

A preocupação e a procura por alimentos seguros são crescentes na sociedade moderna. Dentre estes, destacam-se os alimentos de origem animal, que são mais perecíveis que os demais por apresentarem características intrínsecas favoráveis à deterioração. Segundo a legislação vigente, as indústrias alimentícias devem ter autocontrole nos seus processos, a fim de garantir a produção de alimentos inócuos aos consumidores. O monitoramento e a adequada aplicação dos procedimentos de higiene operacional e pessoal são itens básicos em programas de controle de qualidade. A limpeza e desinfecção dos ambientes e equipamentos que entram em contato com o alimento são barreiras sanitárias indispensáveis para diminuir a carga microbiana inicial e evitar a contaminação cruzada. O objetivo deste estudo foi avaliar a sensibilidade *in vitro* de bactérias isoladas de produtos de origem animal frente aos desinfetantes iodofor e quaternário de amônio. Para realização do estudo foram utilizadas cepas bacterianas oriundas de alimentos de origem animal provenientes de empresas inspecionadas e isoladas no laboratório microbiológico do Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes da UFRGS. Assim, algumas cepas dos micro-organismos *Escherichia coli*, *Staphylococcus sp.*, *Listeria sp.* e *Salmonella sp.* mostraram-se resistentes a processos de desinfecção utilizados previamente nos estabelecimentos de origem. Após isolamento, as cepas foram submetidas ao teste de suspensão para verificação da eficiência dos desinfetantes iodofor e quaternário de amônio, descrito pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em crescentes tempos de contato (5, 10 e 15 minutos), usados na menor concentração recomendada pelo fabricante. A fim de simular a presença de matéria orgânica *in vitro* foi utilizado soro bovino estéril, avaliando sua influência na atuação do sanitizante. Após os testes de suspensão, as bactérias resistentes estão sendo repicadas para *appendorfs* contendo glicerol 87% e caldo Brain Heart Infusion (BHI) e congelados à -20°C para elaboração de uma bacterioteca.