

Segundo o Ministério da Saúde, no Brasil, foram registrados 7.234 surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), entre 1999 e 2011 (BRASIL, 2011). Até o ano de 2009 os surtos envolveram 123.917 pessoas, das quais 70 foram a óbito (BRASIL, 2009). No Rio Grande do Sul (RS) foram registrados aproximadamente 3200 surtos de DTA, no período de 1980 a 2006 (RIO GRANDE DO SUL, 2006). Evitar a ocorrência desses surtos é um dos objetivos fundamentais dos órgãos fiscalizadores, empresas de alimentos e também de centros de pesquisa da área. A adesão bacteriana e a formação de biofilmes têm grande importância nas indústrias de alimentos e serviços de alimentação, uma vez que estes podem dificultar a higienização das superfícies que entram em contato com o alimento, propiciando a contaminação cruzada e, conseqüentemente a ocorrência de surtos. Muitas bactérias patogênicas já foram isoladas da superfície de equipamentos e utensílios utilizados em empresas de alimentos, como *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, *Campylobacter jejuni*, *Shigella* spp., *Escherichia coli* O157:H7, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus*. Existe uma ampla variedade de materiais que são utilizados em indústrias de alimentos e serviços de alimentação, dentre eles, o mais utilizado é o aço inoxidável. O objetivo deste trabalho é avaliar a adesão de *Salmonella* Enteritidis (SE 86 – isolada de alimento envolvido em surto no RS) e *Listeria monocytogenes* (J11 – isolada de frigorífico do RS) na superfície dos aços inoxidáveis AISI 304 e AISI 316, através da contaminação de corpos de prova (2cm x 2cm x 0,15 cm) dos aços com uma cultura individual contendo 10^5 UFC/mL das bactérias em estudo, seguida da quantificação do número de células aderidas, conforme a metodologia descrita por Kusumaningrum *et al.* (2003), após um período de contato das bactérias com os corpos de prova de 0, 1, 2, 4, 6 e 8 horas. O trabalho tem como objetivo também observar a adesão bacteriana nas diferentes superfícies através de microscopia eletrônica de varredura (MEV). Os resultados obtidos até o momento demonstram que não há diferença significativa entre adesão ao aço AISI 304 e ao aço AISI 316 para *S. Enteritidis* (SE86) e *L. monocytogenes* (J11) e que *S. Enteritidis* aderiu significativamente ($p < 0,05$), mais que *L. monocytogenes* ($0,87 \log_{10}$ UFC/cm²) no tempo 0.