



DETECÇÃO DE *SALMONELLA* SPP EM MEXILHÕES *PERNA PERNA* DOS BANCOS NATURAIS DA BAIJA DE SANTOS, SÃO PAULO, BRASIL

Passos, E.C.¹, Mello, A.R.P.¹, Sousa, C.V.¹, Oliveira, M.A.², Casarini, L.M.³, Motta,
N.S.³, Henriques, M.B.³, Machado, I.C.³, Rosso, V.V.⁴, Rivera, I.N.G.⁵

¹Centro de Laboratório Regional de Santos – Instituto Adolfo Lutz, Santos, São Paulo,
e-mail: estevaopgc@yahoo.com.br

²Centro de Laboratório Regional de Ribeirão Preto – Instituto Adolfo Lutz, Ribeirão
Preto, São Paulo

³Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio do Pescado Marinho -
Instituto de Pesca, Santos, São Paulo

⁴ Departamento de Biociências – Campus Baixada Santista – Universidade Federal de
São Paulo, Santos, São Paulo

⁵ Departamento de Microbiologia – Instituto de Ciências Biomédicas – Universidade de
São Paulo, São Paulo, São Paulo

As espécies de mexilhões mais abundantes nos bancos naturais do litoral do Estado de São Paulo são *Perna perna* que ocorre nos costões rochosos e *Mytella falcata* e *Mytella guyanensis* nos estuários. Os mexilhões *Perna perna* são de fácil acesso pelos extratores, ocasionando intensa exploração desse recurso que são comumente empregados em larga escala na alimentação humana, representando fonte de proteína animal de baixo custo e de alto valor nutricional. Esses bivalves marinhos são de interesse em Saúde Pública por serem organismos filtradores e bioacumuladores de bactérias, vírus, fitoplâncton e metais pesados, e podem representar sérios riscos à saúde do consumidor pelo consumo de frutos do mar *in natura* ou que foram processados apenas por cocção. O objetivo deste estudo foi detectar a presença de *Salmonella* spp. em amostras de mexilhão *Perna perna* (L.) de bancos naturais da Ilha das Palmas, Baía de Santos, São Paulo, Brasil. Foram realizadas 10 coletas de mexilhões *Perna perna* totalizando 29 amostras, de três pontos distintos, no período compreendido entre agosto de 2010 a julho de 2011. As amostras foram processadas segundo a metodologia descrita no Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Os resultados das 29 amostras analisadas confirmaram a presença da *Salmonella* spp. em 20,7% (6) das amostras examinadas. As cepas de *Salmonella* spp. apresentaram quatro diferentes sorotipos dentre os seis isolados. O sorotipo dominante foi S. Livingstone detectado em três (50%) amostras, enquanto os demais (S. Infantis, S. enterica subsp. *salamae* e S. Albany) foram isoladas de uma amostra (16,6%). Saliente-se que em cada um dos pontos de coleta foram isoladas duas cepas distintas de *Salmonella* spp, ponto 1 S. Livingstone e S. Albany, ponto 2 S. Infantis e S. Livingstone, e ponto 3 S. enterica subsp. *salamae* e S. Livingstone. A S. Livingstone foi detectada nos três pontos sendo duas no mês de janeiro de 2011 e uma no mês de junho de 2011. A presença de *Salmonella* spp. nos alimentos é considerada imprópria para consumo de acordo com os padrões microbiológicos determinados pela Resolução RDC nº 12/2001 de 2 de janeiro de 2001 da ANVISA/Ministério da Saúde.

Agradecimentos: Tesouro do Estado