

151

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE UMA FÁBRICA DE CHOCOLATE DURANTE A APLICAÇÃO DE SISTEMA HACCP. *Roberta Fogliatto Mariot, Eduardo Cesar Tondo (orient.)*
(Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O consumo de chocolate vem aumentando no Brasil. Por ser um alimento considerado seguro, devido a baixa atividade de água, sua produção, muitas vezes, não é controlada de forma rigorosa. Em vista disso, diversos surtos já foram registrados envolvendo esse tipo de alimento. O objetivo do presente estudo foi investigar a qualidade microbiológica de uma fábrica de chocolate para a implementação do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Para tanto, foram coletadas 107 amostras de superfícies da área de produção, matéria-prima e produtos finais. Todas as amostras foram submetidas as seguintes análises: contagem total de heterotróficos, coliformes totais, coliformes fecais, *Escherichia coli*, *Micrococcaceae*, *S. aureus* e presença de *Salmonella*. O resultado das análises demonstrou que em nenhuma das amostras foram detectados microrganismos patogênicos e na grande maioria delas as contagens microbianas foram baixas. Contagens totais mais expressivas foram verificadas em poucas amostras de superfícies de contato, sugerindo a necessidade de melhorias nas Boas Práticas de Fabricação. A análise dos resultados indicou adequação da empresa para implantação do sistema de HACCP.