

RESUMO

Doenças transmissíveis por alimentos (DTA) são relacionadas, principalmente, ao consumo de produtos de origem animal, sendo que os casos de etiologia bacteriana respondem pela maioria das hospitalizações e das mortes. Por isso, os esforços são normalmente direcionados para a prevenção dos surtos causados por esse grupo de microrganismos. Em razão da relevância das DTA no contexto contemporâneo, os principais objetivos desse trabalho foram identificar e caracterizar patógenos bacterianos (*Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* e *Staphylococcus aureus*) contaminantes do leite pasteurizado e do queijo Minas Frescal, detectar possíveis fontes de contaminação destes na produção, manufatura e comércio da região de Juiz de Fora, Minas Gerais, e, ainda, investigar a qualidade microbiológica de queijos Minas Frescal produzidos por um laticínio na cidade de Rio Pomba, Minas Gerais, quanto à presença de *L. monocytogenes*, tanto na matéria-prima quanto ao longo da linha de produção deste laticínio, visando detectar pontos de contaminação dos queijos produzidos, bem como eliminar a presença deste patógeno na indústria em estudo. Foram analisadas 56 amostras de leite pasteurizado e 50 amostras de queijo Minas Frescal no período de junho a setembro de 2005 (seco) e 54 amostras de leite pasteurizado e 50 amostras de queijo Minas Frescal no período de janeiro a março de 2006 (chuvoso), sendo, no mínimo, analisadas cinco amostras de cada produto por marca. Para identificação dos patógenos, foi utilizada a microbiologia tradicional combinada com a reação de PCR. O laticínio estudado foi monitorado durante um ano para isolamento, identificação dos pontos de contaminação e eliminação de *L. monocytogenes*. Nos leites pasteurizados, somente *S. aureus* foi isolado, estando presente em 2,72% das amostras analisadas. Nos queijos Minas Frescal, *L. monocytogenes* foi isolada de 4% das amostras, sendo todas estas provenientes de uma única marca, e *S. aureus* foi isolado de 34% das amostras de queijo Minas Frescal analisadas. Estas amostras foram provenientes de sete marcas distintas e 32% apresentaram contagens de *S. aureus* superiores a 10^3 UFC g⁻¹ e apresentaram-se fora dos padrões legais vigentes. E, ainda, 13% das amostras de queijo apresentaram contagens de *S. aureus* superiores a 10^5 UFC g⁻¹ e foram consideradas como potencialmente capazes de causar intoxicação estafilocócica. Em relação ao laticínio estudado, *L. monocytogenes* foi isolada do ambiente e da linha de processamento de queijo Minas Frescal. A ocorrência do microrganismo foi de 50% nos equipamentos e utensílios; 40% no ambiente e não foi isolado no leite cru. Um total de 344 amostras de *L. monocytogenes* (cinco a 20 microrganismos isolados por amostra positiva) provenientes de amostras de queijos, do ambiente e da linha de processamento do queijo Minas Frescal foram caracterizadas como pertencentes ao sorotipo 1/2a, confirmando que houve somente um ponto de contaminação de *L. monocytogenes* no laticínio, que foi os refrigeradores horizontais utilizados para o armazenamento dos queijos. Adotando-se medidas higiênic-sanitárias e princípios das Boas Práticas de Fabricação foi possível eliminar *L. monocytogenes* do laticínio estudado.

Palavras-chave: segurança alimentar, leite pasteurizado, queijo Minas Frescal, patógenos.