

Entende-se por presunto o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente de pernil suíno, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. O retalho de presunto, produto comercializado que chega a mesa do consumidor por um menor custo, pode vir a ser um causador de toxinfecções alimentares, pois apresenta maior superfície de contato e grande manipulação. Os setores de fiambreteria dos supermercados fracionam quantidades de alimento em escala próxima à industrial, estando submetidos a elevado risco de manipulação e contaminação cruzada. A presença de *Salmonella* spp. e *Clostridium* spp. em alimentos tornam os mesmos impróprios para o consumo, uma vez que estes microrganismos são implicados em surtos de toxinfecção alimentar. *Staphylococcus aureus* é comumente encontrado em alimentos cuja contaminação ocorre geralmente pelos manipuladores, pois está presente na microbiota da pele e mucosas dos mesmos. O objetivo deste trabalho é avaliar as condições higiênico-sanitárias de presuntos cozidos e em retalhos comercializados em supermercados de Porto Alegre, RS na data de validade indicada na embalagem. Foram realizadas as seguintes análises microbiológicas dos produtos: contagem de coliformes totais e termotolerantes, de *Clostridium* spp., de *Staphylococcus* spp. e pesquisa de *Salmonella* spp. segundo metodologias preconizadas na legislação vigente (IN nº 62). As análises foram realizadas no dia da coleta e no dia de vencimento do produto conforme indicação no rótulo. Segundo os resultados obtidos, os produtos mantiveram suas condições higiênico-sanitárias desde a origem até o prazo final de validade, o que demonstra a integridade dos estabelecimentos frente à saúde do consumidor. Os processos de manipulação e reembalagem realizados nos supermercados não afetaram as condições higiênico-sanitárias dos produtos no dia do vencimento.