

Avaliação da qualidade microbiológica de *sashimis* comercializados em restaurantes especializados em culinária japonesa

OLIVEIRA, Luana Bontempo (luanabontempo2@gmail.com)
ARAÚJO, Bethânia Cristhine de (bethania@unipam.edu.br)

Resumo: Introdução: Nos últimos anos, têm sido observadas mudanças significativas no hábito alimentar da população brasileira e a prática de consumir alimentos “in natura” está cada vez mais frequente. Na cidade de Patos de Minas, a tendência à apreciação de comida japonesa acompanha outras regiões do país e há alguns restaurantes especializados que incluem desde a categoria *fast food* até a modalidade de entrega a domicílio (*delivery*). Nestes restaurantes uma das iguarias, mais apreciada, é o *sashimi*, que consiste de peixes e frutos do mar muito frescos, fatiados em pequenos pedaços e servidos apenas com algum tipo de molho, no qual ele pode ser mergulhado. Como esse alimento é consumido cru algumas técnicas devem ser usadas a fim de prevenir o desenvolvimento microbiológico no preparo dessa iguaria. **Objetivo:** Esse trabalho tem como objetivo analisar a qualidade microbiológica dos *sashimis*, à base de salmão, comercializados em restaurantes especializados, em culinária japonesa, na cidade de Patos de Minas/ MG. **Metodologia:** Após autorização do Comitê de Ética em Pesquisa Animal (CEUA/UNIPAM), sob protocolo 126/18, as amostras foram coletadas em todos os restaurantes especializados da cidade. Para o cálculo amostral considerou-se que cada alíquota deveria ser composta de três *sashimis*, à base de salmão, para alcançar a unidade analítica recomendada. Após a compra, as amostras foram acondicionadas em sacos plásticos estéreis, identificadas e mantidas sob refrigeração (± 2 °C) até serem processadas. A inoculação das amostras foi realizada em triplicata, no Laboratório de Fitopatologia e Microbiologia do UNIPAM/ bloco H, seguindo os parâmetros estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Todos os microrganismos citados pela RDC 12/01, contaminantes de pratos à base de pescados e similares crus foram avaliados, sendo eles: coliformes termotolerantes, estafilococos coagulase positivo; *Vibrio parahaemolyticus* e *Salmonella* sp. **Resultados:** Observou-se em 80% das amostras a presença de pelo menos uma das classes das bactérias pesquisadas, até mesmo a *Salmonella* sp. A presença dessas bactérias coloca em risco a saúde da população consumidora e é urgente a tomada de medidas que melhorem a qualidade dos alimentos crus à base de salmão. **Conclusão:** Diante dos resultados encontrados verifica-se que os *sashimis* amostrados estão impróprios para o consumo, pois contém contagem de bactérias acima dos parâmetros estabelecidos pela Legislação brasileira. **Palavras-chave:** Doenças transmitidas por alimentos. Microbiologia. Segurança alimentar.