

218

DETECÇÃO DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM SALAMES DA MICRO-REGIÃO DE SANTA ROSA - RS. Carla Luciane Kreutz, Maristela Cortez Sawitzki, Angela Maria Fiorentini (orient.) (UNIJUI).

Em função da matéria-prima e de suas características de processamento, o salame pode ser potencial veiculador de patógenos ao ser humano, o que pode causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Sendo assim, o presente trabalho objetivou a verificação da qualidade higiênico-sanitária com a possível presença de *Listeria monocytogenes* (*L.m.*) em salames fabricados e comercializados nos municípios da Micro-região de Santa Rosa (13 municípios) – RS, com inspeção municipal ou estadual. Existem poucos trabalhos deste gênero na região em questão, mas é de conhecimento que a via mais significativa de transmissão de *L. monocytogenes* para humanos são os alimentos, podendo causar a listeriose. Foram adquiridas no comércio 20 amostras de diferentes tipos e marcas de salames, com no máximo sete dias de fabricação. Realizaram-se análises microbiológicas de *L.m.* de acordo com a *IN 40* de 12/12/2005 do MAPA, e para a identificação de *Listeria spp.* utilizou-se o *API-Listeria* (Biomérieux). A legislação brasileira não estabelece padrões para *L.m.*, sendo assim os resultados foram comparados com publicações de outros autores. Das amostras analisadas, *Listeria spp.* foi identificada em 10 (50%) amostras: 7 (35%) *L. innocua*, 1 (5%) *L. monocytogenes*, 1 (5%) *L. gray* e 1 (5%) *L. welshimery*. Apenas a *L. monocytogenes* é patogênica para humanos, mas há indícios de uma relação entre a presença de *L.m.* e as outras espécies de *Listeria*. A presença deste patógeno em salame é indicativa de problemas na manutenção das condições higiênico-sanitárias, tanto na procedência da carne *in natura* quanto na elaboração do produto. Constatou-se que a incidência de *L.m.* na presente pesquisa é inferior quando comparada com outras publicações. Mas mesmo assim, são necessárias melhorias em relação às Boas Práticas, como implantações de programas de controle da qualidade em todas as fases do processo, o que pode garantir um alimento seguro à saúde do consumidor.