127 **IDENTIFICAÇÃO DE FOCOS DE CONTAMINAÇÃO, ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO E PREVENÇÃO DA PRESENÇA DE *Staphylococcus aureus* NA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS.** *Maria Carolina M. Guimarães,João A.J.Henriques, Marco A.Z. Ayub, Eduardo C. Tondo* (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Centro de Biotecnologia, UFRGS).

O microrganismo *Staphylococcus aureus* é o agente etiológico de uma ampla variedade de infecções humanas e animais. Dentre as diversas manifestações clinicas causadas pelo *S. aureus*, as intoxicações alimentares são bastante expressivas devido a sua frequência e intensidade. A presença desse microrganismo em laticínios deve ser controlada; visto que, o leite e seus derivados são frequentemente contaminados por animais infectados, por manipuladores ou pelo ambiente. Além disso, tais indústrias são propícias para o seu desenvolvimento e podem causar surtos entre seus consumidores. O objetivo desse trabalho é analisar a presença do *S. aureus* dentro da indústria de laticínios, identificando os reais focos de contaminação e possibilitando a prevenção dos mesmos de maneira efetiva. 195 amostras foram coletadas a partir de matéria prima, operadores, ambiente e produtos finais de uma indústria de laticínios do estado do Rio Grande do Sul. Destas, 97 amostras foram positivas (49,74%) para presença de *S. aureus.* A identificação desse microrganismo foi realizada através do cultivo em meio Baird-Parker, coagulase, oxidação e fermentação do manitol, catalase, DNAse e coloração de Gram. 21 amostras já foram analisadas através de Eletroforese de Campo pulsado (PFGE). Finalizadas todas as análises, intensiona-se estudar a epidemiologia desse microrganismo e identificar os prováveis focos de contaminação dentro da indústria. A resistência a antimicrobianos também será investigada. Com base nestes dados, pretende-se identificar e controlar pontos críticos de contaminação na produção de laticínios (Genotox, Laboratório de genotoxidade & ICTA).