



## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SUSHIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE VOLTA REDONDA - RJ

Aline Cristina Teixeira Mallet<sup>1</sup>  
Amanda Dorn Carvalho<sup>2</sup>  
Cyntia Ferreira Oliveira<sup>3</sup>  
Kamila de Oliveira Nascimento<sup>4</sup>

### Resumo

A presente pesquisa teve por objetivo analisar a qualidade microbiológica de sushis comercializados na cidade de Volta Redonda - RJ, com base nos parâmetros estabelecidos pela Legislação Brasileira. Foram coletadas 8 amostras de sushis nos diversos locais selecionados. Para contagem de coliformes totais e termotolerantes utilizou-se a técnica do número mais provável (NMP). Também foram realizadas análises para *Salmonella* spp. e *Staphylococcus* coagulase positiva. Os resultados indicam que, apenas uma das amostras, apresentou-se imprópria para o consumo humano, ultrapassando o limite máximo estabelecido pela Legislação Brasileira para Coliformes a 45°C. Para a análise de *Salmonella* spp. e de *Staphylococcus* coagulase positiva não foi encontrada a presença de ambos os microrganismos em nenhuma das amostras. Por isso, pode-se concluir que as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos pesquisados, consideram-se insatisfatórias, ocorrendo erros durante a elaboração dos produtos. Portanto, recomenda-se medidas higiênico-sanitárias mais rigorosas, a fim de controlar possíveis riscos à saúde do consumidor.

**Palavras-chave:** Contaminação. Microrganismo. Riscos. Sushi.

---

<sup>1</sup> Doutora em Ciências dos Alimentos pela UFLA e docente do UGB/FERP.

<sup>2</sup> Nutricionista graduada pela UniFOA.

<sup>3</sup> Doutora em Tecnologia de Alimentos pela UFEEJ.

<sup>4</sup> Doutora em Tecnologia de Alimentos pela UFRRJ.