



## Scientific Research and Reviews (DOI:10.28933/SRR)



# Pesquisa De Salmonella Em Carnes Caprinas Comercializadas No Município De Caruaru-PE

Brito, A.K.L.1; Santana, A.R.M.1; Gomes, G.Y.D.V.1; Jácome-Júnior, A.T.2

1Graduando (a) em Farmácia no Centro Universitário Tabosa de Almeida-ASCES/UNITA;  
2Professor Adjunto dos Cursos de Farmácia, Biomedicina, Odontologia e Nutrição do Centro Universitário Tabosa de Almeida- ASCES/UNITA

### ABSTRACT

**Introdução:** A comercialização de carnes caprina é comum na região nordeste, no entanto, quando se refere a produtos cárneos, os mesmos podem ser responsáveis pela transmissão de bactérias patogênicas como a *Salmonella* spp, um dos microrganismos mais relacionados com infecções alimentares. **Objetivos:** Identificar a presença ou ausência de *Salmonella* na carne caprina comercializada no Município de Caruaru-PE e profilaxia para evitar contaminações pelo microrganismo. **Metodologia:** De junho a agosto de 2017 foram coletadas 9 amostras de carne caprina em estabelecimentos de Caruaru-PE. As coletas foram feitas em triplicata, para aumento da confiabilidade dos resultados e de acordo com o Códex Alimentarius. A análise bacteriológica foi feita através do semeio por esgotamento no meio Ágar *Salmonella* Shigella. **Resultados:** Os resultados obtidos demonstraram que 55,6% positivaram para *Salmonella* e 44,4% negativaram. **Discussão:** Os resultados demonstraram que 55,6% das amostras estariam impróprias para o consumo de acordo com a RDC 12. Essas bactérias causam infecções gastrointestinais, devido a ingestão de alimentos mal cozidos ou crus que foram contaminados por fezes. As gastroenterites causadas por esses microrganismos podem ser evitadas se o consumidor for orientado de forma correta, onde devem adotar medidas de higiene no manuseio dos produtos alimentares, desde a produção até o consumo. Onde é necessário também fazer o cozimento correto, já que esses microrganismos são sensíveis a altas temperaturas. **Conclusão:** Os resultados obtidos demonstraram que há necessidade de uma fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária, treinamento para os manipuladores e orientações aos consumidores visando diminuir os índices de contaminação e riscos para saúde pública.

**Palavras-chave:** Alimentos; Bromatologia; Carne; Profilaxia; *Salmonella*

### \*Correspondence to Author:

Jácome-Júnior, A.T

Professor Adjunto dos Cursos de Farmácia, Biomedicina, Odontologia e Nutrição do Centro Universitário Tabosa de Almeida- ASCES/UNITA

### How to cite this article:

Brito, A.K.L.; Santana, A.R.M.; Gomes, G.Y.D.V.; Jácome-Júnior, A.T. Pesquisa De Salmonella Em Carnes Caprinas Comercializadas No Município De Caruaru-PE. Scientific Research and Reviews, 2019, 8:70



eSciPub LLC, Houston, TX USA.

Website: <http://escipub.com/>