



## DETECÇÃO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SP. E MICRORGANISMOS INDICADORES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS EM QUEIJOS ARTESANAIS COMERCIALIZADOS NO EXTREMO OESTE CATARINENSE

Tauani Land<sup>1</sup>, Rafael Junior Gasperin<sup>2</sup>, Jessica Fernanda Barreto Honorato<sup>3</sup>, Daniele Cristine Beuron<sup>4</sup>

1. Discente do curso de Medicina Veterinária, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
2. Discente do curso de Medicina Veterinária, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
3. Biomédica na Universidade do Oeste de Santa, UNOESC, São Miguel do Oeste, SC Catarina,
4. Docente do curso de Medicina Veterinária, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC

**Autor correspondente:** Tauani Land, tauaniland29@gmail.com

**Área:** Ciências Agrárias

**Introdução:** O queijo artesanal possui importância econômica e cultural significativa em municípios do Extremo Oeste Catarinense. É produzido a partir de técnicas repassadas entre gerações e, tradicionalmente, derivado do leite cru, fator que agrega grande variabilidade em sua microbiota, podendo veicular microrganismos patogênicos aos consumidores. **Objetivo:** Dada a importância socioeconômica do leite e seus derivados, e considerando a falta de informações epidemiológicas sobre a qualidade desses produtos, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de queijos artesanais produzidos e comercializados informalmente no Extremo Oeste Catarinense, sem a devida inspeção sanitária, evidenciando a ocorrência de *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp. e microrganismos indicadores de contaminação fecal, com o propósito de fornecer dados e informações adicionais destinadas à população em geral e aos médicos veterinários. **Método:** Os materiais destinados à pesquisa foram coletados em nove propriedades localizadas no Extremo Oeste do estado. Cada propriedade contribuiu com uma peça de queijo, pesando entre 1kg a 2kg. Os exemplares foram identificados, armazenados em caixas isotérmicas e transportados para o Laboratório de Microbiologia Veterinária do Hospital Veterinário da UNOESC, campus de São Miguel do Oeste. De cada amostra, foram pesadas três alíquotas de  $25 \pm 0,2g$  em sacos tipo stomacher previamente identificados, destinados à pesquisa de *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp. e coliformes termotolerantes, a qual foi orientada pelas metodologias preconizadas pela Instrução Normativa Nº 62/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Resultados:** Posterior à análise laboratorial, constatou-se a presença de *Staphylococcus aureus* em 66,6% das amostras coletadas e 22,2% de coliformes termotolerantes. *Salmonella* sp. não foram isoladas nas nove amostras de queijos analisadas. A alta frequência de *Staphylococcus aureus* e coliformes termotolerantes revela as más condições higiênico-sanitárias em que os queijos são elaborados, além de evidenciar o risco de infecções e intoxicações alimentares aos consumidores, principalmente àqueles imunocomprometidos. **Conclusão:** Os resultados encontrados evidenciam a importância do monitoramento e controle da contaminação bacteriológica do queijo artesanal, assim como de sua matéria prima. Outrossim, é essencial fornecer aos produtores informações verídicas e reforçar sobre a implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em toda a cadeia produtiva, assegurando que o produto esteja dentro dos parâmetros necessários para garantir a sanidade e segurança do consumidor, além de maximizar o retorno financeiro daquele que o produz.

**Palavras-chave:** boas práticas; contaminação; microrganismos; queijo artesanal.

**Agradecimentos:** À Secretaria Estadual de Educação do Estado de Santa Catarina, pela concessão da bolsa através do programa UNIEDU/FUMDES, Fundo de Apoio à Manutenção e ao Desenvolvimento da Educação Superior.