

---

## **Carcças de Frango Resfriadas: Estudo Sobre A Prevalência de Salmonella Spp, Listeria Spp e Campylobacter spp.**

---

Ana Paula Brizio (I), Bruna Andina Andrade (I), Carlos Pretince (I)

(I) FURG - Universidade Federal do Rio Grande (Av. Itália km 8 Bairro Carreiros )

---

### **Resumo**

Atualmente o Brasil configura-se como o maior exportador mundial de produtos avícolas. Juntamente com a elevada produção, ressaltam-se as crescentes exigências do mercado consumidor com relação à segurança do produto ofertado. Assim, a demanda de alimentos seguros é imprescindível para sua viabilidade comercial. No entanto, mesmo com avanços tecnológicos a carne de frango ainda é sujeita à contaminação bacteriana. Por isso, a determinação de micro-organismos patogênicos é uma ferramenta essencial para a avaliação de perigos e o posterior estudo dos riscos associados ao consumo dos alimentos. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de carcaças resfriadas de frango, quanto à prevalência dos patógenos *Campylobacter* spp., *Listeria* spp. e *Salmonella* spp. O estudo foi realizado em abatedouros, sob inspeção federal, localizados no estado do Rio Grande do Sul/Brasil, compreendendo o período de janeiro de 2011 a fevereiro de 2013. Foram analisadas, por meio do método convencional de cultivo, um total de 362 carcaças de frango resfriadas, sendo 452 para *Salmonella* spp., 100 para *Listeria* spp e 80 para *Campylobacter* spp. Deste total, 10 amostras (2,2%) apresentaram contaminação por *Salmonella* spp., 11 (11%) por *Listeria* spp. e 29 (36,6%) por *Campylobacter* spp. Apesar dos resultados terem demonstrado uma porcentagem de contaminação menor que a verificada em outros países, o risco à saúde dos consumidores, bem como as perdas econômicas associadas a esses micro-organismos, tornam relevante o contínuo monitoramento. Os resultados desta pesquisa podem servir de suporte para

---

### **Referência:**

Ana Paula Brizio, Bruna Andina Andrade, Carlos Pretince. Carcaças de Frango Resfriadas: Estudo Sobre A Prevalência de Salmonella Spp, Listeria Spp e Campylobacter Spp.. 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-186

o desenvolvimento de estratégias que visem o controle industrial das bactérias analisadas, evidenciando a necessidade de implementar de forma eficaz as Boas Práticas de Fabricação (BPF) nas indústrias de aves, mantendo um controle minucioso, principalmente, sobre o processo de evisceração, resfriamento e higiene operacional, como medida para reduzir os índices de contaminação dos micro-organismos estudados.

**Palavras-Chave:** produtos avícolas, micro-organismos patogênicos, saúde pública

**Agência de Fomento:**