

## **Comprebem (Estrada do Pernambuco 500 – Guarujá)**

### *Produtos analisados*

Alcatra bovina resfriada, frango resfriado, leite fermentado, queijo frescal e patê de cebola.

### *Análise dos produtos*

- Na alcatra e no frango, alimentos que ainda serão cozidos, o problema encontrado foi a contagem de  $5.3 \times 10^5$  UFC/g de coliformes totais. Mas, pelos motivos já expostos anteriormente, isto não gera risco para o consumidor.
- O leite fermentado apresenta contagem acima do aceitável para bolores e leveduras. Mas o principal problema foi a temperatura do balcão frigorífico e do próprio alimento ( $19.8^{\circ}\text{C}$ ), deteriorando ainda mais rapidamente este produto.
- No queijo frescal encontramos uma contagem elevada de coliformes totais ( $7.7 \times 10^5$  UFC/g) que pode estar associado, além da contaminação na indústria e/ou durante o fracionamento no estabelecimento, à alta temperatura de conservação:  $16.9^{\circ}\text{C}$ .
- O patê de cebola é produzido no próprio supermercado. Apresentou quantidade acima do aceitável para bolores e leveduras e coliformes totais, além de estar conservado em temperatura inadequada,  $16^{\circ}\text{C}$ .