

TÍTULO: FREQUÊNCIA DE *SALMONELLA* EM LINGUIÇA FRESCAL COMERCIALIZADA NA REGIÃO DE BOTUCATU, SÃO PAULO

AUTORES: SOUZA, N.F.D.¹; DA SILVA, L.F.¹; IHA, L.N.¹; DOS SANTOS, M.C.¹, DE OLIVEIRA, C.D.¹, TADIELO, L.E.¹, SAMPAIO, A.N.C.E.¹, MARTINS, O.A.¹, PEREIRA, J.G.¹

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA – UNESP, BOTUCATU, SP (RUA PROF. WALTER MAURICIO CORREIA, SN., DISTRITO DE RUBIÃO JR, BOTUCATU – SÃO PAULO, BRASIL)

RESUMO:

A salmonelose é uma das Doenças de Origem Alimentar mais frequentes no mundo e de grande importância na saúde pública. É considerada a zoonose mais difundida a nível mundial e a segunda maior causa de surtos envolvendo consumo de alimentos e água no Brasil. É causada por bactérias do gênero *Salmonella* sp., e sua transmissão ocorre principalmente por meio da ingestão de produtos de origem animal, como carne bovina, suína e de aves, cruas ou malpassadas. Diante disso, é de suma importância a identificação deste agente em carnes e produtos cárneos destinadas ao consumo. A linguiça é um dos alimentos mais consumidos no Brasil, por ser um alimento barato e de fácil acesso à população. Neste contexto, a presença de *Salmonella* sp. nesses produtos representa um sério risco à saúde pública. Deste modo, este estudo objetivou identificar a frequência de *Salmonella* sp. em amostras de linguiça frescal encaminhadas ao Serviço de Orientação à Alimentação Pública da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Estadual Paulista (UNESP), Campus de Botucatu, São Paulo, Brasil, de 2017 a 2021. Neste período foram recebidas 86 amostras de linguiça frescal e analisadas quanto à presença de *Salmonella* sp. seguindo metodologia de análise oficial. Entre as 86 amostras, 56 eram de carne de frango, 20 de carne suína, 6 de carne bovina e 4 mistas (carnes suína e bovina). Das 56 amostras de linguiça de frango, 1 (1,79%) foi positiva para o patógeno. O mesmo foi observado na linguiça suína, em que apenas 1 amostra (5%) foi positiva. A frequência total de *Salmonella* sp. nas 86 amostras correspondeu a 2,33%. A frequência específica, considerando-se o tipo de linguiça foi de 1,79% nas linguiças de frango, e 5% nas linguiças suínas. Portanto, todas as frequências encontram-se baixas, o que diminui a probabilidade de surtos por salmonelose na população de Botucatu pela ingestão desse tipo de alimento. Entretanto, o controle microbiológico deve permanecer constante para garantir a qualidade e segurança desses produtos.

Palavras-chave: Embutido; inocuidade; *Salmonella* sp.