



## DETECÇÃO DE *Listeria monocytogenes* E AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM SALAMES DA MICRO-REGIÃO DE SANTA ROSA - RS<sup>1</sup>

Ângela Maria Fiorentini<sup>2</sup>, Carla Luciane Kreutz<sup>3</sup>, Maristela Cortez Sawitzki<sup>4</sup>

**INTRODUÇÃO:** Em função da matéria-prima e de suas características de processamento, o salame pode ser potencial veiculador de patógenos ao ser humano, o que pode causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Sendo assim, o presente trabalho objetivou a verificação da qualidade higiênico-sanitária e a possível presença de patógenos, Coliformes termotolerantes, *Staphylococcus aureus* e a identificação de *Listeria monocytogenes* em salames fabricados e comercializados nos municípios da micro-região de Santa Rosa (13 municípios) – RS, com inspeção municipal ou estadual. Existem poucos trabalhos deste gênero na região em questão, mas é de conhecimento que a via mais significativa de transmissão de *L. monocytogenes* para humanos são os alimentos, podendo até causar a listeriose. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foram adquiridas no comércio 20 amostras de diferentes tipos e marcas de salames, com no máximo sete dias de fabricação. Realizaram-se análises microbiológicas de Coliformes termotolerantes e *Staphylococcus aureus* de acordo com a IN 62 de 26/08/2003 do MAPA, e de *Listeria monocytogenes* de acordo com a IN 40 de 12/12/2005 do MAPA, e para a identificação de *Listeria* spp. utilizou-se o API-*Listeria* (BioMérieux). Os padrões da RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA foram utilizados para Coliformes termotolerantes e *Staphylococcus aureus*, enquanto que para *Listeria monocytogenes* em salames a legislação brasileira não estabelece padrões, sendo assim os resultados foram comparados com publicações de outros autores. **RESULTADOS:** Das amostras analisadas, 8 (40%) estavam impróprias para o consumo. Destas, 2 (10%) amostras ultrapassaram os padrões para Coliformes termotolerantes e 7 (35%) amostras para *Staphylococcus aureus*. Vale lembrar que para 3 amostras não houve detecção de Coliformes termotolerantes e para 12 amostras não houve detecção de *Staphylococcus aureus*. No caso do *Staphylococcus aureus*, algumas apresentaram contagens de até 2.106 UFC/g. A *Listeria* spp. foi identificada em 10 (50%) amostras, destas 7 (35%) *L. innocua*, 1 (5%) *L. monocytogenes*, 1 (5%) *L. gray* e 1 (5%) *L. welshimery*. Apenas a *L. monocytogenes* é patogênica para humanos, mas há indícios de uma relação entre a presença de *Listeria monocytogenes* e as outras espécies de *Listeria*. Não houve uma relação entre a presença de *Listeria* spp. e o crescimento de *Staphylococcus aureus* ou Coliformes termotolerantes. **CONCLUSÃO:** A presença desses patógenos em salames é indicativa de problemas na manutenção das condições higiênico-sanitárias, tanto na procedência da carne in natura quanto na elaboração do produto. Constatou-se que a incidência de *Listeria monocytogenes* na presente pesquisa é inferior quando comparada com outras publicações. Mas mesmo assim, são necessárias melhorias em relação às Boas Práticas, como implantações de programas de controle da qualidade em todas as fases do processo (desde a alimentação que é fornecida para os animais até o local de comercialização do produto), o que pode garantir um alimento seguro à saúde do consumidor.



1 Projeto de Pesquisa

2 Docente do Departamento de Biologia e Química da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNJUI

3 Ex-aluno

4 Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFSC