



AVALIAÇÃO DE *Salmonella spp.* EM CARÇAÇAS E SUBPRODUTOS DE FRANGOS PROCESSADOS NA CIDADE DE MARINGÁ - PR

Marco Aurélio Afonso dos Santos Veríssimo dos Passos¹; Louremi Bianchi Gualda de Souza²

RESUMO: O presente trabalho irá avaliar a contaminação da carne de frango por *Salmonella spp.*, em que as análises serão realizadas no Laboratório de Microbiologia do Cesumar – Centro Universitário de Maringá. A salmonelose é uma doença de importante destaque na saúde pública, pois é responsável por provocar toxinfecções alimentares, através da ingestão de alimentos contaminados. O agente causador desta doença está presente em produtos de origem animal, como ovos, leite, carne bovina, carne suína e carne de frango, sendo esta a principal responsável pela veiculação do patógeno ao homem. O objetivo do trabalho será identificar a presença do microrganismo em carcaças e subprodutos de frango, bem como estabelecer dados epidemiológicos nos estudos das toxinfecções alimentares. Espera-se portanto com a realização desta pesquisa, que sejam estabelecidos os dados epidemiológicos, além de possíveis estratégias para o controle da ocorrência de *Salmonella spp.* no município de Maringá – PR. As salmonelas são bactérias Gram-negativas, não esporuladas e são as maiores responsáveis por toxinfecções alimentares humanas, na qual representam cerca de 10-15% de casos de gastroenterite aguda. Apesar de todos os avanços tecnológicos verificados nos últimos anos, a carne de frango ainda é contaminada por microrganismos diversos, principalmente do gênero *Salmonella spp.*, sendo sua identificação e controle considerados um problema de representatividade mundial para os consumidores. Supõe-se que no Brasil a ocorrência de salmonelas seja relevante devido às deficiências no saneamento básico e as más condições higiênico-sanitárias da maioria da população, aliadas ao precário controle de qualidade de algumas indústrias alimentícias e de pequenos abatedouros de aves. Considerando-se que existam diversos pontos comerciais que abatem e comercializam aves em condições higiênicas sanitárias insatisfatórias por todo o país, ressalta-se a importância da fiscalização dos manipuladores de alimento, bem como a avaliação do nível de contaminação de *Salmonella spp.* em carcaças e subprodutos de frango, evitando assim o comprometimento da saúde pública. Serão utilizadas 20 amostras de carne de frango, entre carcaças e subprodutos, obtidas de estabelecimentos comerciais da cidade de Maringá – PR. As amostras após coletadas, serão acondicionadas em caixas de material isotérmico contendo gelo, a fim de conservar as mesmas características do perfil microbiano da comercialização rotineira, sendo encaminhadas posteriormente para o Laboratório de Microbiologia do Cesumar – Centro Universitário de Maringá. A metodologia utilizada para a identificação microbiológica de *Salmonella spp.* segue basicamente 4 etapas: pré-enriquecimento em caldo não seletivo, enriquecimento seletivo, plaqueamento diferencial e testes bioquímicos. Serão feitas análises exploratórias dos dados descritos, por meio das ocorrências, gráficos e tabelas das informações coletadas.

PALAVRAS-CHAVE: Frango; *Salmonella spp.*; Saúde Pública.

¹ Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR. Programa de Bolsas de Iniciação Científica do Cesumar (PROBIC). marco_passos87@hotmail.com

² Orientadora e Docente do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR. louremi@cesumar.br