**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE HORTALIÇAS SERVIDAS EM RESTAURANTES NO MUNICÍPIO DE BAGÉ, RS**

 Antigamente a qualidade dos alimentos não era tão importante, as pessoas comiam para a sobrevivência, mas com o passar do tempo à preocupação com a qualidade do que seria consumido, com base nisso surgiram estudos para saber a qualidade dos alimentos, pois, além de garantirmos a quantidade de alimentos para sobrevivência os mesmos devem apresentar qualidade. Garantir segurança alimentar ao consumidor é fornecer produtos livres de contaminação física, química e biológica, que pode causar danos à saúde. A alface (*Lactuca sativa* L.) é a hortaliça folhosa mais comercializada no Brasil, comumente encontrada em supermercados, fruteiras e feiras livre, onde o manuseio pode acarretar em problemas microbiológicos, seu cultivo estabelece maior tolerância a temperaturas elevadas, o que possibilita o cultivo todo o ano. Este estudo teve como objetivo fazer uma análise microbiológica de alfaces (*Lactuca sativa* L.) servidas em dez restaurantes self-service do município de Bagé, RS, prontas para o consumo. A metodologia empregada para as análises microbiológicas foi a descrita no Bacteriological Analytical Manual (FDA, 1995). Através dos dados obtidos foi possível constatar o que a qualidade higiênico-sanitária das hortaliças servidas é insatisfatória em sete dos dez restaurantes pesquisados, e através das análises foi possível concluir uma alta concentração de coliformes termotolerantes na maioria das alfaces analisadas. Sugere-se que sejam feitos trabalhs com os donos de restaurantes do município, com intuito de identificar possíveis falhas nas condições de sanitização, preparo e exposição das alfaces nos estabelecimento comerciais, visando diminuir a contaminação microbiológica das folhosas servidas.

**Palavras-chave:** coliformes termotolerantes; self-service; *Lactuca sativa*; contaminação.