

PESQUISA DE *Listeria monocytogenes* EM CARÇAÇAS SUÍNAS EM MATADOUROS-FRIGORÍFICOS LOCALIZADOS NO ESTADO DE SANTA CATARINA

Gabriela Orosco Werlang, Caroline Pissetti, Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso, Luis Gustavo Corbellini
Departamento de Medicina Veterinária Preventiva – FAVET/UFRGS
E-mail para contato: gabiwer@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Listeria monocytogenes é um agente causador de Doença Transmitida por Alimento de grande importância para saúde pública, devido à gravidade dos sintomas causados em grupos considerados de risco. Sua capacidade de multiplicação em temperatura de refrigeração contribui para aumentar o risco de veiculação por produtos de origem animal. Alimentos lácteos são os mais associados aos casos de listeriose em humanos, por isso esse grupo de alimentos é monitorado quanto à presença de *L. monocytogenes*. Porém, produtos cárneos podem veicular a bactéria, sendo, portanto, importante identificar a ocorrência dessa em carcaças e produtos processados.

OBJETIVO

O objetivo deste estudo foi investigar a presença de *L. monocytogenes* em carcaças suínas na etapa de pré-resfriamento.

MATERIAL E MÉTODOS

- ❖ O estudo foi conduzido em três matadouros-frigoríficos controlados pelo Serviço de Inspeção Federal, localizados no Estado de Santa Catarina.
- ❖ Em cada matadouro-frigorífico coletou-se amostras de fezes de seis lotes de abate e de 84 carcaças na etapa de pré-resfriamento.
- ❖ As fezes de lote foram colhidas por meio de própés colocados em contato com as fezes depositadas no piso das baias.
- ❖ As amostras de carcaça foram constituídas por esponjas (Nasco, Wisconsin) friccionadas em quatro regiões da carcaça (lombo, papada, pernil e barriga), totalizando uma área de 400 cm² (MAPA, 2007)¹.
- ❖ Para análise de ambos os materiais foi utilizado o protocolo de isolamento e identificação descrito na IN62 (MAPA, 2003)², utilizando como meio sólido o Agar *Listeria* segundo Ottaviani e Agosti (ALOA, AES).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas 18 baias de espera amostradas, *Listeria* sp. foi isolada em 72,2% (13/18). No frigorífico C houve a maior ocorrência de amostras positivas (6/6), seguida do frigorífico A (4/6). *L. innocua* (n=7), *L. grayi* (n=4) e *L. welshimeri* (n=3) foram as mais isoladas; apenas um isolado de *L. monocytogenes* foi identificado. Em carcaças, o gênero *Listeria* foi encontrado em 22,62% (57/252) das amostras, sendo *L. monocytogenes* identificada nos três matadouros-frigoríficos (Gráfico 1). O matadouro-frigorífico B apresentou o maior número de carcaças positivas para *L. monocytogenes*, o que pode estar associado a falhas de procedimentos de abate ou higienização ambiental.

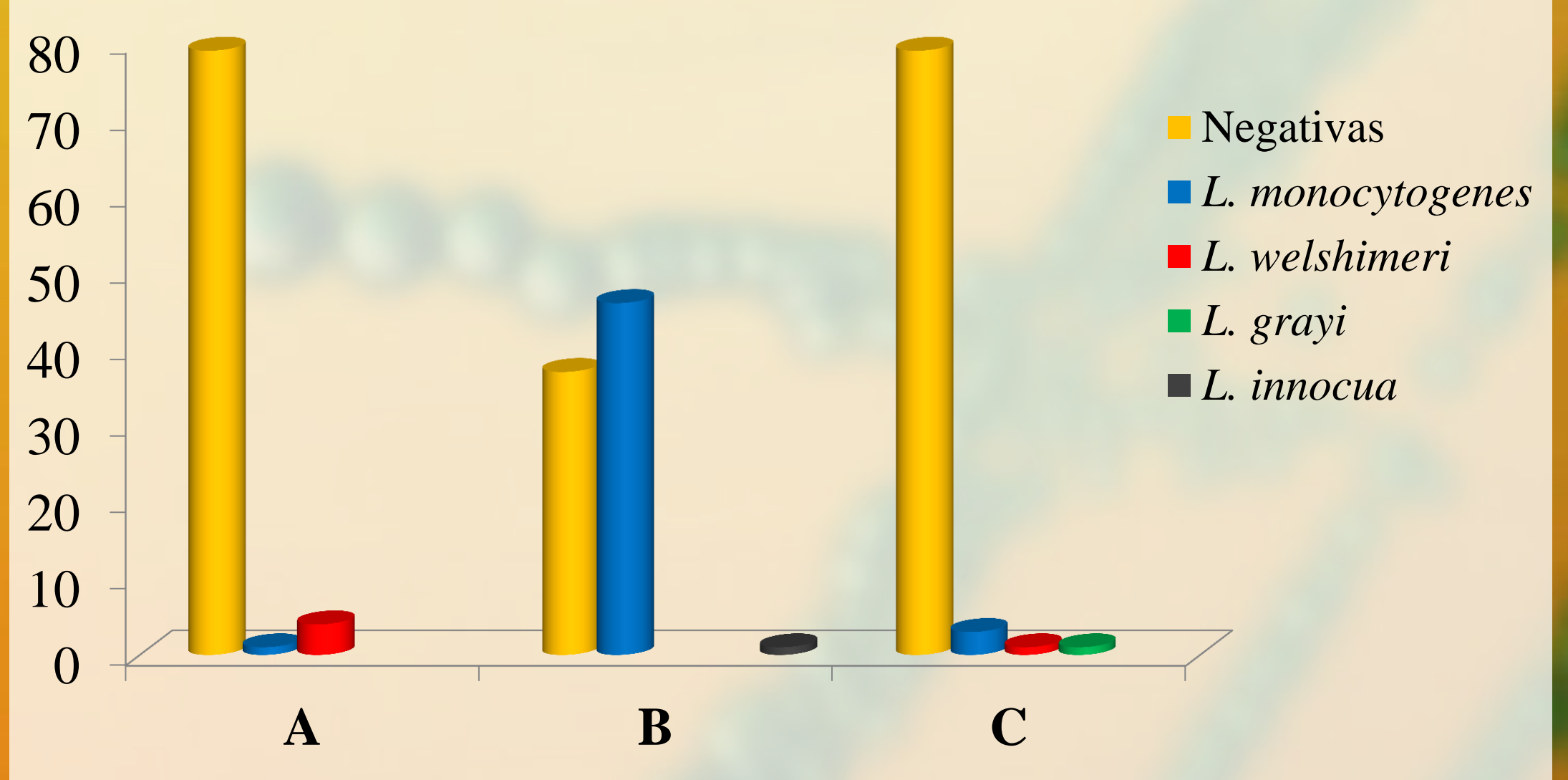


Gráfico 1- Distribuição de resultados obtidos após pesquisa de *Listeria* sp. em carcaças suínas na etapa de pré-resfriamento em três matadouros-frigoríficos de Santa Catarina.

CONCLUSÃO

L. monocytogenes pode estar presente em carcaças suínas na etapa de pré-resfriamento, significando um risco para a contaminação de produtos elaborados a partir dessa matéria-prima.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1- BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº 62, de 26 de janeiro de 2003. Oficializa os métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para produtos de origem animal e água.
- 2-BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Circular nº 130/2007/CGPE/DIPOA, de 13 de fevereiro de 2007. Exportações de carne suína para os estados membros da União Europeia.