

## **OCORRÊNCIA DE SALMONELLA SPP. EM CARNE BOVINA NO SUL DO RIO GRANDE DO SUL**

**Autor(es):** COLVARA, Júlia Goldbeck; BUENO, Francine; LIMA, Andréia Saldanha; SILVA, Wladimir Padilha

**Apresentador:** Julia Goldbeck Colvara

**Orientador:** Wladimir Padilha da Silva

**Revisor 1:** Elen Nalério

**Revisor 2:** Fernando Zocche

**Instituição:** UFPEL

### **Resumo:**

O Brasil possui o maior rebanho bovino comercial do mundo, e os produtos de origem animal, em especial a carne bovina, são alimentos amplamente consumidos pela população brasileira. No entanto, devido à sua composição química, a carne serve de substrato para a multiplicação de muitos microrganismos patogênicos, entre os quais, destaca-se *Salmonella* spp. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a salmonelose é uma das mais importantes enfermidades transmitidas através de alimentos, sendo a carne bovina um importante veículo dessa doença. Assim, a legislação brasileira (RDC nº 12, da ANVISA), que dispõe sobre as normas e padrões de controle microbiológico para produtos de origem animal, exige ausência desse patógeno em 25g do produto. Este trabalho teve por objetivo, avaliar amostras de carne bovina (moída e inteira) provenientes de diferentes frigoríficos da região sul do Rio Grande do Sul, quanto à ocorrência de *Salmonella* spp., verificando sua conformidade com os padrões legais vigentes, e relacionar a ocorrência do patógeno com a adoção de boas práticas de fabricação pelos frigoríficos do sul do Rio Grande do Sul. As análises foram realizadas de acordo com o método preconizado pela APHA (2001), avaliando-se 43 amostras, das quais apenas uma (2,32%), apresentou-se em desacordo com o padrão legal. Em função desse resultado, e de que as amostras foram provenientes de frigoríficos submetidos à inspeção sanitária oficial, infere-se que boas práticas de fabricação têm sido implementadas, o que reduz, substancialmente, a ocorrência de patógenos no produto final.