

Pesquisa de *Salmonella spp.* e *Staphylococcus spp.* em Linguiça Frescal de Frango Adquirida no Comércio Varejista de São Bento do Sul-SC

Geórgia Caetano de Almeida¹, Joyce Ribeiro da Silva², Mariana Santiago Goslar³, Milena Machado dos Santos⁴, Anderlise Borsoi⁵

Palavras-chave: Embutido. Microbiologia. Saúde pública.

Introdução

A produção de embutidos propicia o aumento da vida de prateleira das carnes e diversifica a oferta de derivados, porém, a intensa manipulação do alimento aumenta as possibilidades de contaminação por microrganismos (ZINNAU, 2011). A presença de microrganismos nos alimentos não significa necessariamente risco para o consumidor ou qualidade inferior do produto. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabeleceu através da Resolução da Diretoria Colegiada nº12 de janeiro de 2001 padrões microbiológicos para alimentos. Em linguças frescas o valor máximo permitido para *Staphylococcus* coagulase positiva é $5,0 \times 10^3$ UFC/g e exige-se ausência de *Salmonella spp.* em 25 g do produto. Diante do exposto, o presente trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de linguças frescas de frango comercializadas em São Bento do Sul-SC, através da pesquisa de *Salmonella spp.* e *Staphylococcus spp.*

Material e Métodos

Foram coletadas 10 amostras de linguça frescal de frango, 5 amostras de duas marcas distintas (A e B), com registro do Serviço de Inspeção Municipal. As amostras foram adquiridas em gôndolas de supermercados da cidade de São Bento do Sul-SC, em maio de 2016. Todas encontravam-se dentro do prazo de validade estabelecido. Após a aquisição, foram acondicionadas em caixa isotérmica com gelo artificial e conduzidas até o Laboratório de Análise de Alimentos da Universidade Tuiuti do Paraná. Para a pesquisa de *Salmonella*, foram retirados fragmentos de 10g das amostras e adicionado 90 mL de água peptonada 1%, realizando maceração da amostra. Retirou-se 10 mL da solução, colocando em tubos de ensaio para incubação a 37°C por 24 horas. Foram inoculados 100 µL de cada amostra incubada em tubos contendo caldo Rappaport Vassiliadis (Himedia). Incubou-se a 42 °C por 24 horas. Após, foi realizado plaqueamento com auxílio de alça bacteriológica em ágar Xilose Lisina Desoxicolato (XLD) e incubado a 37°C por 24 horas. Após leitura das placas as colônias típicas foram confirmadas para o gênero com antisoros Poli O e H

1 Curso de Medicina Veterinária - UTP

2 Curso de Medicina Veterinária - UTP

3 Curso de Medicina Veterinária - UTP

4 Médica Veterinária JBS Foods

5 Professora orientadora - UTP

(Probac). A pesquisa de *Staphylococcus spp.* foi realizada através da semeadura de 0,1 mL em Ágar Baird Parker (BP, BD Difco) utilizando alça de Drigalsky a partir das diluições anteriormente citadas. Após, as placas foram incubadas de 24 a 48 horas a 35°C, para posterior leitura de colônias típicas (negras com halo translúcido) e atípicas. Para a confirmação das colônias típicas foi realizado o teste de aglutinação em látex (Staphclin Latex, Laborclin).

Resultados e Discussão

Quanto à pesquisa de *Salmonella spp.* foi encontrada uma amostra contaminada (10%) da marca B, apresentando-se fora dos padrões estabelecidos pela RDC nº12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nogueira Pinto et al. (1999) encontraram o mesmo resultado e Rall et al. (2009) obtiveram um resultado de 8% das amostras positivas. Em contrapartida, Viestel et al. (2000) não encontraram *Salmonella spp.* em estudos realizados com produtos adquiridos em Niterói-RJ. A presença desse microrganismo significa risco à saúde do consumidor, portanto medidas sanitárias e tecnológicas sanitárias são necessárias tanto no fomento quanto na indústria para efetivamente reduzir a prevalência da bactéria no produto final (TESSARI et al., 2008). Nas análises de *Staphylococcus spp.*, 90% das amostras estudadas obtiveram crescimento de colônias compatíveis, sendo negativa apenas uma amostra da marca B. Vietsel et al. (2000) obtiveram um resultado de 76,6%. Morot-Bizot et al. (2006) relataram que a presença de *Staphylococcus spp.* em linguiças está associada às matérias primas e às condições de produção, sendo os manipuladores importantes fontes de contaminação.

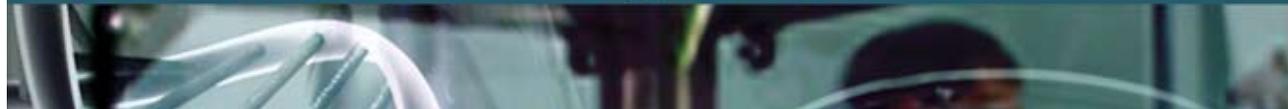
Conclusão

A legislação brasileira estabelece o padrão de ausência de *Salmonella spp.* em 25g de produto, sendo assim, 10% das amostras analisadas encontravam-se impróprias para o consumo humano. A presença de *Staphylococcus spp.* em 90% das amostras é alarmante, demonstrando problemas visíveis nas condições higiênico-sanitárias dos manipuladores. Portanto, torna-se claro o risco potencial que a linguiça frescal de frango pode representar para a saúde da população consumidora. A fiscalização sanitária deve ser atuante, visando melhoria em estabelecimentos, controle de matéria-prima e higiene dos manipuladores.

Referências

ANVISA-AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 02 de janeiro de 2001.

MOROT-BIZOT, S. C.; LEROY, S.; TALON, R. Staphylococcal community of a small unit manufacturing traditional dry fermented sausages. International Journal of Food Microbiology, v.108, n.2, p.210-210, 2006.



NOGUEIRA PINTO, J. P. A., CASTRO, A. P., OHASHI, F. H., et al. Avaliação microbiológica de produtos embutidos encaminhados ao serviço de orientação à alimentação pública (SOAP) da FMVZ. *Higiene Alimentar*, v.13, n.61, p.69-70, 1999.

RALL, V. L. M.; MARTIN, J. G. P.; CANDEIAS, J. M. G.; et al. Pesquisa de *Salmonella* e condições sanitárias e frangos e linguiças comercializados na cidade de Botucatu. *Brazilian Journal of Veterinary Research and Animal Science*, São Paulo, v.46, n.3, 2009.

TESSARI, E.N.C.; CARDOSO, A.L.P.; KANASHIROL, M.I.; et al. Ocorrência de *Salmonella spp.* em carcaças de frangos industrialmente processadas, procedentes de explorações industriais do Estado de São Paulo. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.38, n.9, 2008.

VIESTEL, M.A.D.; FRANCO, R.M.; OLIVEIRA, L.A.T.; et al. Avaliação bacteriológica de linguiça de frango comercializada no município de Niterói -estado do Rio de Janeiro- Brasil, e a sensibilidade das bactérias isoladas frente a antimicrobianos. *Revista Brasileira de Ciência Veterinária*, v.7, n.1, 2000.