

## RESUMO

No período de julho de 1996 a agosto de 1997, foram avaliadas as condições higiênic-sanitárias dos moluscos mais consumidos pela comunidade sergipana e por turistas, através de enumeração de coliformes fecais, pesquisa de *Salmonella*, contagem de bactérias heterotróficas e de *Vibrio parahaemolyticus*. Foram analisadas 37 amostras de moluscos bivalves provenientes de localidades próximas a cidade de Aracaju, SE, junto aos rios Poxim, Sergipe e do Sal, e também aos manguezais localizados na Taiçoca de Fora e Taiçoca de Dentro. Foram analisadas ainda, 15 amostras de água estuarina procedentes dos mesmos locais onde foram colhidos os moluscos. Os coliformes fecais foram enumerados pela metodologia recomendada pela American Public Health Association e, concomitantemente, pelo método A-1 M. Os resultados indicaram maior recuperação através do emprego do Caldo EC, porém não foi encontrada diferença significativa, o que possibilitou verificar estreita correlação entre ambos. Em 34 amostras de moluscos bivalves (91,8%) e 14 das amostras de água estuarina (93,3%), os valores de coliformes fecais apresentaram-se superiores ao limite máximo permitido pela legislação vigente, estando, portanto, em condições higiênicas insatisfatórias. A presença de *E coli* foi confirmada em 36 das amostras (69,2%) totais. Realizou-se a contagem de bactérias heterotróficas, pareadamente, pelos métodos de plaqueamento em profundidade ("pour plate") e em gotas ("drop methods"), havendo correlação positiva significativa entre os métodos ( $r = 0,91^*$ ). Foi possível detectar a presença de *Salmonella* sp. em 12 amostras, sendo 9 de moluscos bivalves e 3 de água estuarina. *Vibrio parahaemolyticus* foram identificados e enumerados em 5 amostras de moluscos, variando de  $2,9 \times 10^2$  a  $4,6 \times 10^3$  UFC/g. Não foram observadas características sazonais marcantes. Os resultados permitem concluir que as amostras de molusco estavam em condições insatisfatórias para consumo e as de água estuarina se encontravam acima do limite máximo permitido pela legislação.