

156

**RECONTAMINAÇÃO BACTERIANA DE DERIVADOS DA CARNE NA PRODUÇÃO E NOS PONTOS DE VENDA.** *Amanda de S. Motta, Andrea T. Pinto, Marcelo R. Cunha, Suzana Cardoso, Guiomar P. Bergmann* (Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Faculdade de Medicina Veterinária-UFRGS).

A repercussão dos casos de toxi-infecções alimentares, tendo a carne e seus derivados como potenciais causadores, nos alerta para os riscos a que a saúde pública está exposta. Com isso, o trabalho objetiva identificar o perfil dos recontaminantes bacterianos de derivados da carne crus e curados da região metropolitana de Porto Alegre-RS; assim como caracterizar os pontos críticos de recontaminação durante a produção e comercialização. Foram analisadas 42 amostras, sendo 24 coletadas após a produção em frigorífico e 20 nos pontos finais de comercialização. As análises procederam de acordo com o manual de "Métodos de Análises Microbiológicas para Alimentos - Ministério da Agricultura-1992". Dos resultados até então obtidos, podemos concluir que a contaminação dos derivados da carne crus e curados provêm da indústria, não sendo significativa suas alterações quando analisadas no comércio. Novas amostras estão sendo analisadas afim de investigar a possibilidade de disseminação de bactérias patogênicas e conseqüente prejuízo a saúde coletiva.