

MONITORIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE LOTES, PRODUTOS FINAIS, MATERIAIS E INSUMOS DE ORIGEM AVÍCOLA (FASE I: CONTROLE, IDENTIFICAÇÃO FINAL E FAGOTIPAGEM DE SALMONELAS). Milene C. Cé, Vladimir P. do Nascimento (Centro de

Diagnóstico e Pesquisa em Patologia Aviária - CDPA, Faculdade de Veterinária, UFRGS).

Devido a sua importância na saúde humana, o gênero *Salmonella* é um dos mais estudados grupos bacterianos, e compreende mais de 2.100 sorotipos, baseados em reações bioquímicas e sorológicas; destes, uma parte é passível de ser isolada de aves, as quais constituem o maior reservatório individual de salmonelas existente na natureza (Snoeyenbos e Williams, 1991). O presente trabalho busca verificar os níveis de ocorrência destas bactérias em produtos de origem avícola, sendo este levantamento de extrema importância tanto para a Saúde Pública como para a própria indústria. A coleta das amostras é realizada por técnicos da empresa treinados no CDPA, sendo as amostras representativas do abate da data e coletadas em duplicata (reteste). Coleta-se 10 amostras de produtos por dia (n) por empresa, 4 vezes por semana; as amostras são enviadas imediatamente ao laboratório. São retirados 25 g de partes do produto final, homogeneizadas em Stomacher, e passadas para 225 ml de água peptonada tamponada a 1%, incubadas a 42°C por 24 /48 h; posteriormente são passados 1 ml para 9 ml de Caldo Tetracionato e 1 ml para 9 ml de Caldo Rappaport-Vassiliadis (RV), incubados a 42°C por 24 /48 h. Passa-se para placas de ágar Verde-Brilhante com Novobiocina (BGN) e/ou XLT-4, e Rambach, incubando a 37°C por 24 /48 h. Caso haja crescimento de colônias compatíveis com *Salmonella*, utilizam-se tubos com: ágar ferro-três-açúcares (TSI), ágar lisina-ferro (LI) e ágar H₂S-indol-motilidade (SIM). Caso ainda positivo, é realizada prova sorológica para Ag “O” e “H” e testes bioquímicos utilizando kit API-20E ou Sensident-E. Amostras positivas são enviadas para fagotipagem e identificação final em laboratório de referência.