

O Brasil é um dos principais exportadores de carne bovina no mundo. Devido a sua importância no mercado externo e as exigências nacionais e internacionais, a qualidade microbiológica da carne bovina brasileira deve atender a rigorosos padrões de qualidade. Com o objetivo de identificar *Salmonella* spp, quantificar coliformes totais e *Escherichia coli*, foram analisadas 123 carcaças bovinas, em três diferentes pontos do processo de abate de um abatedouro-frigorífico localizado no RS. A coleta de amostras foi realizada na superfície dos animais (couro e carcaça) por meio de esponjas estéreis, em quatro áreas de 100cm² da região do peito do animal. Após a coleta, as esponjas foram acondicionadas em sacos plásticos estéreis e transportadas, sob refrigeração, até o Laboratório de Microbiologia e Controle de Alimentos do ICTA/UFRGS a fim de serem analisadas. Os resultados demonstraram a presença de *Salmonella* spp. em uma carcaça analisada, sendo que as contagens foram menores que 10²UFC/mL. A quantificação de coliformes totais e *Escherichia coli* demonstrou valores médios maiores ou iguais a 10⁴UFC/mL no primeiro ponto de coleta, ou seja, no couro dos animais. No segundo e no terceiro pontos de coletas (superfície das carcaças), as médias de contagens de coliformes totais e *Escherichia coli* foram iguais ou menores a 10¹UFC/mL. Os resultados demonstraram que os métodos de lavagem dos animais, antes do abate, podem ser aprimorados, porém, a qualidade microbiológica das carcaças pode ser melhorada, adequando-se aos padrões microbiológicos exigidos na legislação.