

Carrefour (Av. Alexandre Martins, 80 - Aparecida – Santos)

Produtos analisados no estabelecimento

Alface americana higienizada, mortadela de frango, iogurte, carne moída resfriada e queijo prato fatiado.

Análises dos produtos

- Dois dos três produtos industrializados (mortadela e iogurte) estavam isentos de bolores e leveduras e coliformes totais e fecais, mostrando um bom controle de qualidade na indústria. Já a alface higienizada, da marca própria Carrefour, apresentou apenas bolores e leveduras mas em uma quantidade acima do aceitável. Por ser um produto pré higienizado, não deveria ter nenhum tipo de contaminação. Além disso, a temperatura do balcão frigorífico estava acima da recomendada pelo fabricante 14°C ao invés de 8°C e temperatura interna do alimento, 15,7°C. Ou seja, uma temperatura propícia para a multiplicação dos microorganismos já presentes no alimento.
- O queijo prato, fatiado e embalado no próprio estabelecimento, apresentou uma contagem muito baixa de coliformes totais e fecais (10 UFC/g, cada) e 7.4×10^3 UFC/g de bolores e leveduras. Este último resultado pode indicar matéria prima contaminada, ou mais provavelmente, falha na higiene dos equipamentos ou manipuladores.
- Em relação a carne moída resfriada, foi encontrada uma quantidade considerável de coliformes totais e bolores e leveduras, que denota falhas na higiene (5.7×10^5 e 5.6×10^4 UFC/g). Isto pode ser devido à falhas de higiene em alguma etapa do processo produtivo. Por ser moída, existe a hipótese do equipamento (moedor) não estar higienizado adequadamente. Mas se tratando de um produto que ainda passará por um processo térmico (cozimento), e sendo estes microorganismos sensíveis ao calor, este resultado não apresenta riscos para a saúde do consumidor.