

A bactéria *Listeria monocytogenes* é o agente etiológico da listeriose em humanos, uma infecção grave, veiculada por alimentos contaminados, que apresenta baixa morbidade e alta mortalidade (20% a 30%). Acomete principalmente gestantes, neonatos, crianças, idosos e indivíduos com imunossupressão adquirida ou induzida. A listeriose caracteriza-se por infecções do sistema nervoso central (meningite, encefalite e meningoencefalite), aborto, gastroenterite, bacteremia primária e septicemia. Além de poder causar endocardite, miocardite, pneumonia, pleurite, hepatite, peritonite, abscessos, artrite, osteomielite e otite. As enfermidades transmitidas por alimentos representam um grande problema em saúde pública, sendo responsáveis por doenças de gravidade variável e óbitos em todo o mundo. São as principais causas de doença e morte em países em desenvolvimento, sendo a maioria crianças, ocasionando um enorme impacto social e econômico nas comunidades e seus sistemas de saúde. Os principais alimentos responsáveis pela veiculação de patógenos ao homem são as carnes e seus derivados, havendo consenso mundial de que a *L. monocytogenes* está entre os patógenos de maior relevância. Pois segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), aproximadamente 75% das doenças que tem afetado o homem nos últimos dez anos são causadas por patógenos presentes em animais ou em produtos de origem animal. Entre os métodos de detecção de *L. monocytogenes*, a reação em cadeia da polimerase (PCR) apresenta-se como a técnica mais rápida e precisa, além de ser mais barata e necessitar de menos mão-de-obra do que o método microbiológico convencional, o qual necessita de vários dias para o diagnóstico. Desta forma, este trabalho objetiva estabelecer um protocolo de PCR para detecção de *L. monocytogenes* em carne de frango. O protocolo está sendo estabelecido e os resultados serão apresentados posteriormente.