**INCIDÊNCIA DE SALMONELLA EM SUÍNOS DURANTE O PROCESSAMENTO DE ABATE**

Stefani Machado Lopes1, Danielle Carmo da Silva 2, Roberta Fogliatto Mariot3, Cheila Minéia Daniel de Paula4, Patrícia Heidrich do Amaral5, Eduardo Cesar Tondo6.

1Discente do curso de Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (daniellecarmos@gmail.com).

A presença de *Salmonella* tem sido considerada um problema sério e frequente na produção de suínos, sendo responsável por vários surtos de doenças de origem alimentar, e o Brasil é o quarto maior produtor mundial de carne suína com produção de 4.155 toneladas no ano de 2020, segundo dados da Embrapa Suínos e Aves. Neste estudo, objetivou-se avaliar a incidência de *Salmonella* durante as etapas do processo de abate de suínos. Foram avaliadas 4 diferentes superfícies: presunto, barriga, lombo e pescoço de 239 carcaças de uma indústria de grande porte localizada no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. As contagens foram obtidas por meio de esfregaço com esponja de celulose umedecida em água peptonada. As etapas do processo de abate avaliadas foram: sangramento; lavagem; escaldagem; depilação; primeiro polimento; primeiro chamuscamento; segundo polimento; segundo chamuscamento e o banho manual. Para identificar a presença de *Salmonella*, separadamente as esponjas foram homogeneizadas com água peptonada tamponada. As culturas foram subcultivadas em Rappaport-Vassiliadis e Selenito Cistina. Após, as alíquotas foram semeadas em BPLS e XLD. Colônias presuntivas de *Salmonella* foram identificadas por meio de testes bioquímicos. Células de *Salmonella* foram isoladas em 30% das carcaças após sangramento, primeira etapa analisada neste estudo, indicando que a contaminação por *Salmonella* entrou no abatedouro de suínos através dos animais. A presença de *Salmonella* foi verificada após a lavagem (17,95%), após a depilação (16,65%) e após o primeiro e o segundo polimento (20% e 10,4%, respectivamente). Não foi detectada a presença de *Salmonella* após as etapas de escaldagem e chamuscamento, sugerindo que essas etapas são importantes no controle da presença desse patógeno na produção de suínos. Os resultados sugerem que os equipamentos envolvidos nas etapas de depilação e polimento são uma importante fonte de contaminação cruzada durante o abate de suínos e maior atenção deve ser dada ao projeto higiênico-sanitário desses equipamentos.

**Palavras-chave:** Contaminação cruzada; Indústria suína; Equipamentos.

**Agradecimentos:** Este estudo foi parcialmente financiado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES).