

Identificação de *Salmonella* Typhimurium e Enteritidis isolados de cortes de frango congelado pela técnica de PCR multiplex

Camila Lampugnani¹, Márcia Cristina Bedutti¹, Layza Mylena Pardinho Dias², Isabela de Lima Rocha², Thaís Vitória Lucietto³, Jhennifer Arruda Schmiedt¹, **Pamela Suelen Piacentini Picoli**¹, Gabriela Zarpelon Anhalt Braga¹, Rosana dos Reis Andrade Maito⁴, Vinicius Cunha Barcellos¹, Luciano dos Santos Bersot¹

¹. Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal, Palotina/Paraná, Brasil

². Universidade Federal do Paraná, Programa de Residência em Medicina Veterinária Campus Palotina, Palotina/Paraná, Brasil

³. Universidade Federal do Paraná, Departamento de Ciências Veterinárias, Palotina/Paraná, Brasil

⁴. Universidade Federal do Paraná, Laboratório de Inspeção e Controle de Qualidade de Alimentos e Água, Palotina/Paraná, Brasil

Salmonella sp é um dos principais patógenos de origem alimentar, causando de gastroenterites leves a infecções severas com complicações dependendo do estado imunológico do indivíduo acometido. O principal habitat deste patógeno é o trato intestinal de animais e humanos e como a maioria dos sorovares possui um amplo espectro de hospedeiros sua disseminação é de difícil controle. As aves são hospedeiros importantes de *Salmonella* sp. e é fundamental que estabelecimentos avícolas comerciais e de abate tenham um programa de monitoramento e controle de *Salmonella* spp. consolidados, com foco na detecção de *S. Typhimurium* e suas variantes monofásicas e *S. Enteritidis*. No Brasil, este programa é regulamentado pela Instrução Normativa N° 20 de 2016, do MAPA, e visa reduzir a prevalência de *Salmonella* spp. e estabelecer um nível adequado de proteção ao consumidor. Estes sorovares são os mais frequentemente isolados de casos de salmoneloses em humanos. Frente a isto, o objetivo do trabalho foi realizar uma sorotipificação molecular de isolados de *Salmonella* sp. detectados em cortes congelados de frangos abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal. Foram analisadas 20 amostras de cortes de frango congelado coletadas no comércio varejista de diferentes municípios do estado do Paraná. A detecção de *Salmonella* sp. foi realizada conforme ISO 6579-1:2017. Para a confirmação do gênero *Salmonella* utilizou-se a detecção do gene *invA* pela técnica da PCR convencional. Para a caracterização dos sorovares *S. Typhimurium* e *S. Enteritidis*, realizou-se a técnica de PCR por multiplex. Foram obtidos 62 isolados de *Salmonella* sp. das amostras analisadas. A frequência de *S. Typhimurium* observada entre os isolados foi de 40,3% (25/62). Nenhum dos isolados confirmou ser *S. Enteritidis*. Os demais isolados foram categorizados como *Salmonella* sp. (59,7%). Analisando a ocorrência de *Salmonella* sp. nas amostras, o percentual de positividade encontrado foi de 35% (07/20), sendo que em 20% das amostras foram isolados *S. Typhimurium*. Apesar de passados cerca de oito anos da vigência da IN20, percebemos que ainda é grande a ocorrência de *S. Typhimurium* na cadeia avícola. A detecção de *Salmonella* sp. e a caracterização de sorovares por meio de técnicas convencionais e moleculares são ferramentas fundamentais para auxiliar no monitoramento e controle deste patógeno.

Agradecimentos: CNPq; CAPES

