

CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM FRIOS MANIPULADOS NO LOCAL DE COMERCIALIZAÇÃO

SAVI, Daniel¹, DEGENHARDT, Roberto¹

¹Laboratório de Bioprocessos, Curso de Ciências Biológicas, UNOESC

Produtos processados como queijos, salsichas, presuntos, apresuntados, fiambres e mortadelas podem ser contaminados quando a embalagem primária é aberta e o produto fatiado e remontado nos locais de comercialização. Esses produtos oferecem condições para o desenvolvimento de patógenos importantes, como *Listeria monocytogenes*. Em razão do risco à saúde pública, este trabalho avaliou a contaminação microbiológica de produtos cárneos cozidos manipulados nos pontos de comercialização (mercados e supermercados) nos municípios de Joaçaba e Herval d'Oeste, SC. Foram coletadas 25 amostras de frios prontos para o consumo (aqueles que não necessitam aquecimento antes do consumo), fracionados e manipulados no local de comercialização, e os parâmetros microbiológicos avaliados foram a enumeração de *Escherichia coli* pelo método AOAC 998.08, detecção de *Salmonella* spp. empregando a metodologia ISO 6579:2002/Amd. 2007 e detecção de *L. monocytogenes* pelo método ISO 11.290:2004. Os resultados apresentaram boa qualidade microbiológica com relação à *E. coli*, pois todas as amostras demonstraram contagens menores que 10 UFC/g, estando abaixo do limite de quantificação do método. Resultados semelhantes foram obtidos na detecção de *Salmonella* spp em 25g, pois todas as amostras demonstraram ausência do patógeno. Entretanto, foi detectada a presença de *L. monocytogenes* em quatro amostras (16%), sendo duas de salsichas comercializadas a granel, uma de presunto e outra de mortadela, estas pedaços das peças inteiras. Esses resultados desfavoráveis são atribuídos principalmente a falhas de higiene na manipulação dos alimentos, pois todos eram manipulados nos mesmos locais onde também era manipulada carne *in natura*, ressaltando a necessidade de observância das Boas Práticas de Manipulação dos alimentos nos locais onde são comercializados.

Palavras-chave: *Escherichia coli*. *Salmonella* spp. *Listeria monocytogenes*. Contaminação cruzada.