

ISOLAMENTO DE *CAMPYLOBACTER JEJUNI* E *CAMPYLOBACTER COLI* EM LOTES DE FRANGOS DE CORTE NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, BRASIL

THIAGO BISCHOFF MÜLLER¹, VLADIMIR PINHEIRO DO NASCIMENTO²

¹ Autor, Medicina Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

² Orientador, Medicina Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

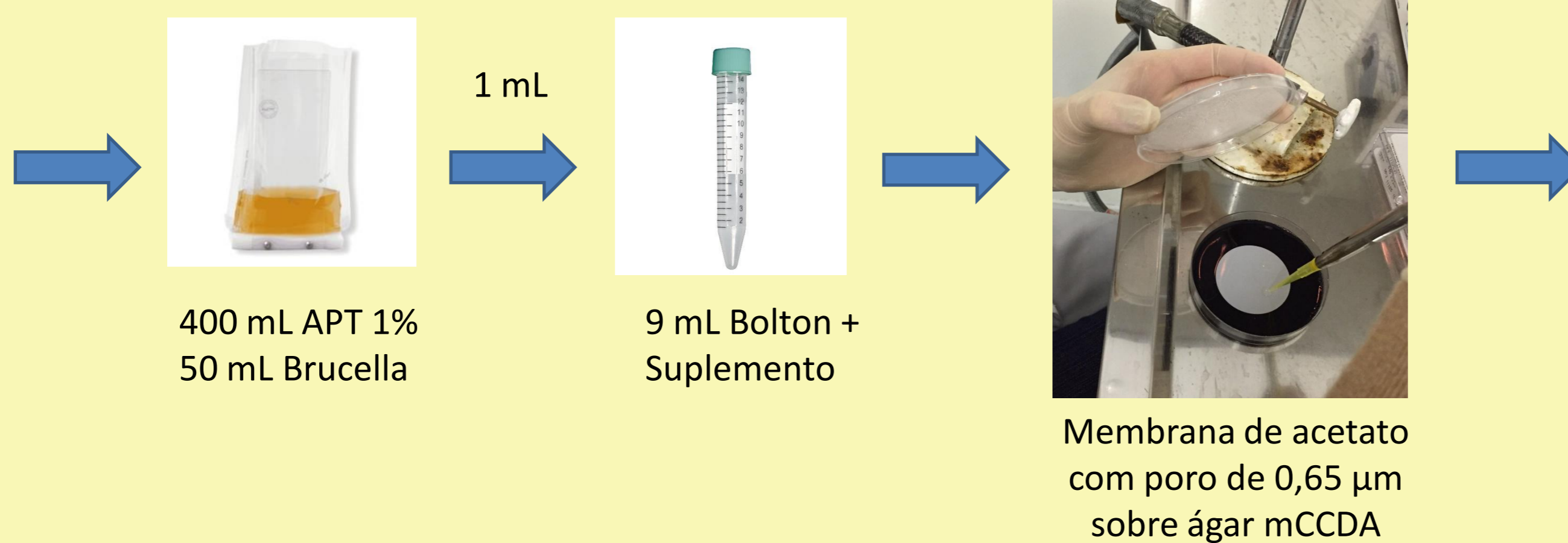
INTRODUÇÃO

O Brasil consiste no maior produtor e exportador de carne de frango no mundo, sendo responsável por aproximadamente 40% dos produtos avícolas comercializados³. As carnes de aves mal preparadas são reconhecidas como a principal fonte de contaminação pelo gênero de bactérias denominado *Campylobacter*, causador de enterites em humanos^{4e5}. Assim, pesquisas relacionadas à detecção do microrganismo e a formas de controle e prevenção destas bactérias são necessárias⁵. Mesmo com boas práticas de higiene e de biossegurança em granjas avícolas, o *Campylobacter spp.* não é completamente eliminado da linha de produção e nem se evita a contaminação cruzada entre carcaças de diferentes lotes⁵. O material fecal das aves é apontado como principal fonte de contaminação da carcaça no abatedouro⁵. Este trabalho teve como objetivo verificar a ocorrência de contaminação cruzada de *Campylobacter jejuni* e *Campylobacter coli* em 6 lotes de frango de corte em abatedouros com inspeção federal no Estado do Rio Grande do Sul, através do isolamento e posterior identificação das espécies pela técnica de Reação em Cadeia da Polimerase (PCR)⁵.

