

## **Prevalência de *Salmonella* spp. oriundas do Serviço de Orientação à Alimentação Pública (SOAP) em 2022**

**Lucas Franco Miranda Ribeiro, Catarina Demarchi de Oliveira, Ana Carolina Gaspar Pescinelli, Juliano Gonçalves Pereira, Otávio Augusto Martins<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Serviço de Orientação à Alimentação Pública, Departamento de Produção Animal e Medicina Veterinária Preventiva, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade Estadual Paulista (UNESP), *Campus* Botucatu

lucas.franco@unesp.br  
catarina.demarchi@unesp.br  
a.pescinelli@unesp.br  
juliano.pereira@unesp.br  
otavio.a.martins@unesp.br

**Sessão do trabalho:** Microrganismos patogênicos em alimentos

**Resumo:** A *Salmonella* spp. é o agente responsável pela segunda infecção gastrointestinal transmitida pela ingestão de alimentos contaminados mais comum em humanos na Europa, configurando um risco a saúde pública; saber sua epidemiologia em diferentes regiões é de extrema importância. O presente trabalho tem por objetivo informar a prevalência de amostras positivas oriundas do Serviço de Orientação à Alimentação Pública, da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da UNESP de Botucatu. Ao todo foram analisadas 770 amostras de diferentes origens e categorias, 15 (1,95 %) apresentaram presença de *Salmonella* spp., dessas, 7 (47 %) eram carnes de frango, 5 (33 %) carnes suínas, 2 (13 %) fórmulas infantis e 1 (7 %) especiaria. Analisando a manipulação desses produtos, 11 amostras (73 %) obtiveram presença de *Salmonella* spp., e ao analisar a origem, 73 % procederam de supermercados da região Centro-Oeste Paulista. Com base nisso, conclui-se que apesar de não ser a maior porcentagem, fórmulas infantis apresentam alto grau de risco à saúde pública, visto que, os principais pacientes são crianças e pessoas imunossuprimidas. E que, os supermercados da região devem realizar treinamentos dos seus funcionários adequadamente, uma vez que, a maior porcentagem de produtos positivos, emanam de produtos que sofreram uma manipulação fora da indústria e que seriam vendidos em supermercados.

**Palavras-chave:** *Salmonella*, microbiologia, alimento