
Ocorrência de *Salmonella* spp. em Carcaças de Frango Resfriadas no Período de 2000 A 2010

Ana Lúcia Sicchiroli Paschoal Cardoso (I), Eliana Neire Castiglioni Tessari (I), Greice Filomena Zanatta Stoppa (I), Ana Maria Iba Kanashiro (I), Renato Luis Luciano (I), Antonio Guilherme Machado de Castro (I)

(I) IB - Instituto Biológico (Rua Bezerra Paes, 2278)

Resumo

O gênero *Salmonella* é composto por diferentes sorovares, podendo acarretar tanto a salmonelose aviária quanto a humana, quando da ingestão de produtos avícolas contaminados, representando um grave problema de saúde pública. Os alimentos são considerados potenciais veiculadores de salmonelose, podendo se tornar uma ameaça à segurança alimentar e para a indústria avícola. A legislação nacional e internacional determina a ausência de qualquer *Salmonella* spp. em 25g da amostra analisada, incluindo carne de aves e ovos. No período de 2000 a 2010, pesquisou-se a presença de *Salmonella* spp. em 604 carcaças de frango resfriadas de diferentes abatedouros comerciais do Estado de São Paulo. A metodologia utilizada foi a descrita pela portaria nº 8 de 23/01/95 do MAPA (BRASIL, 1995). As amostras positivas foram encaminhadas para tipificação do sorovar no setor de Enterobactérias da Fundação Oswaldo Cruz no Rio de Janeiro-RJ. No ano de 2000 foram analisadas 120 amostras de carcaças de frango e não foi isolado salmonela. Em 2002, 2004, 2006, 2007, 2009 e 2010 foram analisadas 68, 29, 89, 116, 88 e 94 amostras de carcaças de frango e verificou-se a positividade de 13 (19,1%), 6 (20,7%), 13 (14,6%), 3 (2,5%), 30 (34,1%) e 24 (25,5%), respectivamente. *S. Enteritidis* foi o sorovar prevalente, de um total de 84 amostras positivas 44 foram tipificadas como este sorovar, seguidos pelos sorovares *S. Albany*, *S.*

Referência:

Ana Lúcia Sicchiroli Paschoal Cardoso, Eliana Neire Castiglioni Tessari, Greice Filomena Zanatta Stoppa, Ana Maria Iba Kanashiro, Renato Luis Luciano, Antonio Guilherme Machado de Castro. Ocorrência de *Salmonella* Spp. em Carcaças de Frango Resfriadas no Período de 2000 A 2010. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= *Blucher Food Science Proceedings*, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-149

Infantis, S. Agona, S. Tennessee, S. Hidelberg, Salmonella spp., S. Kentucky, S. enterica O:4,5, S. Montevideo e S. Newport isolou-se 14, 10, 5, 4, 3, 3, 2, 2, 1 e 1 amostras, respectivamente. Estudos estimam que existam 80,3 milhões de casos anuais de doenças de origem alimentar relacionada com Salmonella em todo o mundo e a S. Enteritidis tem sido considerado o sorovar mais comum em casos de infecções em seres humanos, sendo a maioria associada a produtos avícolas. Entretanto nota-se que nos últimos anos têm ocorrido alterações significativas na predominância de sorovares de Salmonella associados a aves comerciais e infecções em humanos.

Palavras-Chave: carcaças de frango, Salmonella spp., segurança alimentar

Agência de Fomento: