



## **Pesquisa de Salmonella em pratos à base de carne servidos no refeitório do Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia**

Ligia Forchesatto Vargas, Sheila Mello da Silveira, Milena Conte, Marina Ribeiros, Alessandra Farias Millezi, Sofia Schultz

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

**Área:** Alimentos e afins

**E-mail para contato:** sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) tem sido foco de discussões nos últimos anos, exigindo estratégias que permitam seu controle e garantam a oferta de produtos seguros ao consumidor. Salmonella é um dos microrganismos mais amplamente distribuídos na natureza, sendo o trato intestinal do homem e de animais o principal reservatório natural. É também considerado um dos principais agentes envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares. Em locais como praças de alimentação, restaurantes e refeitórios, onde é grande a circulação de pessoas e os alimentos permanecem expostos ao ambiente, o risco de contaminação é considerável. O objetivo deste trabalho foi verificar a presença de Salmonella sp. em amostras à base de carne servidas durante o almoço no refeitório do IFC - Câmpus Concórdia. Para tanto, foram coletadas doze amostras durante os meses de março a junho de 2015, acondicionadas em embalagens estéreis e transportadas em caixas isotérmicas até o laboratório de Microbiologia de Alimentos do câmpus, para a imediata realização da análise. Asepticamente, foram pesados 25g da amostra, homogeneizados com água peptonada tamponada para a etapa de pré-enriquecimento, com incubação a 36°C por 24h. No enriquecimento seletivo utilizou-se caldo Tetracionato e caldo Rappaport Vassiliadis com incubação em banho-maria a 41,5°C por 24h. No isolamento e seleção foram utilizados os meios de cultura ágar verde brilhante vermelho de fenol lactose sacarose (BPLS) e Xilose Lisina Desoxicolato (XLD) com incubação das placas a 36°C por 24h. Após, procedeu-se a identificação bioquímica nos meios LIA, TSI, Ureia e SIM, além da realização do teste sorológico. De acordo com os resultados obtidos, das doze amostras analisadas, todas se encontraram dentro do padrão microbiológico estabelecido pela resolução RDC nº 12 (2001) quanto à presença de Salmonella. Esta resolução estabelece que pratos prontos para o consumo (alimentos prontos de cozinhas, restaurantes e similares) devem ter ausência de Salmonella sp. em 25g. Conclui-se, desta forma, que os pratos à base de carne servidos no almoço do refeitório do IFC - Câmpus Concórdia estão aptos para o consumo, com relação ao microrganismo pesquisado.

**Palavras-chave:** Salmonella. Carne. Refeitório.