PRESENÇA DE Listeria monocytogenes EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, EM ANÁLISES OFICIAIS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL NO TOCANTINS

**ANTONIO JOSÉ DE SOUSA CAMINHA**[1,2], CLAUDIA CRISTINA. AULER DO AMARAL SANTOS [1]

[1.] FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS, PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, PALMAS/TO, BRASIL
[2.] AGENCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS, SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL, PALMAS/TO, BRASIL

A listeriose é uma infecção de origem alimentar grave em humanos, com altas taxas de mortalidade (20 a 30%). É causada pela bactéria Listeria monocytogenes, sendo os produtos de origem animal os mais importantes veiculadores do patógeno. Entre as medidas para a segurança dos alimentos, o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), no estado do Tocantins, realiza coleta e envio de amostras desses produtos por meio oficial, para detecção do patógeno conforme normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), a coleta obedece calendário oficial do SIE, com amostras de produtos acabados em suas embalagens originais, lacradas e enviadas sob refrigeração, conforme o rótulo do produto para laboratórios oficiais. As amostras são analisadas conforme norma ISO 11290-1:2017. Em 2022 foram analisadas pelo SIE-TO, 47 amostras de produtos lácteos e 38 de produtos cárneos. Nenhuma das amostras de produtos lácteos analisadas apresentou contaminação com o patógeno Listeria monocytogenes; já nas amostras de produtos cárneos houve detecção do patógeno em 11 amostras. A presença do patógeno Listeria monocytogenes em produtos cárneos no estado do Tocantins atingiu um total de 28,94% das amostras analisadas. Em comparação com os índices publicados pelo Ministério da Agricultura (MAPA, 2023) de 2,61% (383 amostras analisadas), percebe-se que os índices apresentados no Tocantins estão elevados na ordem de até onze vezes. Já nos produtos lácteos ocorreu o inverso, a ausência de amostras contaminadas indica números inferiores aos índices nacionais que são de 1,04%. Os resultados apresentados demonstram que medidas de maior controle do patógeno devem ser adotadas pelos órgãos oficiais e que há risco da ocorrência de listeriose pelo consumo de produtos cárneos no Tocantins.

***Agradecimentos:*** A Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins (ADAPEC-TO) por ceder os dados, auxiliar com recursos e permitir o avanço da pesquisa no Estado do Tocantins. Ao Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Fundação Universidade Federal do Tocantins/UFT (PPGCTA-UFT), por fomentar a pesquisa e preparar pesquisadores em uma região tão carente como a região Amazônica.