

136

CAMPYLOBACTER NA PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DE FRANGOS DE CORTE: PREVALÊNCIA, CONTAGEM, FATORES DE RISCO E PERFIL DE RESISTÊNCIA ANTIMICROBIANA. *Fernanda Simone Marks, Hamilton Luiz de Souza Moraes, Vladimir Pinheiro do**Nascimento (orient.) (UFRGS).*

Campylobacter spp. termófilos são microorganismos patogênicos associados com aves ou alimentos de origem avícola. Sua importância está relacionada à alta prevalência de *Campylobacter jejuni* nos frangos de corte e suas carcaças, cuja frequência e os níveis de contaminação têm sido correlacionados ao número de casos de gastroenterite em seres humanos. Neste estudo, foram monitorados 22 lotes comerciais de frango de corte para a presença de *Campylobacter* spp, durante a criação e no abatedouro. Um questionário relativo à biossegurança da granja foi respondido pelo tratador, durante a coleta das amostras. Foi encontrada uma prevalência de 81, 8% para *Campylobacter* spp. entre os lotes (18/22), sendo que dentro dos lotes positivos variou de 85-100%. As proporções de *Campylobacter* spp. entre os tipos de amostras foram homogêneas, apresentando 81, 8% na descarga cecal (110), 80, 9% nas fezes (110) e 80, 4% nos swabs de cloaca (230). A distribuição e a contagem de *Campylobacter* spp. foi investigada na descarga cecal e nas carcaças de frango no esquema normal de abate, sendo encontrada a média de 7, 0 \log_{10} ufc/g de descarga cecal, 5, 15 \log_{10} ufc/carcaça após a depenadeira e 4, 24 \log_{10} ufc/carcaça após o chiller. Não houve correlação nos níveis de *Campylobacter* spp. na produção e no processamento; entretanto, esta foi significativa entre os dois pontos do processo. Os limites mínimos de detecção encontrados foram de 155 ufc/g de descarga cecal e 1 ufc/g de carcaça. As amostras foram prontamente caracterizadas pelo sistema API Campy identificadas, principalmente como *C. jejuni*. O perfil de susceptibilidade antimicrobiana pelo método de difusão em ágar apresentou 62, 5% de resistência para no mínimo uma droga. Estes dados enfatizam a necessidade implementação de um programa, em nível nacional, para a redução de *Campylobacter* spp. no frango, o qual contribuirá para minimizar e prevenir os riscos na saúde do consumidor. (BIC).