

150

AVALIAÇÃO DE PONTOS CRÍTICOS DE CONTAMINAÇÃO POR ENTEROBACTÉRIAS DURANTE O PREPARO DE DIETAS PARA SUÍNOS. *Daniel Santos Paim, Débora da Cruz Payão Pellegrini, Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso (orient.) (UFRGS).*

Avaliação de pontos críticos de contaminação por enterobactérias durante o preparo de dietas para suínos Daniel Santos Paim; Débora da Cruz Payão Pellegrini; Marisa Cardoso (Orientador). A ração é um importante veículo de transmissão de microrganismos patogênicos para os animais de produção. Como vários desses agentes podem ser também patogênicos aos humanos, a ração pode ser considerada uma fonte indireta de contaminação para os consumidores de alimentos de origem animal. O objetivo deste estudo é avaliar os pontos críticos de contaminação por enterobactérias nas fábricas de rações. O estudo será conduzido em cinco fábricas de dietas para suínos, pertencentes a estruturas verticalizadas de produção. Cada fábrica será acompanhada a cada quinze dias ao longo de dois meses de atividades. Os processos de compra de insumos, recebimento, armazenagem, dosagem, mistura, peletização, acondicionamento e despacho do produto final serão caracterizados. Nas etapas da produção serão avaliados parâmetros referentes à limpeza e contaminação do ambiente e equipamentos, presença de pó, população de insetos, ratos e aves, umidade e temperatura do ambiente, dos insumos e dos produtos. Em cada ponto eleito de amostragem serão coletadas 25g da ração que será adicionada, no laboratório, a 225 ml de água peptonada tamponada e homogeneizada. A partir dessa diluição (10^{-1}) serão realizadas diluições decimais seriadas. Alíquotas de cada diluição serão semeadas em meio seletivo para enterobactérias (Agar Bile Violeta Vermelho Neutro, VRBA). Colônias características serão contadas e os resultados expressos em número de unidades formadoras de colônia por grama de ração. (PIBITI).