

Análise da prevalência de Salmonella enterica e Escherichia coli em linfonodos mesentéricos e fezes de suínos

Paulo Henrique Tavares Pereira¹, Caio Fialho de Freitas¹, Jordano Alexandre de Carvalho¹, Luís Augusto Nero¹, Ricardo Seiti Yamatogi¹

¹ Universidade Federal de Viçosa, Departamento de Veterinária, Viçosa, MG

A indústria suinícola tem expandido de forma expressiva atribuída ao aumento do consumo, produção e exportação. É reconhecido que os suínos são reservatórios de Salmonella e Escherichia coli, sendo esses importantes no contexto de doenças de origem alimentar e Saúde Pública. O objetivo desse trabalho foi avaliar a frequência de Salmonella e Escherichia coli em carcaças suínas no abatedouro. No total foram analisados 200 animais, 20 animais por lote considerando um lote por origem (granja). De diferentes animais de cada lote foram coletadas 10 amostras de linfonodos mesentéricos e 10 amostras de fezes da ampola retal pós-abate, totalizando 100 amostras por grupo. As análises microbiológicas de Salmonella e Escherichia coli foram executadas a partir de protocolos oficiais. No total, foi obtido 402 isolados de Escherichia coli, albergando todos os lotes com presença em 98% (98/100) das amostras de fezes. Salmonella foi isolado em 19% (19/100) dos linfonodos, representando 60% (6/10) dos lotes. Em relação as amostras de fezes, 4% (4/100) apresentaram resultado positivo para Salmonella, abrangendo 30% (3/10) das granjas. Ao todo foram isolados 118 Salmonella, representando 6 lotes com frequência de intervalo entre 0,8% (1/118) a 35,6% (42/118) e uma média de 13,81%. A alta quantidade de Escherichia coli está atribuída ao tipo de amostra (fezes) não sendo um número inesperado. No entanto, o isolamento desse agente proporcionará possíveis estudos de resistência a antibióticos, ponto importante a cadeia produtiva. Sobre Salmonella é de conhecimento que ocorre a fagocitose desta bactéria por neutrófilos, macrófagos e células dendríticas, seguido pelo transporte até os nódulos linfoides e para os linfonodos mesentéricos e, eventualmente, a outros tecidos. Isso possibilita que Salmonella seja resistente à destruição dentro dessas células do sistema imune, e justifica a busca da bactéria em linfonodos mesentéricos. O resultado observado demonstra a capacidade de Salmonella ser eliminado pelas fezes dos animais, a partir de situações imunossupressoras vinculadas ao estresse do transporte ou desafio sanitário dos animais em fase final de produção, o classificando como reservatório desse agente. A presença de animais positivos aos microrganismos, com possível ação patogênica e zoonótica reconhecida, na cadeia produtiva de suínos favorece a contaminação cruzada ao longo dos processos de abate e beneficiamento. Sendo um fator preocupante sua presença nos produtos cárneos, caso não implementadas as ferramentas de qualidade adequadamente.

Agradecimentos: FAPEMIG, CAPES, CNPq.

