



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE DERIVADOS CÁRNEOS PRODUZIDOS EM SUPERMERCADOS E INDÚSTRIAS REGISTRADAS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CARAZINHO/RS

FRANCIELE DELEVATI DE OLIVEIRA; DANIELA SAUTHIER PEREIRA; LIGIANI MION;
BRUNA ENDE GOMES; LUCIANA RUSCHEL DOS SANTOS

Introdução: A carne é um meio de cultura de fácil multiplicação de bactérias patogênicas e deteriorantes, sendo fontes de toxinfecções alimentares. Para que isto não ocorra, é ideal que comércios destes produtos sigam alguns padrões de qualidade, como, a Instrução Normativa nº 161, que confere padrões microbiológicos para carne bovina, suína, de aves, e outras. Entre os principais patógenos e deteriorantes avaliados estão *Salmonella* spp., aeróbios mesófilos, *Escherichia coli* e *Staphylococcus* coagulase positiva. Já a Resolução nº 216/2004, confere normas aos manipuladores, para que estes, sejam supervisionados e capacitados periodicamente, garantindo um produto final seguro. **Objetivos:** Investigar a ocorrência de *Salmonella* spp., aeróbios mesófilos, *E. coli* e *S. coagulase* positiva, conforme os padrões microbiológicos dados pela Instrução Normativa nº 161, em produtos cárneos de origem bovina, suína e frango, produzidos e manipulados em supermercados e indústrias localizadas no município de Carazinho, Rio Grande do Sul. **Metodologia:** Foram analisados laudos oficiais do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do município de Carazinho, RS, pelo período de um ano. As coletas oficiais são pré-requisitos para manter o registro dos estabelecimentos no SIM, conforme Decreto Municipal 68/2022. As amostras (carne moída, linguças, cortes bovinos, suínos ou de frango, temperados ou não) de cinco estabelecimentos, foram analisadas mensalmente em laboratório credenciado. **Resultados:** Das treze amostras de carne bovina analisadas, apenas uma apresentou níveis de *E. coli* acima do permitido pela legislação. Dentre as doze amostras de carne suína, duas apresentaram aeróbios mesófilos, uma com presença de *Salmonella* spp. e uma de *E. coli*. Das dezesseis amostras de carne de frango analisadas, duas foram positivas para *Salmonella* spp. Dentre as seis amostras de linguça analisadas, somente uma foi positiva para aeróbios mesófilos. O único produto cárneo que não apontou irregularidades, foi a carne moída, apresentando-se dentro dos padrões de referência para *Salmonella* spp., aeróbios mesófilos, *E. coli* e *S. coagulase* positiva. **Conclusão:** Toda a população está suscetível a riscos iminentes relacionados a problemas de saúde causados pelo consumo de alimentos fora das exigências sanitárias, portanto, ações frequentes e efetivas de fiscalização e inspeção são necessárias para assegurar ao consumidor final um produto inócuo e de qualidade.

Palavras-chave: *Salmonella* spp., Aeróbios mesófilos, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase positiva, Derivados cárneos.