

Bactérias patogênicas podem ser veiculadas por diversos tipos de alimentos e causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Portanto, a presença desses patógenos em alimentos comercializados deve ser monitorada e estar dentro de parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária. Salaminhos são embutidos altamente consumidos pela população, sendo definidos como produtos elaborados com carne suína ou suína e bovina, curados, fermentados, maturados e dessecados. Esses produtos perdem umidade durante sua elaboração, o que dificulta a sobrevivência de micro-organismos causadores de DTA. Entretanto, na maioria das vezes são ingeridos sem tratamento térmico, o que pode contribuir para aumentar o risco para o consumidor. O objetivo desse estudo foi pesquisar a presença de *Salmonella* sp., estafilococos coagulase positiva, coliformes termotolerantes e *Listeria monocytogenes* em salaminhos comercializados em Feiras Modelo de Porto Alegre. Em seis feiras escolhidas por sorteio, foram coletados 15 salaminhos, em embalagens fechadas, que apresentavam carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual (SIF e CISPOA) e que estavam expostos para venda, totalizando 90 amostras analisadas. Com esse plano de amostragem seria possível detectar as bactérias investigadas se a prevalência fosse maior ou igual a 2,6%. Para pesquisa de *Salmonella* sp., *L. monocytogenes* e estafilococos coagulase positiva seguiu-se a metodologia que consta na Instrução Normativa 62 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Para coliformes termotolerantes foi seguido o método padronizado pelo “Association of Official Analytical Chemists” (AOAC). Nos 90 salaminhos amostrados, *Salmonella* sp. foi encontrada em 4,44% (4/90) e *L. monocytogenes* em 3,33% (3/90). A contagem de estafilococos coagulase positiva esteve acima do limite permitido pela legislação em 7,78% (7/90) das amostras colhidas. Todas as amostras estavam conformes com a legislação na análise para coliformes termotolerantes. Diante dos resultados positivos, sugere-se que houve falhas nos programas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e nas Boas Práticas de Fabricação durante a elaboração desses produtos. Conclui-se que o salaminho, produto que geralmente é consumido sem tratamento térmico pela população, pode veicular bactérias causadoras de DTA e oferecer risco à saúde do consumidor.