



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40827

• Bromatologia e Química

Prevalência de *Salmonella* spp. em produtos cárneos crus refrigerados comercializados em municípios de São Paulo

Christiane Asturiano Ristori¹ , Cecília Geraldine Martins¹ , Damaris de Castro Pinto¹, Simone de Oliveira Blotta¹, Lucas Rodrigues de Lima¹, Monique Ribeiro Tiba Casas² , Ruth Estela Gravato Rowlands^{1*} 

¹ Núcleo de Microbiologia, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

² Núcleo de Doenças Entéricas e Infecções por Patógenos Especiais, Centro de Bacteriologia, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: ruth.rowlands@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

Salmonella spp. é um dos principais agentes associados com surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). O patógeno pode ser detectado em uma ampla variedade de alimentos, com maior incidência em produtos de origem animal como carnes, ovos e derivados. No presente estudo foi avaliada a prevalência de *Salmonella* spp. em produtos cárneos crus refrigerados, comercializados em diferentes municípios do estado de São Paulo, coletados no Programa Paulista de 2023 e 2024. Foram analisadas 102 amostras, sendo 39 de carne moída (abril a dezembro de 2023) e 63 de peito de frango com osso e pele (abril a junho de 2024). A pesquisa de *Salmonella* foi realizada pelo método da ISO 6579-1:2017, e a sorotipagem de acordo com o esquema de White-Kauffmann-Le Minor. Todas as amostras de carne moída foram negativas para o patógeno e sete (11,1%) de peito de frango foram positivas, sendo identificados os seguintes sorotipos: *S. Heidelberg* (2), *S. Minnesota* (2) e *S. Schwarzengrund* (2) e *S. Soerenga* (1). Embora tenha sido detectada *Salmonella* nestas amostras, todas foram consideradas satisfatórias de acordo com a Instrução Normativa nº161, 01/07/2022, da Anvisa, que estabelece para estes produtos, ausência de *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*, sorotipos mais comumente envolvidos em surtos e de maior relevância em Saúde Pública. Melhorias têm sido implementadas na cadeia produtiva de carnes de aves contribuindo, principalmente, para controle dos sorotipos de maior prevalência em surtos. No entanto, outros sorotipos, como *S. Heidelberg*, têm sido detectados com maior frequência, nos últimos anos, em frangos, reforçando a necessidade do constante monitoramento destes produtos para subsidiar o fortalecimento de estratégias aplicáveis a todos os sorotipos. Os resultados do presente estudo mostram, ainda, a importância da educação contínua do consumidor quanto à manipulação adequada de produtos cárneos crus, evitando, principalmente, a contaminação cruzada e, conseqüentemente, o risco à saúde.

Palavras-chave. *Salmonella*, Carne, Produtos Avícolas.