



Presença de *Listeria monocytogenes* e contagem de *Pseudomonas* em superfícies de uma indústria de laticínios

Mafalda Filipe, Manuela Goulão, Helena Martins, Cristina Santos Pintado¹

Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária. Quinta da Sra. de Mércules, 6001-909 Castelo Branco

cpintado@ipcb.pt

RESUMO

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a eficácia do plano de higienização numa unidade produtora de queijos situada na Beira Baixa, tendo em conta a presença de *Listeria monocytogenes* e a contagem de *Pseudomonas* em diversas superfícies ao longo da linha de produção e com maior probabilidade de contaminação. O controlo destes microrganismos na indústria é de extrema importância. *L. monocytogenes* é uma bactéria patogénica frequentemente associada a produtos lácteos e o género *Pseudomonas* é conhecido por formar biofilmes em superfícies de contacto com alimentos, situação que reduz a eficácia dos agentes antimicrobianos usados na higienização. Para além disso, há estudos que associam a bactéria *Pseudomonas* ao escurecimento verificado à superfície de alguns queijos, depreciando a sua qualidade e valor económico. As superfícies analisadas incluíram tanque de armazenamento do leite, cuba, tábuas de madeira, formas do queijo, mãos de manipulador, ralo, casca de queijo, paredes das câmaras de refrigeração, pasteurizador, francela da salga, caixas de plástico, bomba interna e reservatório da água. No total foram realizadas 23 zaragoatas a superfícies.

Segundo os resultados obtidos, não foi isolada a bactéria patogénica *Listeria monocytogenes* nas superfícies testadas, verificando-se no entanto a presença de *L. innocua* na superfície do queijo. Quanto à contagem de *Pseudomonas*, os valores mais elevados verificaram-se ao nível do pasteurizador, da bomba interna, das formas do queijo e das mãos dos manipuladores, com valores compreendidos entre $7,0 \times 10$ ufc/100cm² e $1,3 \times 10^3$ ufc/100cm². As restantes superfícies apresentaram um número de *Pseudomonas* inferior a 1×10 ufc/100cm². Um controlo microbiológico periódico deve permitir às indústrias detetar falhas nos procedimentos de higienização e agir rapidamente com vista à sua resolução.