

098

ASSOCIAÇÃO DO ISOLAMENTO DE *SALMONELLA* SP. DE LINFONODOS MESENTÉRICOS E CONTEÚDO INTESTINAL COM A CONTAMINAÇÃO DE TONSILAS/LINFONODOS SUBMANDIBULARES DE SUÍNOS AO ABATE. *Patrícia Schwarz; Carina P.T. Gottardi; Sandra M.F. Castagna; Marjo C. Bessa; Marisa R.I. Cardoso* (Departamento de Medicina Veterinária Preventiva - Favet -

UFRGS).

Nos últimos anos tem sido observada uma preocupação crescente em avaliar e controlar a presença de *Salmonella* sp. em produtos suínos. Linfonodos mesentéricos (LM) e conteúdo intestinal (CI) positivos para *Salmonella* sp. podem ser responsáveis pela contaminação cruzada de carcaças, mas não são utilizados diretamente na produção de alimentos. Já linfonodos e músculos da região da cabeça são empregados na fabricação de embutidos e carne mecanicamente separada. A partir disto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a associação entre a presença de *Salmonella* sp. no trato gastrointestinal e a contaminação de tonsilas/linfonodos submandibulares (TC) de um mesmo animal ao abate. Foram coletadas amostras de LM, CI e TC de 90 animais em um abatedouro do Rio Grande do Sul. Cada amostra (25g) foi submetida a pré-enriquecimento, seguido de enriquecimento seletivo e isolamento em ágar seletivo. Colônias suspeitas foram identificadas através de perfil bioquímico e sorologia. Os dados foram avaliados estatisticamente usando o teste do Qui-quadrado do SAS. Em 71 (79%) dos animais coletados foi isolada *Salmonella* sp. em pelo menos um dos materiais analisados. Não houve concordância entre o isolamento de *Salmonella* sp. em LM ou CI com TC positivo, mas animais com TC positivo tiveram concordância com LM e/ou CI positivo. Os três materiais foram simultaneamente positivos para *Salmonella* sp. em 22 animais (31%). (FAPERGS, CNPq, PROPESQ