

Carrefour (Av. D Pedro I, 2131 - Box 5 - Enseada – Guarujá)

Produtos analisados

Coxa de frango sem pele, carne moída, salsicha, ricota fresca e cenoura ralada higienizada.

Análise dos produtos

- Entre os produtos que ainda passarão por tratamento térmico (frango, carne e salsicha), a coxa de frango foi a que apresentou maiores contagens de coliformes totais (em torno de 10^6 UFC/g), a carne moída foi bem avaliada e o problema da salsicha foram os bolores e leveduras.
- A ricota não apresentou nenhum problema relacionado à microbiologia e temperatura.
- Já a cenoura ralada higienizada, além de apresentar contagem de bolores e leveduras e coliformes totais acima do aceitável (o que é inaceitável para um produto pré-higienizado), apesar da temperatura indicada no termômetro externo do balcão frigorífico ser de -4°C , ela na verdade está acima da indicada pelo fabricante, propiciando a multiplicação microbiana.