

FREQUÊNCIA DE ISOLAMENTO DE *Salmonella* sp. E DE ENTEROBACTÉRIAS EM FÁBRICAS DE RAÇÃO PARA SUÍNOS

ID: 00018-00001

Autores Daniel Santos Paim¹, Débora da Cruz Payão Pellegrini¹, Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso¹, Gustavo Julio Melo Monteiro de Lima², Jalusa Deon Kich², Arlei Coldebella²

Instituição 1. UFRGS, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, av. Bento Gonçalves, 9090-Porto Alegre
2. Embrapa, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Rodovia BR 153, Km 110-Concórdia-Santa Catarina

Resumo:

A ração é um importante veículo de transmissão de agentes patogênicos para os animais de produção. Este trabalho teve como objetivos analisar a frequência de isolamento de *Salmonella* sp. e enterobactérias em quatro fábricas de ração para suínos, verificando a presença destes nas diversas etapas do processo de produção. O estudo foi conduzido em quatro fábricas de dietas para suínos pertencentes a estruturas verticalizadas de produção. Os pontos de amostragem foram definidos de acordo com o fluxograma de cada fábrica, incluindo ingredientes de interesse, desde os locais de recebimento e armazenagem até o caminhão utilizado para transporte, totalizando 1.341 amostras. De cada amostra, foram pesadas alíquotas de 25 g, as quais foram submetidas à pesquisa de *Salmonella* e enterobactérias totais. As áreas denominadas transportador e varredura foram críticas em termos de isolamento de *Salmonella* em todas as fábricas, enquanto a peletização, frequentemente apontada como ponto crítico, não apresentou amostras positivas. Em três fábricas foram encontradas amostras positivas no produto final, indicando a ocorrência de recontaminação no final do processo. Em termos de enterobactérias, a dosagem foi a área com maior porcentagem de amostras com contagem superior a 100 UFC/g. Em todas as fábricas foi possível observar falta de janelas de inspeção nos equipamentos, o que dificulta o acesso para limpeza; além da presença de locais propícios ao acúmulo de resíduos. Por produzirem continuamente, as fábricas normalmente não dispõem do tempo necessário para a realização de procedimentos descritos nos programas de Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chaves: ponto crítico, ração, salmonella sp.