

## INCIDÊNCIA DE *SALMONELLA SPP.* EM FEZES FRESCAS DE FRANGO DE CORTE E MEDIDAS DE CONTROLE

Adriana Menegaro

Marcelo R. S. Barea

A *Salmonella spp.* é um microorganismos pertencente à família Enterobacteriaceae, naturalmente presente no intestino de animais de sangue quente. São considerados agentes frequentes de surtos transmitidos por alimentos. Devido à facilidade com que se dissemina no ambiente, a produção de frango de corte necessita de um programa de biosseguridade eficaz, para garantir a qualidade dos produtos oferecidos à população. Para isso, constantemente os planteis de frango são monitorados a respeito da sua qualidade microbiológica, além da qualidade da água e nutrição das aves. Objetivou-se com este trabalho, pesquisar a incidência de *Salmonella spp.* em aviários de frango de corte localizados em 25 municípios de uma integração da região sudoeste do Paraná. Foram coletados 985 amostras de fezes frescas de janeiro a dezembro de 2014 e 867 amostras de janeiro a setembro de 2015. Cada uma das amostras foi coletada pelo médico veterinário responsável, em saco hermético através de poll de amostras realizado ao longo de todo o galpão, totalizando 100g de fezes frescas. Posteriormente as amostras foram encaminhadas ao laboratório em caixa de isopor, resfriadas, conforme normativa estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O ciclo de coletas para cada integrado foi de 3 meses, aos 21 dias aproximadamente. Os resultados obtidos ao longo do ano de 2014, apresentaram-se altos com 287 amostras positivas, representando 29,14% do total anual. Já no ano de 2015, os resultados obtidos até setembro, permaneceram em 85 amostras positivas, representando queda de 31,4% se comparado ao mesmo período do ano anterior. Para justificar a queda no percentual de amostras positivas para *Salmonella spp.*, foram implantadas uma serie de medidas para redução de sua incidência a partir de outubro de 2014. Algumas das medidas adotadas foram a intensificação da biosseguridade nas propriedades com treinamento dos produtores, enlonamento das camas dos aviários por 12 dias, utilização de cal virgem na cama, monitoramento dos procedimentos de lavagem e desinfecção dos aviários, análise de *salmonella spp.* nas maravalhas fornecidas aos integrados, e em caso de positividade na granja, intensificação destas e outras medidas, além da utilização de ácidos orgânicos pré-abate, entre outras.

**Palavras-chave:** Biosseguridade; Enterobacteriaceae; Avicultura de corte; Segurança Alimentar.

---