

## RESUMO

A análise de 40 amostras de cortes de peito de frango congelados provenientes de estabelecimentos comerciais do município de Niterói - RJ foi realizada durante os meses de maio a dezembro de 1997, a fim de se observar a frequência de bactérias do gênero *Listeria* e da espécie *L. monocytogenes*. Das 40 amostras analisadas todas (100%) apresentaram-se positivas para *Listeria* spp., sendo que 50 % das amostras estavam contaminadas com *L. monocytogenes*. Foram isoladas ao todo 246 cepas de listérias, sendo 52 cepas de *L. monocytogenes* que foram submetidas à caracterização sorológica, bem como a avaliação de seu comportamento frente aos antimicrobianos. Realizou-se também a avaliação de metodologias utilizadas pelo FDA e USDA para o isolamento e identificação de bactérias do gênero *Listeria*, a fim de se observar qual dessas poderia ser melhor para a pesquisa de listérias neste tipo de produto. Paralelamente, foi determinado o pH e a presença de microbiota contaminante (coliformes totais, coliformes fecais e *Enterococcus*) avaliando se os mesmos poderiam interferir no isolamento de listérias. As mesmas amostras foram submetidas à pesquisa de *Salmonella* através de um método rápido objetivando a detecção deste patógeno em 48 horas. As 40 (100%) amostras analisadas foram positivas para bactérias do gênero *Listeria*, sendo que 20 (50%) amostras apresentaram-se positivas para a espécie *L. monocytogenes*. Através da metodologia proposta pelo USDA obteve-se um maior número de cepas de *Listeria* spp. isoladas, sendo o Agar OX o meio de plaqueamento a partir do qual houve maior isolamento dessas cepas. A distribuição sorológica demonstrou que 51,9% das cepas de *L. monocytogenes* pertenciam ao sorotipo 1/2b, porém os sorotipos 4b e 1/2c também foram identificados. O teste do antibiograma demonstrou a presença de cepas resistentes à tetraciclina, eritromicina e ampicilina. Houve uma influência significativa do pH no isolamento de listérias, enquanto que a microbiota de contaminantes não influenciou significativamente tal isolamento. Apenas três amostras foram positivas para salmonelas, sendo isoladas 15 cepas dessas bactérias. As amostras que apresentaram bactérias do gênero *Salmonella* e *L. monocytogenes* caracterizaram-se como potencialmente capazes de causar enfermidades transmitidas por alimentos e de acordo com a legislação vigente são consideradas impróprias ao consumo.

Palavras-chave: *Listeria* spp., aves, metodologia