



Campylobacter em Alimentos

Autor(es): LOPES, Nathalie ALmeida; TIMM, Cláudio Dias

Apresentador: Nathalie Almeida Lopes

Orientador: Cláudio Dias Timm

Revisor 1: Helenice de Lima Gonzalez

Revisor 2: Amanda de Souza da Motta

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O termo Campylobacter provém da palavra grega campylos (curvos) e bacter (bactéria), recebendo essa denominação para diferenciá-las das bactérias do gênero Vibrio, que possuem características muito similares. As espécies deste gênero são bactérias Gram negativas, móveis, com forma de vírgula ou forma de "s". São tipicamente microaerófilas, requerendo baixas concentrações de oxigênio (3-6%) e altas concentrações de CO₂ (3-10%) para o seu crescimento. Espécies do gênero Campylobacter vêm recebendo grande destaque como bactérias causadoras de problemas de saúde pública nos últimos 30 anos. Estudos comprovam que atualmente estas bactérias são uma das principais causas mundiais de doenças bacterianas contraídas por alimentos. A ocorrência de doenças alimentares por Campylobacter vem sendo relacionada ao consumo de produtos de origem animal, especialmente os de procedência avícola, em decorrência da contaminação das carcaças após a evisceração e contaminação das superfícies de manipulação após o manuseio inadequado das carcaças. As análises de Campylobacter indicam que em torno de 95% das infecções originadas por este patógeno são causadas por Campylobacter jejuni e Campylobacter coli, que são responsáveis pela maioria das enfermidades em humanos. Embora qualquer pessoa possa ser infectada, crianças até 5 anos de idade são mais frequentemente afetadas que grupos de outras faixas etárias. As infecções intestinais causadas por Campylobacter são geralmente auto-limitadas, caracterizadas por diarreia aquosa, febre, dor abdominal e cólicas, sendo rara a presença de vômito. Doenças relacionadas a infecções extraintestinais por Campylobacter são consideradas raras, porém tem-se reconhecido Campylobacter jejuni associado a pacientes que sofrem de síndrome de Guillain-Barré, uma enfermidade grave que causa paralisia neuromuscular aguda. Considerando a importância de Campylobacter em saúde pública e os dados encontrados na literatura, que reportam alta ocorrência de contaminação nas aves oferecidas ao consumo humano, faz-se necessário um rigoroso controle na produção, processamento e manipulação desses alimentos.