



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



### *Salmonella* sp e *Escherichia coli* em ovos

Katianne C. de MEDEIROS, Simone S. MARTINS, Yohanne S. de M. SOUTO, Geraildo A. S. SILVA,  
Alfredina dos S. ARAÚJO

Katianne Cristinne de Medeiros

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: katianne\_cristine@hotmail.com

O ovo é considerado um dos alimentos mais envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil, sendo considerado um dos principais agentes causadores da salmonelose. A salmonelose é no Brasil e no mundo, um desafio para a saúde pública. Apesar da subnotificação, a partir da década de 70 tem ocorrido um aumento acentuado e contínuo do número de casos vinculados a determinados sorotipos, os quais variam geograficamente. Os principais alimentos envolvidos na veiculação da salmonelose são ovos, carne de aves e seus derivados, sendo que a manipulação desempenha um papel importante na disseminação da bactéria, por propiciar contaminação cruzada no ambiente de preparo de alimentos. Com o objetivo de verificar as condições higiênico-sanitárias de ovos comerciais de vários fornecedores do município de Pombal-PB, foram avaliadas 30 amostras de ovos de granja. As amostras de ovos foram coletadas em estabelecimentos comerciais da cidade de Pombal-PB, sendo embalados em sacolas plásticas disponibilizadas pelos próprios locais de coleta. Em seguida foram encaminhadas ao LMA/CVT/UFCG – Câmpus Pombal-PB, onde foram assepticamente manipulados e processados de acordo com as técnicas bacteriológicas específicas para isolamento e identificação destes microrganismos. Para a pesquisa de *Salmonella* sp e de *Escherichia coli* foi utilizada a metodologia descrita por LANARA (1981). Dos resultados obtidos constatou-se que em 63,33% nas amostras (18 das 30 amostras analisadas) houve tanto a presença de *Salmonella* sp como de *Escherichia coli* microrganismos que não devem estar presentes nos alimentos por causarem surtos de infecção alimentar humana, este resultado poderá indicar contaminação dos ovos tanto na casca quanto na gema. Estes microrganismos não são aceitáveis pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária RDC Nº 12 de 2001. Processos de produção de ovos livres de *Salmonella* sp e *Escherichia coli*, higienização após postura e refrigeração são pontos críticos de controle para redução dos surtos de intoxicação humana de origem alimentar. Estes resultados indicam que é necessária uma melhora na manipulação e acondicionamento destes ovos, de acordo com os padrões de comparação em ovos frescos para estes microrganismos, segundo a Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

**Palavras-chave:** *Salmonella* sp, *Escherichia coli*, ovo.

