
Ocorrência de Salmonella Spp em Alimentos Não Processados e em Produtos Industrializados e Identificação Sorológica Das Cepas Isoladas.

Adriana Proença (I), Fernanda Nunes (I), Nayara Pereira (I), Michelle Menezes (I), Renata do Val (I), Janete Walter Moura (I)

(I) TECAM Laboratórios - TECAM Laboratórios (Rua Fábria, 59 - São Paulo - SP)

Resumo

A *Salmonella* spp é um dos micro-organismos mais amplamente distribuídos na natureza e um dos principais agentes envolvidos em surtos de origem alimentar. O homem e os animais, entre os quais aves, suínos e bovinos, são os principais reservatórios naturais dessa bactéria. A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) é uma preocupação mundial e, apesar dos avanços tecnológicos, o controle de surtos envolvendo micro-organismos patogênicos, especialmente *Salmonella* spp, continua sendo um desafio. A caracterização antigênica representa uma ferramenta importante na epidemiologia de *Salmonella* spp, permitindo assim, o conhecimento e controle quanto à fonte de disseminação. Este estudo teve como objetivo verificar a prevalência de *Salmonella* spp em alimentos processados e alimentos não processados nas amostras analisadas em rotina pelo TECAM Laboratórios. O preparo das amostras para análise microbiológica e as determinações analíticas foram realizadas de acordo com as normas ISO 6579:2002 e AOAC 2004.03. Os isolados de *Salmonella* foram sorotipados pelo Instituto Adolfo Lutz de São Paulo, de acordo com o esquema de Kauffman-White. De um total de 5309 amostras analisadas, sendo 92% alimentos processados e 8% alimentos não processados, verificou-se a contaminação por *Salmonella* spp em 1% das amostras, representando 0,3% em alimentos processados e 0,7% em alimentos não processados. As cepas isoladas foram submetidas à

Referência:

Adriana Proença, Fernanda Nunes, Nayara Pereira, Michelle Menezes, Renata do Val, Janete Walter Moura. Ocorrência de *Salmonella* Spp em Alimentos Não Processados e em Produtos Industrializados e Identificação Sorológica Das Cepas Isoladas.. 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-216

análise de caracterização antigênica, chegando-se aos sorotipos *Salmonella* entérica subespécie enterica (O:4,5), *S. Typhimurium*, *S. Agona*, *S. Montevideo*, *S. Tennessee* e *S. Senftenberg*.

Palavras-Chave: *Salmonella* spp, alimentos, identificação sorológica

Agência de Fomento: