

092

**ISOLAMENTO E RESISTÊNCIA ANTIMICROBIANA DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM HAMBÚRGUERES.** Renata Tomasini Scipioni, Liris Kindlein, Daniele Hubner Bonfada, Carla Mecca Giacomazzi, Elisa Tesser, Ana Paula de Araújo, Guiomar Pedro Bergmann (orient.) (UFRGS).

A *Listeria monocytogenes* é encontrada na natureza e trato intestinal dos animais sendo comum a contaminação da carcaça e cortes de carne durante o abate e processamento. É uma zoonose importante em Saúde Pública podendo ocasionar listeriose em humanos pela ingestão de alimentos contaminados cujos sintomas são: abortos, septicemias e meningites. Sua importância em alimentos está relacionada com a sua alta ocorrência, capacidade de resistir a temperaturas de refrigeração e alimentos mal cozidos. Mantilla (2006), trabalhando com carne moída bovina, detectou que 50% das amostras apresentaram *Listeria* spp. porém somente 6, 7% apresentaram *Listeria monocytogenes*. Araújo et al. (2002), pesquisando *Listeria* em produtos fatiados de carne de peru, isolaram *L. monocytogenes* em 50% e 60% das amostras de "blanquet" e de presunto, respectivamente. Anteriormente, Araújo (1998) verificou que todas as cepas de *Listeria monocytogenes* encontradas em "blanquet" de peru fatiados mostraram resistência a diversos antimicrobianos. À medida que os antimicrobianos são utilizados aumenta o número de cepas de bactérias resistentes às drogas mais utilizadas na terapia humana. Este trabalho tem como objetivo avaliar a presença de *Listeria monocytogenes* em hambúrgueres oriundos de estabelecimentos de venda da cidade de Porto Alegre/RS e testar a resistência das cepas isoladas frente aos antimicrobianos. Serão coletadas 15 amostras de hambúrgueres congelados que serão submetidas à análise bacteriológica para *Listeria* spp. e *monocytogenes* conforme a Instrução Normativa SDA nº 62 de 26 de agosto de 2003 do MAPA (Brasil, 2003). As cepas isoladas serão testadas para verificar seu grau de resistência segundo metodologia do NCCLS (2005).