

081

**AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE EMBUTIDOS COZIDOS DE CARNE SUÍNA, FATIADOS E COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE, RS.** *Elisa Fisch, Vanessa Daniele Mottin, Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso (orient.) (UFRGS).*

Doenças transmitidas por alimentos, em particular infecções gastrintestinais, representam um grande grupo de patologias com forte impacto negativo na saúde da população, devido a sua capacidade de atingir um grande número de pessoas em curto espaço de tempo. Neste contexto, esse estudo objetivou avaliar a qualidade microbiológica dos produtos cozidos e fatiados, classificados como apresuntado de carne suína, comercializados no município de Porto Alegre, RS. Foram realizadas 20 visitas em três estabelecimentos de grande porte (A, B e C), adquirindo-se cinco amostras por coleta. Foi feita a pesquisa de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* sp., coliformes a 45°C e *Staphylococcus* coagulase positiva. Os protocolos utilizados para o isolamento e identificação das bactérias seguiram a legislação vigente. Constatou-se a presença de amostras acima dos padrões aceitos para estafilococos coagulase positiva ( $3 \times 10^3$  UFC/g) pela legislação, nos estabelecimentos A (11%), B (16%) e C (21%). Na análise dos coliformes termotolerantes, o estabelecimento B apresentou uma amostra positiva, enquanto nos estabelecimentos A e C encontrou-se 6 e 11 amostras, respectivamente. De um total de 60 “pools” de amostras analisadas para *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* sp., 16 foram positivas para *Listeria* sp., sendo identificadas *L. monocytogenes* em A (4), B (2) e C (1), *L. innocua* em A (2), B (2) e C (4) e *L. grayii* apenas em A (1). Houve ausência de *Salmonella* sp em todas as amostras. Sabendo-se que o produto analisado sofre um tratamento térmico no processo de industrialização, supõe-se que os microrganismos encontrados foram introduzidos no alimento durante seu fracionamento e manipulação antes da comercialização. Os resultados demonstram que apresuntados de carne suína fracionados e comercializados nos estabelecimentos comerciais visitados podem oferecer risco ao consumidor.