

INVESTIGAÇÃO DA PRESENÇA DE LISTERIA SPP. E LISTERIA MONOCYTOGENES EM UMA INDÚSTRIA PROCESSADORA DE ALIMENTOS

Pesquisador(es): ZUCCHI, Pamela Cristina Cristani; OLIVEIRA, Leonardo Henrique de.

Curso: Engenharia de Produção

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: Atualmente, a família listéria é composta por seis espécies sendo a única patogênica transmitida por alimentos é a *Listeria monocytogenes* que se caracteriza por ser um microrganismo psicotrópico, amplamente distribuído no ambiente, com baixa dose infectante e causador de doença severa com altas taxas de mortalidade, o qual emergiu nos últimos anos como um importante agente de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Através dos índices de ocorrências de contaminação do patógeno em indústrias alimentícias, a presente pesquisa foi desenvolvida para investigação e mapeamento de contaminação em alimentos, estruturas, equipamentos e utensílios. Para esse diagnóstico, foram coletadas amostras no processo, para cada processo, foram escolhido pontos específicos de possível contaminação e posteriormente realizado coletas de Swabs e produtos. As coletas foram realizadas por técnicos de qualidade alocados no setor de Qualidade da empresa, onde os mesmos são treinados conforme especificação. Posterior a coleta, as amostras foram encaminhadas para o laboratório da empresa onde foram feitas as análises e compilação dos resultados. As coletas perduraram por um período de 4 meses onde foi possível mapear pontos de contaminação, e através da ferramenta matriz de risco, foi possível determinar os principais focos. Através dos programas da norma ISO 9001 (PSO, GMP, PPHO) e HACCP, foram implantados controles para minimizar a contaminação nos produtos e ambiente, obtendo-se assim resultados significativos para cada ponto mapeado e determinado como foco de contaminação.

Palavras-chave: *Listeria*. Alimentos. Contaminação. Qualidade

E-mails: pamelazucchi@outlook.com; leonardo.oliveira@unoesc.edu.br