METODOLOGIA

Coleta de amostras:

3 *pools* de 50 suabes de cloaca após a chegada de aves no abatedouro e três carcaças de frango de corte por lote, após resfriamento por imersão (*chiller*).



Testes presuntivos:

- Microscopia em contraste de fase
- Coloração de Gram
- Oxidase e Catalase
- Motilidade

Teste Definitivo: MultiplexPCR

- Marcação região em comum entre as duas espécies: 857pb
 - Marcação *C. jejuni*: 589 pb
 - Marcação *C. coli*: 462 pb
- Número de ciclos 35X
95°C (10 min), 95°C (30 segundos),
59°C (1 min e 30 segundos), 72°C (1 min), 72°C (10min).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

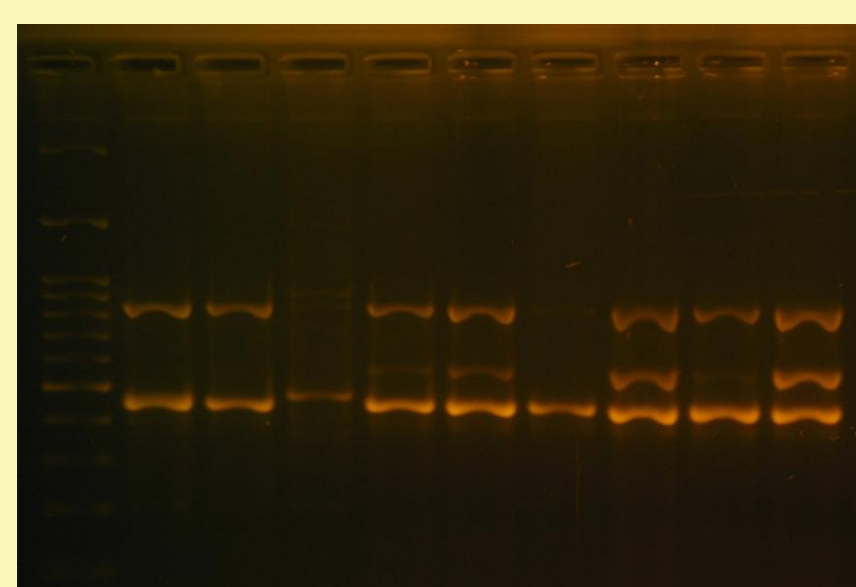


Foto gel multiplex PCR

Dos lotes analisados, 4 foram positivos tanto no suabe de cloaca quanto nas carcaças de aves após o resfriamento por imersão, indicando que as aves entraram no frigorífico infectadas e permaneceram contaminadas durante o processamento. Um dos lotes ingressou no estabelecimento sem a presença do agente, porém o produto continha *C. jejuni* após o resfriamento por imersão, sugerindo que havia a presença do patógeno no frigorífico, mesmo após limpeza e desinfecção e apenas um lote negativou no suabe de cloaca e após o resfriamento por imersão.

CONCLUSÃO

Tendo em vista os dados levantados, é necessário que carcaças de frango sejam manipuladas de maneira correta, uma vez que o *Campylobacter* foi encontrado em diversas etapas do processamento. É fundamental a preparação e manipulação tanto na granja – higienização do material, ambiente e pessoas - quanto no frigorífico - programas como APPCC, PPHO e BPF - para evitar casos de toxinfecção de origem alimentar em humanos.

Referências

³<http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2015/09/lider-mundial-brasil-vende-carne-de-frango-para-150-paises>.

⁴ Bell, Chris A.. **Campylobacter**: a practical approach to the organism and its control in foods. New York : Wiley-Blackwell, 2009.

⁵ Lima, Leonardo Moreira. **Isolamento de Campylobacter jejuni e Campylobacter coli em lotes de frangos de corte no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil** [recurso eletrônico]. 2012/2

⁶<http://www.cdc.gov/nczved/divisions/dfbmd/diseases/campylobacter>

⁷http://www.biologico.sp.gov.br/artigos_ok.php?id_artigo=34