

Segundo a OMS, ocorrem 1,8 milhões de mortes anuais em todo o mundo devido à ingestão de água e alimentos contaminados. No Brasil, entre os anos de 1999 a 2002, ocorreram mais de 25 mil óbitos. Já no Rio Grande do Sul ocorreram 3200 surtos alimentares, envolvendo mais de 286 mil pessoas entre 1980 e 2006. Os produtos de origem animal são responsáveis por grande parte desses surtos e, tendo em vista o crescimento do consumo da carne suína no Brasil e no mundo, houve, também, um aumento do número de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) ocasionadas por carne suína contaminada, sendo a *Salmonella* spp. um agente importante. Em vista disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a contaminação microbiológica das carcaças suínas em diferentes etapas da “área suja” do abate de uma indústria frigorífica abatedora. As etapas avaliadas na “área suja” do abate foram: 1) a mesa da sangria, 2) após o chuveiro de aspersão, 3) após a escalda, 4) após a depiladeira, 5) após a 1ª polidora, 6) após o 1º chamuscador, 7) após a 2ª polidora, 8) após o 2º chamuscador e 9) após o toailete manual das carcaças antes da “área limpa”. Para isto foram coletadas amostras da superfície (400cm²) de 239 carcaças e analisadas quanto à contagem total de mesófilos (CTM) e presença de *Salmonella* spp. Os resultados das análises das carcaças demonstraram reduções significativas na CTM ($p < 0,05$) e ausência de *Salmonella* spp. nas carcaças após o tanque de escalda e após ambos os chamuscadores. Houve incremento significativo na CTM e presença de *Salmonella* spp. nas carcaças avaliadas após a depiladeira e em ambas as polidoras.