

As intoxicações alimentares têm sido reconhecidas como um problema de saúde pública, dentre estas encontramos a salmonelose, causada por microorganismos do gênero *Salmonella*. A literatura registra que alimentos de origem animal, como carnes de frango, bovina e suína são as principais fontes de infecção por este agente. O presente trabalho teve como objetivo obter o perfil de ocorrência de *Salmonella* em carcaças de frango abatidos em uma planta de processamento avícola do RGS durante um período de 8 meses. Foram analisadas 1014 carcaças de frango, pelo método microbiológico recomendado pela portaria no.8, de 25/1/95 do Ministério da Agricultura do Brasil. A *Salmonella* sp. foi isolada de 17,36% das carcaças (176 amostras positivas sobre 1014 analisadas), sendo este valor mais alto que alguns dados encontrados em Santa Catarina (13,3%), sendo no entanto menos elevados que os 57% de positividade encontrados em trabalho executado em Portugal. Estes resultados reforçam a necessidade de continuar a busca de procedimentos de controle que visem a redução dos níveis de contaminação de carcaças de frango por

*Salmonella*, e conseqüentemente reduzir o risco potencial de transferência destes microorganismos para humanos, através do consumo de alimentos preparados à base de produtos de origem animal contaminados. Tais procedimentos incluem, necessariamente, a implantação de programas de análise de risco e controle de pontos críticos (ARCPC), envolvendo desde a criação do animal até o preparo do alimento pelo consumidor, passando especialmente pelo processamento do produto na planta industrial. Isto permitirá, a partir de uma melhoria na qualidade microbiológica do produto final, a manutenção da imagem do produto avícola nacional, exemplo de proteína animal de baixo custo e excelência nutritiva. (CNPq)