

## AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE *Salmonella* NO FLUXOGRAMA DE ABATE DE RUMINANTES EM FRIGORÍFICO DE PELOTAS, RS

**TANISE PACHECO FORTES<sup>1</sup>; SANDRA VIEIRA DE MOURA<sup>1</sup>; GILMAR BATISTA MACHADO<sup>1</sup>; ÉVERTON FAGONDE DA SILVA<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Faculdade de Veterinária, PPGV, UFPel - tanisefortes@gmail.com

<sup>2</sup>Faculdade de Veterinária, PPGV, UFPel – efsilva@ufpel.edu.br

O Brasil é um importante exportador de carnes. Para avaliação dos produtos cárneos, os países importadores e a legislação brasileira utilizam critérios microbiológicos que incluem a *Salmonella* como um indicador da segurança alimentar. *Salmonella* são bacilos Gram-negativos transmitidos ao homem pelo contato direto com animais, tanto nas propriedades quanto em frigoríficos, mas principalmente através da ingestão de alimentos contaminados. As salmoneloses são uma causa comum de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e representam um problema grave de saúde pública. No abatedouro, a contaminação da carcaça por *Salmonella* pode acontecer através do contato da mesma com o couro ou conteúdo fecal contaminado. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a presença de *Salmonella* em três diferentes pontos do abate de ruminantes em um frigorífico de Pelotas, Rio Grande do Sul. Noventa amostras foram coletadas de três pontos distintos (P1= couro do animal após sangria, P2= carcaça após a evisceração, e P3= conteúdo cecal) do abate de bovinos (35) e búfalos (55), através de *swab* estéril, os quais foram incubados em água peptonada tamponada (APT) para recuperação de células de *Salmonella*. De cada amostra cultivada em APT, foram retiradas alíquotas de 1mL e 0,1mL que foram inoculadas em caldo Tetracionato (TT) e caldo Rappaport-Vassiliadis (RV), respectivamente. Alíquotas provenientes do enriquecimento seletivo foram semeadas em Agar Xilose Lisina Desoxicolato (XLD) e Agar Verde Brilhante Vermelho de Fenol Lactose Sacarose (BPLS). Colônias que apresentaram características compatíveis com *Salmonella* spp. foram submetidas a provas bioquímicas. Vinte e cinco amostras apresentaram resultados sugestivos de *Salmonella* spp. Destas, cinco foram isoladas a partir do P1, treze a partir do P2 e sete a partir do P3, indicando potencial contaminação das carcaças durante o trânsito no abatedouro. Assim, como próximo passo, as amostras serão sorotipadas e encaminhadas para a tipificação no centro de referência nacional.

**Palavras-chave:** Salmonelose, carcaças bovinas, inspeção, búfalos.

**Apoio:** CAPES