

PESQUISA DE *SALMONELLA* SPP., *ESCHERICHIA COLI* E *STAPHYLOCOCCUS* SP. EM ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES NA REGIÃO DO ALTO PARANAÍBA

Amanda Cristina Nunes Santos¹; Adriana Cristina Dias²; Maria Clara Grossi Andrade³;
Eliane de Sousa Costa⁴

No Brasil, a avicultura de corte ocupa posição de destaque em produção e exportação, entretanto, a falta de cuidados higiênico-sanitários durante a produção, manipulação e armazenamento das carcaças, pode tornar a carne do frango um meio propício para a veiculação de microrganismos patogênicos, oferecendo riscos à saúde dos consumidores. O objetivo deste trabalho consistiu em avaliar a presença ou ausência de *Salmonella* spp., *Escherichia coli* e *Staphylococcus* sp. nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios de um abatedouro frigorífico de aves sob Serviço de Inspeção Municipal, localizado na região do Alto Paranaíba - MG. As amostras foram coletadas no mês de maio de 2023, totalizando 15 swabs de superfícies nos pontos sanitários críticos observados durante a rotina operacional do frigorífico, como nas instalações (pisos, paredes, sala de cortes), equipamentos (pré-chiller e chiller) e utensílios (mesas, cortinas, baldes, cabos das facas, caixas plásticas e aventais). Foram detectadas 40% de amostras positivas de *Salmonella* spp., 53,3% de amostras positivas de *Escherichia coli* e 93,3% de amostras positivas de *Staphylococcus* coagulase negativo. O percentual de amostras positivas indica a presença de contaminação entre as amostras analisadas nas superfícies do abatedouro frigorífico, indicando falhas no processo de higienização e sugerindo, a longo prazo, a possível formação de biofilmes, servindo como um reservatório persistente de contaminação. Além disso, demonstra ineficiência na aplicação ferramentas para melhor gestão de qualidade industrial e para maior segurança sanitária dos alimentos, como as Boas Práticas de Fabricação, Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle e de um Procedimento Operacional Padrão. A presença de microrganismos patogênicos também gera impactos na saúde pública, devido à disseminação de doenças transmitidas por alimentos e intoxicações alimentares. Portanto, verificou-se a presença de *Salmonella* spp. em 40%, *Escherichia coli* em 53,3% e *Staphylococcus* coagulase negativo em 93,3% nas amostras coletadas no abatedouro frigorífico de frango durante sua rotina operacional.

Palavras-chave: biofilme; indústrias; legislação; microrganismos; superfícies.

¹ Discente de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: amandacns@unipam.edu.br.

² Professora de Ciências Biológicas (UNIPAM). E-mail: adrianacd@unipam.edu.br.

³ Professora de Médica Veterinária (UNIPAM). E-mail: mariacga@unipam.edu.br.

⁴ Professora orientadora (UNIPAM). E-mail: elianesousa@unipam.edu.br.