ,  $10^{-4}$  e  $10^{-5}$  e inoculado 1 ml da amostra em caldo lactosado, num total de 9 tubos, referente ao teste presuntivo. Como não ocorreu positividade nesse teste para coliformes, não foi aplicado o teste confirmativo para coliformes totais e coliformes fecais (45°C). Foi aplicado um *Check-list*, sob as instalações e os recursos humanos. Os resultados obtidos não indicaram presença significativa de coliformes no leite. Foram detectadas não-conformidades, como uso de adornos pelos funcionários na área de produção, baixa frequência de lavagem das mãos, ausência de medidas de controle de qualidade, inexistência de antecâmara na entrada da sala de processamento para assepsia de mãos e botas, entre outros aspectos. Embora, o leite não tenha apresentado número significativo de coliformes, devem ocorrer análises em diluições menores e melhoria em alguns aspectos da infra-estrutura e recursos humanos.

(Apoio: ULBRA - Campus Cachoeira do Sul)