
Pesquisas de *Salmonella* sp e *Enterococcus* sp e avaliação da adequação dos dizeres de rotulagem em Carcaças Congeladas de Frango – Programa PREBAF

Eliana Guimarães Abeid RIBEIRO¹, Maria Aparecida de OLIVEIRA¹, Solange Aparecida Vieira de OLIVEIRA¹, André Luiz de AQUINO¹, Sonia de Paula Toledo PRADO¹, Omara Gemha TAHA², Alzira Maria Morato BERGAMINI¹

¹ Instituto Adolfo Lutz, Laboratório I de Ribeirão Preto/SP

² Vigilância Sanitária Estadual – DIR XVIII – Ribeirão Preto/SP

A carne de frango nos últimos anos passou a fazer parte da alimentação da população brasileira, uma vez que se tornou mais acessível². O aumento do uso de antimicrobianos associado às inovações na tecnologia de produção, os novos métodos no processamento da carne de frango e sua grande comercialização contribuíram para o aumento da produtividade e a diminuição do tempo de produção e do custo. Muitos antimicrobianos, inclusive alguns de uso na terapêutica humana, são adicionados nas rações, principalmente de aves e suínos como promotores de crescimento e para fins profiláticos. O consumo desses alimentos provenientes de animais tratados pode contribuir para a disseminação da resistência adquirida por algumas espécies de bactérias a alguns antimicrobianos de uso humano, diminuindo a disponibilidade de substâncias eficazes e indispensáveis ao tratamento e prevenção de doenças infecciosas. Como resultado das discussões do Grupo de Trabalho sobre Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos, instituído pela ANVISA/MS por meio da Resolução – RDC n° 05/2000 e o acompanhamento no âmbito internacional dos avanços e discussões sobre o assunto, especialmente no Codex Alimentarius, Organização Mundial de Saúde (OMS) e Organização Mundial para a Saúde Animal (OIE), foi implementado pela ANVISA, em agosto de 2004, o PREBAF – “Programa Nacional de Monitoramento da Prevalência e da Resistência Bacteriana em Frangos”, que foi desenvolvido em parceria com o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS (coordenação técnica), Instituto Oswaldo Cruz – IOC e Instituto Adolfo Lutz – IAL (laboratórios de referência), Órgãos de Vigilância Sanitária – VISA e Laboratórios Oficiais de Saúde Pública – LACEN. Este programa teve abrangência nacional envolvendo 14 Estados brasileiros (Alagoas, Amapá, Ceará, Distrito Federal, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Gran-

de do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo). O Estado de São Paulo foi o único a participar com dois laboratórios oficiais, o IAL/ Laboratório Central e IAL/Laboratório I de Ribeirão Preto.

O PREBAF teve como objetivo avaliar a prevalência e o perfil de sensibilidade a antimicrobianos de *Salmonella* sp e *Enterococcus* sp e a quantificação de *Salmonella* sp, isolados a partir de carcaças congeladas de frango, coletadas no comércio varejista. E também de verificar a adequação dos dizeres de rotulagem conferindo o enquadramento legal de acordo com o disposto no item 4 da Resolução – RDC n° 13/2001, da ANVISA/MS¹.

Foram analisadas 2700 amostras (10 unidades/mês x 15 cidades x 18 meses). O IAL/Ribeirão Preto analisou 36 amostras compostas por 5 unidades de produto da mesma marca, lote, data de fabricação e prazo de validade, perfazendo o total de 180 unidades. Os métodos utilizados foram descritos nos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) INCQS n° 65.3210.044 – “Pesquisa e Contagem de *Salmonella* sp em Carcaças Congeladas de Frango”⁴ e no POP do IAL n° PME-SA4-001 “Detecção de Enterococos em Carcaças Congeladas de Frango”³. Os isolados de *Salmonella* sp e *Enterococcus* sp foram encaminhados, respectivamente, para os laboratórios de referência, Instituto Oswaldo Cruz – IOC e Instituto Adolfo Lutz – IAL/Laboratório Central, para caracterização antigênica e avaliação da suscetibilidade antimicrobiana. A Vigilância Sanitária da DIR XVIII – Ribeirão Preto foi responsável: pelo cronograma da coleta das amostras que abrangeu vários municípios do Estado pertencentes às DIR VII, IX, XIII, XVIII, XX e XXII, pelo recebimento dos laudos analíticos do Estado de São Paulo (Capital e Ribeirão Preto), bem como pelo encaminhamento dos mesmos para a ANVISA/GACTA (Gerência de Ações de Ciência e Tecnologia de Alimentos).

O IAL/Ribeirão Preto analisou 17 diferentes marcas de carcaças congeladas de frango, procedentes de 22 estabelecimentos produtores de cinco Estados (SP, MG, MT, PR e RS).

A presença de *Salmonella* foi verificada em 10 unidades (5,6%) e quantificada em duas amostras, enquanto foi constatado *Enterococcus* nas 180 unidades (100%). Todas as amostras apresentaram registro nos Serviços de Inspeção (SIF/DIPOA, SISP ou SIM). Considerando apenas a Resolução - RDC nº 13, de 02 de janeiro de 2001, da ANVISA/MS¹, que contém instruções sobre o adequado uso, preparo e conservação das carnes de aves e seus miúdos, 97,2% dos rótulos avaliados apresentaram as informações mínimas obrigatórias exigidas pela legislação.

O desenvolvimento deste programa de vigilância e controle na área de alimentos foi um importante passo dado pela ANVISA, num esforço para minimizar e conter a resistência microbiana, bem como definir medidas de intervenção, uma vez que esta é uma crescente preocupação mundial, pelo impacto desse fator de risco na saúde humana.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Leis, Decretos, etc. Resolução – RDC nº 13, de 02 de janeiro de 2001 - Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e seus Miúdos Crus, Resfriados e Congelados. **Diário Oficial**, Brasília, DF. 10 jan. 2001. Seção 1. p. 54.
2. Consumo Brasileiro de Carne de Frango. **ABEF-Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frango**, [<http://www.abef.com.br/Estatisticas/Mercadointerno/Historico.asp>]. 21 setembro 2006.
3. Instituto Adolfo Lutz. **Deteção de Enterococos em Carcaças Congeladas de Frango**. In: Manual da Qualidade. São Paulo, 2004, nº PME - SA4 - 001.
4. INCQS/FIOCRUZ. **Pesquisa e Contagem de *Salmonella* sp em Carcaças Congeladas de Frango**. In: Manual da Qualidade. Rio de Janeiro, 2004. Seção 10, nº 65.3210.044.