

Os coliformes são divididos em dois grupos: a) grupo dos coliformes 35°, que são indicadores de qualidade higiênicos sanitária; b) grupo dos coliformes 45°, que são indicadores de contaminação fecal em alimentos. Neste último, inclui-se a *Escherichia coli*, uma bactéria Gram negativa. A ingestão de alimentos contaminados por esta bactéria é capaz de causar gastroenterites, de brandas até severas, em crianças e adultos. Nesse sentido, o presente estudo objetiva identificar a presença efetiva de *E. coli* em amostras de alimentos coletados nas Unidades de Alimentação e Nutrição de Porto Alegre. As técnicas de isolamento de coliformes e *E. coli* seguirão a Instrução Normativa nº62 do Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento. Em 8 diferentes Unidades, serão coletadas 5 amostras, as quais serão diluídas em salina e homogeneizadas. Após isso, serão submetidas a diluições decimais até 10<sup>-4</sup> e cultivadas em ágar Vermelho Violeta Bile Lactose, através da técnica de sobrecamada, e incubadas na estufa a 37°C por até 48h. De cada placa serão selecionadas 4 colônias características de *E. coli*, as quais serão cultivadas em Caldo Verde Brilhante Bile 2% lactose e caldo *E. coli*. Os tubos positivos no caldo *E. coli* serão inoculados em ágar Eosina Azul de Metileno a 37°C por 24h. As colônias típicas serão submetidas a provas bioquímicas. Até o momento foi realizada uma coleta, sendo obtidas 19 cepas suspeitas de serem *E. coli*. Essas cepas estão sendo submetidas a provas bioquímicas para confirmação da espécie. Através dos resultados obtidos neste trabalho, as Unidades poderão ser auxiliadas e orientadas na promoção de práticas saudáveis de higiene no que toca à manipulação de alimentos. (pibic CNPq)