

Pesquisa de salmonelas em suínos ao abate como ferramenta à qualidade e segurança alimentar.

Priscilla Deluchi¹, Juliana Velasco², Saionara Araújo Wagner³, Verônica Schmidt³

¹Aluna da graduação em Medicina Veterinária, bolsista de Extensão

²Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Veterinárias, Faculdade de Veterinária, UFRGS

³Professora do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Faculdade de Veterinária, UFRGS.

A ação de extensão Viabilização socioambiental da suinocultura em Porto Alegre encontra-se na 4ª edição e, na etapa atual, objetiva implantar práticas sustentáveis de produção animal, monitorar a sanidade dos rebanhos e, ainda, avaliar a qualidade sanitária destes animais com vistas à segurança alimentar dos consumidores.

No decorrer do ano de 2012 e 2013 foram realizadas coletas de amostras em dois frigoríficos, um que conta com o SIM (Serviço de Inspeção Municipal) e outro com SIF (Serviço de Inspeção Federal). As coletas foram realizadas por alunos da graduação e pós-graduação, sempre com o acompanhamento de um funcionário do estabelecimento. Coletaram-se amostras de linfonodos mesentéricos e conteúdo intestinal dos suínos na linha de abate, as quais foram acondicionadas em sacos plásticos e transportadas em caixas isotérmicas até o laboratório. Também foram amostradas as carcaças no interior da câmara fria, utilizando-se suabes em 100cm² no lombo, papada, pernil e barriga, totalizando 400cm², conforme a circular nº 130/2007/CGPE/DIPOA (BRASIL, 2007).

Para isolamento de salmonelas, ao chegar ao laboratório, 25g de cada amostra foram pesadas e acrescidas de 225mL de água peptonada tamponada. As amostras foram homogeneizadas e incubadas a 37°C por 24 horas (etapa de pré-enriquecimento). Após, aliquotas de 1mL e 0,1 mL de cada amostra foram inoculadas, respectivamente, em 9 mL de caldo Tetrationato Müller-Kauffmann e em 9,9 mL de caldo Rappaport-Vassiliadis, incubadas em banho-maria a 42°C por 24 horas (enriquecimento seletivo). De cada tubo de enriquecimento seletivo, utilizando-se alça de platina, semearam-se placas de petry contendo ágar Xilose Lisina Tergitol-4 (XLT4) e Ágar Verde Brilhante e Vermelho de Fenol Lactose Sacarose (BPLS) acrescido com Novobiocina 0,004%. As placas foram incubados por 24 a 48 horas a 37°C. Colônias suspeitas no meio seletivo foram submetidas a provas bioquímicas e sorologia, com soro *Salmonella* Polivalente Somático (Probac), conforme Quinn et al. (1999). Todas as amostras positivas foram enviadas para soro tipificação na Fundação Osvaldo Cruz (Fiocruz), para identificação de animais portadores.

Foram isolados microrganismos compatíveis bioquímica e morfologicamente com salmonelas em fezes, linfonodos mesentéricos e suabe de papada/barriga. Os 31 isolados foram encaminhados à FIOCRUZ para sorotipificação e aguardamos o resultado de confirmação de gênero.

Os resultados serão organizados para apresentação e discussão com o pessoal do abatedouro-frigorífico e os produtores. No primeiro caso, será discutida a implantação de Boas Práticas de Fabricação em abatedouro com inspeção municipal, tomando os suabes de carcaça e as observações realizadas durante o abate como parâmetro. Neste caso, os resultados do acompanhamento dos abates tem relevância sanitária, tendo em vista que os suínos aí abatidos integram a merenda escolar do município. Embora o risco de intoxicação dos consumidores através da ingestão de carne suína seja bastante pequeno, uma vez que a carne suína é consumida cozida, ainda assim, a presença deste microrganismo é indicativa de higiene deficiente.

Os dados obtidos no frigorífico com inspeção federal permitirão uma análise comparativa da prevalência de suínos portadores de salmonelas entre dois sistemas

produtivos: o tradicional, onde os produtores pertencem à uma cooperativa e produzem em sistema integrado e a produção familiar, que utiliza sobras na alimentação dos animais. Além disso, os dados de condenação ao abate de lotes provenientes dos dois sistemas de produção foram fornecidos pela Indústria permitindo a identificação de problemas sanitários decorrentes do manejo dos animais e estes dados serão apresentados e discutidos com os suinocultores e fundamentarão as recomendações de introdução de boas práticas de produção.

Pretende-se apresentar os dados e desencadear as discussões utilizando mecanismos participativos.

Apesar de o projeto estar em execução há quatro anos, ainda existem muitas atividades a serem realizadas com vistas à produção sustentável e a melhoria na qualidade e segurança do produto final. Sem dúvida, a participação de alunos de graduação e pós-graduação na ação tem proporcionado uma importante oportunidade de ensino e pesquisa associada à extensão.