

RESUMO - CIÊNCIAS AGRÁRIAS - MEDICINA VETERINÁRIA

**CONTAGEM DE ENTEROBACTERIACEAE COMO INDICADOR DE
CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM CARÇAÇAS DE FRANGOS
COMERCIALIZADAS EM MERCADOS VAREJISTAS NO ESTADO DO RIO
DE JANEIRO.**

Amanda Félix S. Oliveira (nanda.feliix15@gmail.com)

Thais Helena Marilac Vieira (marilac667@gmail.com)

Isabelly Maria Benfica Alves (isabellymbalvess@gmail.com)

Miriam Evelyn Castanheira De Faria (miriamcastanheira@hotmail.com)

Camila Schulze Ramos (camilaschulze11@gmail.com)

Isabelle Cristine Dantas Fernandes (isabellefernandesvet@gmail.com)

Carlos Zarden Feitosa De Oliveira (czarden@uol.com.br)

Márcio Reis Pereira De Sousa (marcioreis@ufrj.br)

Os alimentos podem ser veiculadores de microrganismos causadores de doenças, representando uma preocupação constante para as indústrias alimentícias e para os órgãos de saúde pública. Entre os principais patógenos transmitidos por alimentos, destacam-se algumas espécies da família Enterobacteriaceae. Esse grupo é composto por bactérias Gram-negativas, em forma de bastonete, anaeróbias facultativas, fermentadoras de glicose, reduzem NO_3^- a NO_2^- e são oxidase negativa. Elas colonizam o trato gastrointestinal de humanos e animais, podendo contaminar alimentos e causar desde distúrbios gastrointestinais, como diarreia e vômitos, até infecções

sistêmicas graves, como septicemia e meningite. Considerando a relevância dessas bactérias e o elevado consumo de carne de frango no Brasil, este estudo teve como objetivo avaliar a ocorrência de Enterobacteriaceae como indicador de controle higiênico-sanitário em carcaças de frangos comercializadas em mercados varejistas no Estado do Rio de Janeiro. Foram coletadas de forma aleatória 20 carcaças de frango, sendo 12 provenientes de estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e oito oriundas da comercialização informal, sem inspeção sanitária oficial. A análise microbiológica foi realizada no Laboratório de Inspeção Higiênico Sanitária e Tecnológica de Produtos de Origem Animal da UFRRJ, de acordo com os métodos oficiais de análise para produtos de origem animal. Para cada carcaça, com auxílio de bisturi estéril, foram obtidas alíquotas de 25 g de pele e músculo das regiões pericloacal, asa e pescoço de cada carcaça, conforme a Portaria SDA/MAPA Nº 1.023/2024. As amostras foram mantidas sob refrigeração até a análise e homogeneizadas em 225 mL de solução salina-peptonada 0,1%, correspondendo a diluição inicial de 10^{-1} . A partir dessa diluição (10^{-1}), foram realizadas diluições decimais sucessivas até 10^{-3} , transferindo-se 1 mL da diluição anterior para tubos contendo 9 mL da mesma solução. Em seguida, 0,1 mL de cada diluição foi semeado asepticamente, em duplicata, em placas de Petri com o meio Ágar MacConkey, utilizando alça de Drigalsky. As placas foram incubadas a 37 °C por 24 horas, conforme metodologia padrão, sendo selecionadas para contagem aquelas com 25 a 250 colônias. Das 20 amostras de carcaças de frango analisadas, 50% apresentaram condições higiênico-sanitárias satisfatórias, conforme os critérios estabelecidos pela legislação vigente. Todas as amostras satisfatórias eram oriundas de estabelecimentos registrados em serviços de inspeção sanitária oficial, sendo 9 no SIF e uma no SIE. Por outro lado, entre as amostras com desempenho insatisfatório, 80% (n=8) não apresentavam a chancela do serviço de inspeção sanitária oficial nas embalagens, caracterizando comercialização informal, enquanto as 20% restantes (n=2) estavam registradas junto ao SIF e ao SIE. Os dados evidenciam que 83,3% (10/12) das amostras provenientes de estabelecimentos com inspeção sanitária oficial estavam em conformidade com a legislação, enquanto 100% (8/8) das amostras não inspecionadas apresentaram contagens de Enterobacteriaceae acima dos limites permitidos, sendo consideradas impróprias para o consumo. Esses resultados reforçam a importância da inspeção sanitária na garantia da segurança dos alimentos de origem animal. Além disso, destacam a necessidade de intensificar a

fiscalização por parte dos órgãos competentes e promover ações de conscientização dos consumidores sobre os riscos associados ao consumo de produtos sem inspeção sanitária, a fim de prevenir doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA).

Palavras-chave: enterobactérias; frango; inspeção sanitária oficial.