

## RESUMO

Durante os meses de julho a dezembro de 1997 foi realizada a análise de 50 amostras de sushi e sashimi, provenientes de 50 restaurantes do município do Rio de Janeiro, com a finalidade de avaliar suas condições higiênicas através da enumeração de coliformes, coliformes fecais e *Escherichia coli*; a qualidade sanitária pela enumeração de *Staphylococcus aureus* e *Bacillus coreus*; isolar e identificar bactérias patogênicas pertencentes ao gênero *Salmonella* e analisar os perigos e pontos críticos de controle no seu fluxo de produção. Foi observado crescimento bacteriano em 45 amostras (90%). *Salmonella* não foi detectada e, em 4 amostras (8%), observou-se a presença concomitante de coliformes totais e fecais, *S. aureus* e *B. coreus*. Em 30 amostras (60%) os valores de coliformes fecais (NMP) apresentaram-se superiores ao limite máximo (102NMP/g) permitido pela Portaria 451/97-MS, classificando-os como produto em condições higiênico-insatisfatórias. *E. coli* foi confirmada em 17 amostras (34%). Nesta última classificação 23 amostras (46%) apresentaram *S. aureus* acima do permitido pela mesma Portaria (103MP/g) e em 08 amostras (16%) a presença de *B. coreus* excedeu o limite máximo baseado na mesma legislação ( $2,0 \times 10^2$ fc/g). Realizou-se o acompanhamento do fluxo de produção verificando os parâmetros higiênico-sanitários dos restaurantes onde as colheitas foram efetuadas. De acordo com a legislação municipal, Decreto 6235/86, os itens foram listados em ordem decrescente de frequência. A partir de um fluxo de produção comum a todos os restaurantes, foi traçado um fluxograma e nele destacados os pontos críticos de controle sendo posteriormente elaborado um plano, genérico, de análise de perigos e controle dos pontos críticos do sushi.