

O Queijo Serrano é um produto tradicional dos municípios dos Campos de Cima da Serra, Estado do Rio Grande do Sul, tendo mais de 200 anos de história. Produzido artesanalmente, a partir do leite de raças bovinas de corte, o processo produtivo inicia-se pela ordenha matinal dos animais e a subsequente elaboração do queijo logo após a ordenha, sem inclusão dos processos de refrigeração e pasteurização do leite, e período de maturação de 60 dias. O objetivo deste trabalho foi verificar a qualidade microbiológica do queijo Serrano, produzido em 11 propriedades do município de Cambará do Sul-RS, com diferentes períodos de maturação. Foram realizadas três coletas, no período de dezembro de 2008 a março de 2009, totalizando 27 queijos. Destes, 10 amostras com até 15 dias de produção e 8 e 9 amostras com 30 e 60 dias de maturação, respectivamente. Realizaram-se as contagens de coliformes termotolerantes (CT) e *Staphylococcus* coagulase positivo e a pesquisa de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* sp, conforme legislação vigente. Observou-se ausência de *L. monocytogenes* e *Salmonella* sp. e contagem de *Staphylococcus* coagulase positivo de acordo com as recomendações da legislação, em todas as amostras. Três queijos foram considerados impróprios para consumo humano por apresentarem contagem de CT de  $10^4$ ,  $3,6 \times 10^3$  e  $1,2 \times 10^4$  UFC/g de alimento, quando o máximo permitido são  $10^3$  UFC/g. A presença de CT é indicador de contato do produto ou da matéria prima com fezes, humanas ou de animais, indicando falhas de higiene no processo produtivo. A contaminação por microorganismos do grupo coliformes pode acarretar alterações nas características sensoriais, como sabor ácido e estufamento devido à produção de gás. Estes defeitos causam a deterioração precoce do produto, diminuindo o seu tempo de vida útil.