

030

**CONTAGEM POR NMP E SOROVARES DE SALMONELLA ISOLADAS DE CARÇAÇAS DE FRANGOS RESFRIADAS.** *Gabriela Bettiol, Anderlise Borsoi, Luciane Camargo, Guilherme Souza G Fonseca, Obiratã Rodrigues, Priscila Rech Pinto, Vladimir Pinheiro do Nascimento (orient.) (UFRGS).*

A *Salmonella* é um dos mais importantes patógenos alimentares comumente associados à carne de frango e produtos derivados. Com base nisso, faz-se necessário determinar a extensão da contaminação por esses patógenos na carne de frangos, visando auxiliar a avaliação de risco de toxinfecção alimentar causada por alimentos que sofreram cocção inadequada ou de contaminação cruzada a partir de produtos previamente contaminados. A fim de quantificar o número de células de *Salmonella* presentes em carcaças resfriadas e identificar os respectivos sorovares nelas encontrados, analisaram-se 180 amostras de carcaças produzidas na região Sul do Brasil e adquiridas em varejos locais. A contagem de *Salmonella* foi realizada pelo método do número mais provável (NMP) de células bacterianas por mL ou g (método indireto para estimar a população bacteriana, baseado em probabilidades estatísticas). Testes bioquímicos e caracterização antigênica foram realizados nas colônias suspeitas, sendo a tipificação final realizada pela Fundação Instituto Oswaldo Cruz (FIOCRUZ). Nos resultados encontrados houve uma positividade para *Salmonella* em 12, 22% (22/180) das amostras. Destas, 68, 18% encontravam-se contaminadas com um NMP >100 células/mL. Os sorovares de *Salmonella* isolados e seus respectivos percentuais de ocorrência foram: Enteritidis (7/22 = 31, 8%), Agona (7/22 = 31, 8%), Rissen (5/22 = 22, 7%), Heidelberg (2/22 = 9, 1%) e Livingstone (1/22 = 4, 5%). Estes resultados indicam a necessidade da implementação de controles permanentes em nível de produção e processamento, além de rigorosos cuidados no preparo e conservação de alimentos de origem animal, visando a proteção da saúde do consumidor. (BIC).