Ministério da Saúde
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

INCQS

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE LINGUIÇAS FRESCAIS SUÍNAS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.

Mariana Camille de Melo Moura.[1]; Nathalia Gonçalves Santos Caldeira.[1]; Silvia Maria dos Reis Lopes.[1];

[1] SETOR DE ALIMENTOS – DM – INCQS

INTRODUÇÃO

A linguiça tipo frescal é aquela que não sofre processo de cura ou defumação, o processamento pode ser feito em estabelecimentos de pequeno e grande porte, ou até mesmo de forma artesanal. A linguiça frescal pode apresentar alto risco de contaminação em virtude de condições desfavoráveis de produção e comercialização, por ser um produto cárneo cru, apresentar elevado teor de umidade e pelo envolvimento dos manipuladores de alimentos. As condições higiênico-sanitárias dos manipuladores e do ambiente de manipulação são decisivas para a qualidade do alimento, e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) devem ser seguidas para minimizar os riscos de contaminação e deterioração do produto.

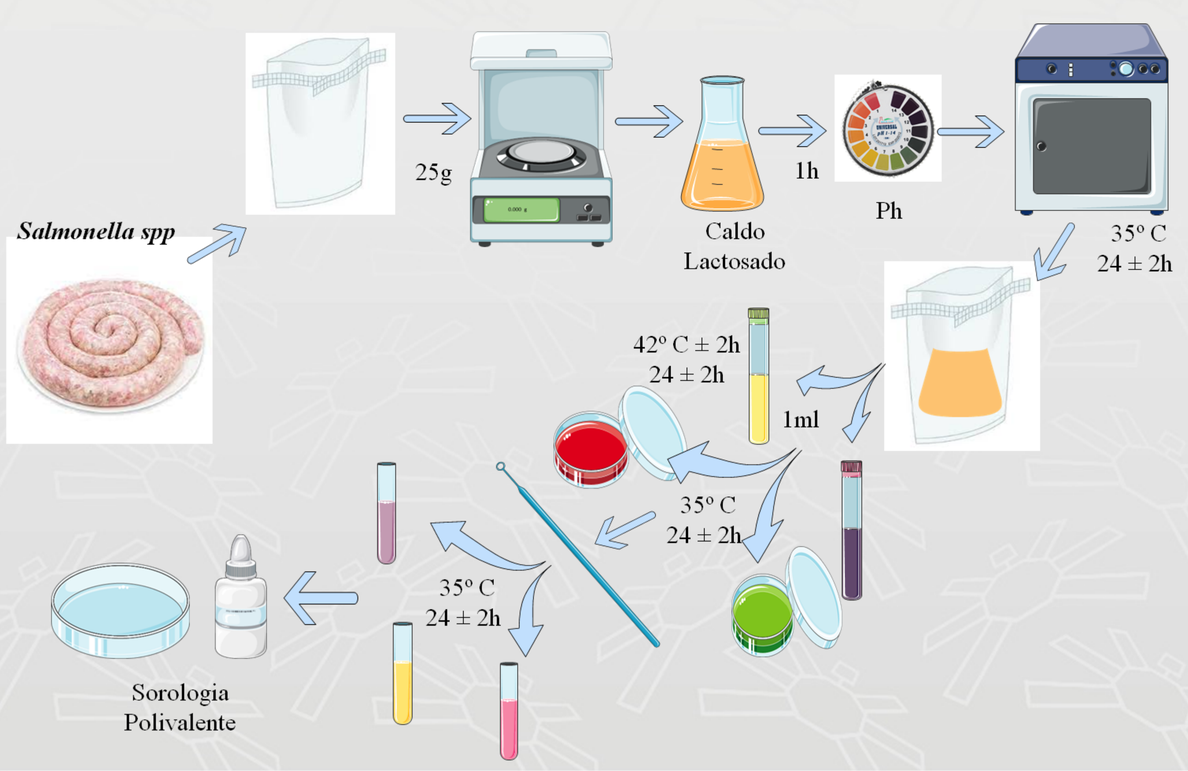
Microrganismos são os principais agentes etiológicos causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). *Listeria monocytogenes* é uma bactéria patogênica com grande capacidade de criar biofilmes, causadora de listeriose doença que pode levar a quadros de meningites, abortos e até mesmo a morte. *Salmonella* spp é o segundo maior agente causador de DTA, no Brasil, é uma bactéria da família da Enterobacteriaceae que causa infecção alimentar e em raros casos, pode provocar septicemia e até mesmo a morte. *Escherichia coli* indicador higiênico sanitário, principal micro-organismo causador de DTA no Brasil, cuja transmissão ocorre normalmente por meio da água ou de alimentos contaminados (BRASIL, 2022).

