

MONITORAMENTO DE *SALMONELLA* spp. EM CARCAÇAS BOVINAS, SUÍNAS E DE AVES SOB INSPEÇÃO FEDERAL NO BRASIL

SILVA, R. M. F.¹; FRANCELINO, M. I. C.¹; OLIVEIRA, A. M. de¹; BRAZ, B. M. O.²

¹ Discente de Medicina Veterinária; Universidade Federal de Alagoas; rayanna.freire@ceca.ufal.br.

² Docente de Medicina Veterinária; Universidade Federal de Alagoas.

Salmonella spp. é um dos principais agentes associados às doenças veiculadas por alimentos, frequentemente relacionada ao consumo de produtos de origem animal. Programas oficiais de monitoramento microbiológico são essenciais para avaliar a ocorrência desse patógeno ao longo da cadeia produtiva. Este trabalho objetiva descrever os resultados do monitoramento oficial de *Salmonella* spp. em carcaças de bovinos, suínos e aves, destinados ao consumo humano. Trata-se de um estudo descritivo baseado em dados secundários obtidos a partir do Anuário do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) de 2025, referentes ao ano de 2024 do monitoramento microbiológico em carne bovina e carcaças de suínos, frangos, galinhas e perus. Em bovinos foram analisadas 2.024 amostras provenientes de 196 abatedouros registrados no Serviço de Inspeção Federal, havendo detecção de *Salmonella* spp. em 2,03% (41/2.024) das amostras. 21 das 546 amostras de carcaças de suínos, coletadas em 81 estabelecimentos, foram positivas, o que equivale a 3,85%. Em aves foram analisadas 2.860 amostras, em 133 abatedouros, sendo 2.796 amostras de frangos e galinhas e 64 de perus, observando-se a presença de *Salmonella* spp. em 16,29% (466/2796) das amostras de frangos e galinhas. Não houve detecção nas amostras de perus. No entanto, o anuário do DIPOA não discute possíveis fatores associados a esse resultado, limitando a interpretação dessa ausência. Os sorovares mais frequentes nas análises das carcaças de frangos e galinhas foram *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Infantis, *Salmonella* Minnesota e *Salmonella* Heidelberg, todos de alta relevância epidemiológica, sobretudo por serem associados a surtos e resistência antimicrobiana. No tocante às carnes bovinas, o percentual de detecção de *Salmonella* spp. evidencia a persistência desse patógeno ao longo da cadeia produtiva, reforçando a necessidade de manutenção e aprimoramento das medidas de controle higiênico-sanitário nos estabelecimentos de abate. Em relação às carcaças de suínos, os resultados indicam um cenário favorável quanto ao controle sanitário, sugerindo maior eficácia das práticas adotadas nesse setor. Por outro lado, as carcaças de frangos e galinhas apresentaram elevada frequência de detecção, demonstrando maior vulnerabilidade da cadeia produtiva de aves e a necessidade de intensificação das ações de monitoramento e controle, bem como da orientação à população quanto às formas adequadas de manipulação e preparo, a fim de reduzir o risco de contaminação cruzada. A presença desses sorovares indica potencial risco de doenças veiculadas por alimentos ao consumidor, destacando a cadeia de produção como uma importante via de disseminação de zoonoses. Logo, o monitoramento microbiológico oficial é de suma importância para que estratégias de controle sanitário para segurança dos alimentos destinados ao consumo humano sejam planejadas e implantadas em estabelecimentos de abate sob inspeção oficial.

Palavras - chave: Carnes; Higiene; Microbiologia; Sorovares.