



Foto: Maria Laura Turino Mattos

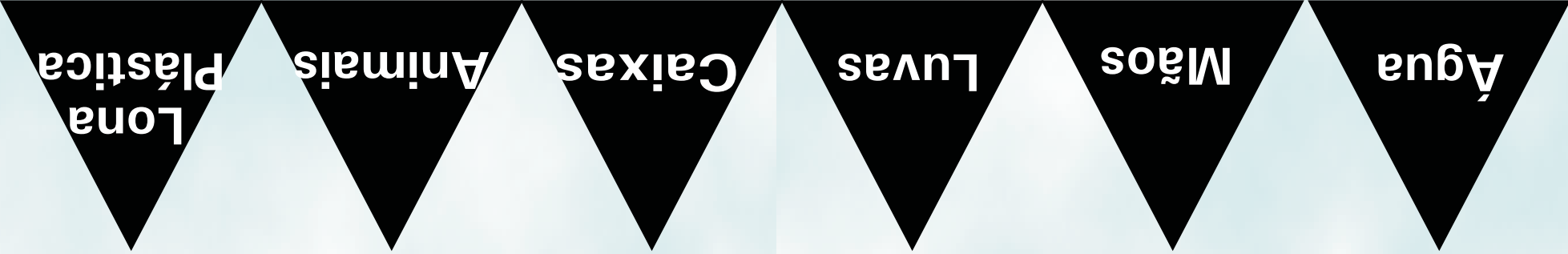


Figura: Maria Laura Turino Mattos

Informações

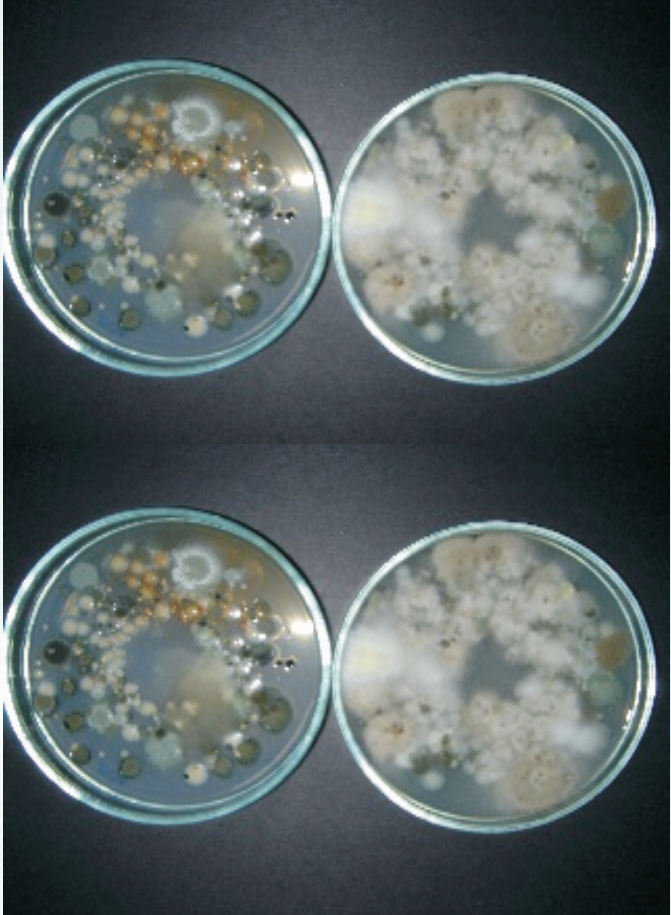
Embrapa Clima Temperado
BR 392 - km 78 - CEP 96001-970 - Pelotas, RS
Cx. Postal 403 - Fone (53) 3275-8100
Fax (53) 3275-8220
www.cpact.embrapa.br
sac@cpact.embrapa.br

Maria Laura Turino Mattos
Rufino Fernando Flores Cantillano
Pesquisadores da Embrapa Clima Temperado

Riscos Microbianos na Produção Integrada de Morango



Fotos: Maria Laura Turino Mattos



RISCOS MICROBIANOS



Fotos: Maria Laura Turino Mattos

Examinar os riscos microbianos que afetam a segurança alimentar e as práticas agrícolas referentes ao cultivo, colheita, classificação, embalagem e transporte de morangos comercializados embalados é uma necessidade na Produção Integrada de Morango (PIMo).



Fotos: Maria Laura Turino Mattos

Água

Contaminações das águas destinadas para irrigação e para higienização pessoal, de utensílios e superfícies, como microrganismos patogênicos, podem comprometer a qualidade e a aceitação do morango.

A água pode ser portadora de diversos microrganismos: linhagens patogênicas de *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., *Vibrio cholerae*, *Shigella* sp., *Cryptosporidium parvum*, *Giardia lamblia*, *Cyclospora cayetanensis*, *Toxiplasma gondii*, e os vírus Norwalk e hepatite A.

Sempre que a água entra em contato com morangos, sua qualidade interfere no potencial de contaminação patogênica



Fotos: Maria Laura Turino Mattos

Práticas higiênicas e sanitárias dos funcionários durante o processo de produção, colheita, classificação, empacotamento e transporte têm um papel crítico na minimização do potencial de contaminação microbiana de morangos

Avaliação da contaminação das mãos, luvas e cobertura plástica para análise microbiológica



Importante!!!

Sempre lavar as luvas após a colheita

Análise de embalagens e morangos



Equipamentos de refrigeração de ar e áreas de refrigeração devem ser periodicamente limpos e inspecionados

Fontes potenciais de contaminação microbiana não podem estar situadas próximas aos locais de produção e/ou empacotamento de morangos

Esterco animal é uma fonte significativa de patógenos que pode provocar a contaminação de morangos

O uso de esterco deve ser cuidadosamente administrado e somente na forma de composto, para minimizar o risco microbiano na PIMo