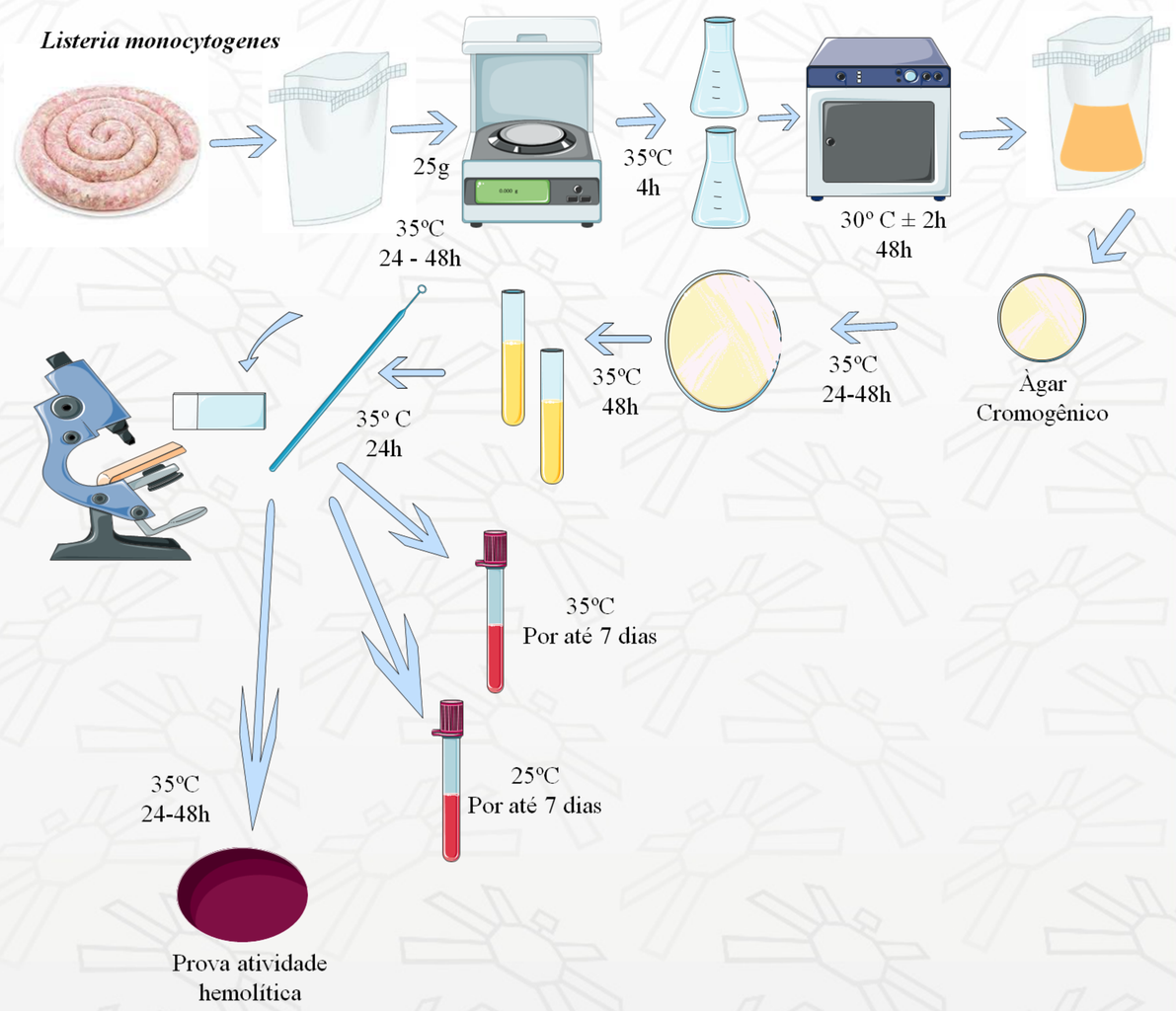
OBJETIVO

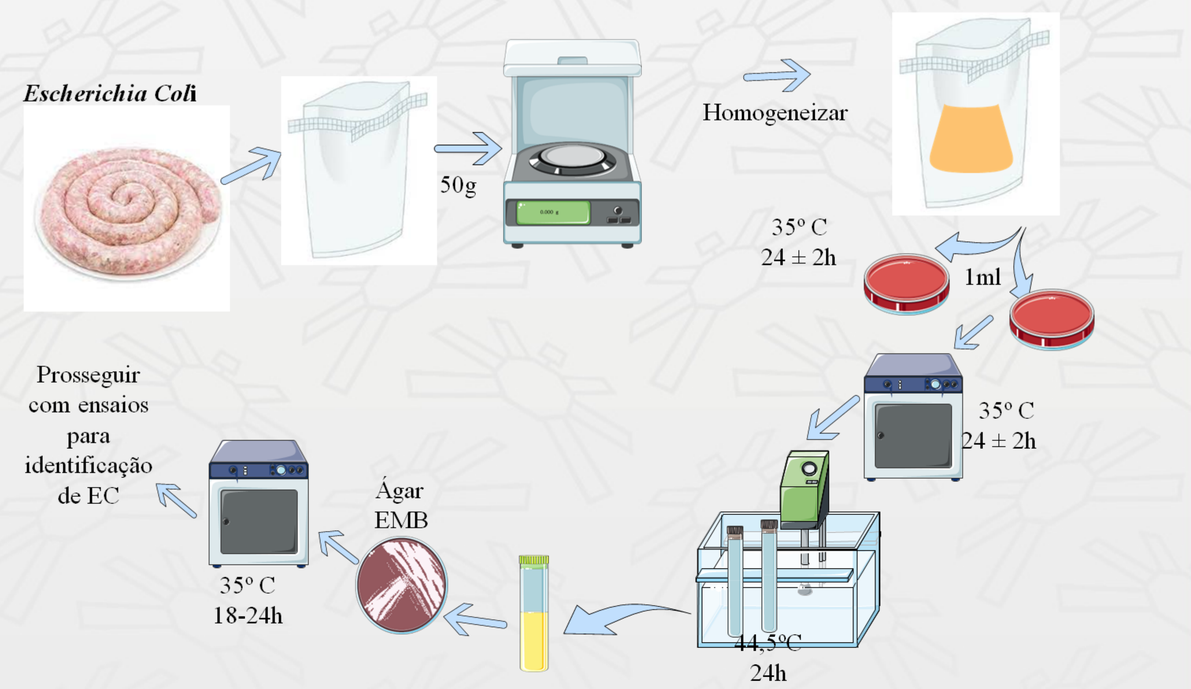
O objetivo deste trabalho será pesquisar presença de *Salmonella* spp e *Listeria monocytogenes* , e contagem de *E.coli* em amostras de embutidos crus suínos (linguiças frescais) vendidos na forma à granel.

METODOLOGIA

Serão coletadas 30 amostras de linguiças frescais suínas em comércios e feiras livres de diferentes regiões do estado Rio de Janeiro durante o primeiro semestre de 2023. A metodologia analítica para cada micro-organismo será realizada de acordo com o *Bacteriological Analytical Manual* (BAM) – *Food and Drugs Administration (FDA) 8ª ed. online*.







RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se que linguiças do tipo frescal que possuem selo de inspeção tenham suas avaliações microbiológicas satisfatórias, seguindo os parâmetros exigidos na legislação brasileira. As linguiças artesanais e comercializadas em feiras livres por possuírem pouca ou nenhuma fiscalização da produção, do armazenamento, do transporte e da venda espera-se encontrar contagem superior ao permitido de *Escherichia coli* e até mesmo presença de *Salmonella ssp* e *Listeria Monocytogenes*.

REFERÊNCIAS

ANDREWS, Wallace H.; JACOBSON, A.; HAMMACK, Thomas. Bacteriological analytical manual (BAM) chapter 5: Salmonella. Bacteriological Analytical Manual. 8ª edição, online.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. Surtos de doenças de transmissão hídricas e alimentar no Brasil. Ministério da Saúde, Brasília, DF, 2022.

BURKHARDT, Willian.; WEAGANT, Stephen.; GRANT, Michael. Bacteriological analytical manual (BAM) chapter 4. Escherichia coli. Bacteriological Analytical Manual. 8ª edição, online.

.HITCHINS, Anthony D.; CHEN, YI.; JINNEMAN, Karen. Bacteriological analytical manual (BAM) Chapter 10; Listeria monocytogenes: Bacteriological Analytical Manual. 8ª edição, online.