

# PESQUISA DE *Campylobacter* spp. EM ALIMENTOS ENVOLVIDOS EM SURTOS DE INFECÇÃO ALIMENTAR NO RIO GRANDE DO SUL

MC Bessa<sup>1</sup>, TP Figueiredo<sup>1</sup>, CSL Vaz<sup>\*2</sup>, S Hass<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil.

<sup>2</sup>Embrapa Suínos e Aves, Concórdia, SC, Brasil.

<sup>3</sup>Laboratório Central de Saúde Pública do Estado do Rio Grande do Sul (LACEN/RS)

## Introdução

A campilobacteriose humana é uma doença comum em muitos países e normalmente decorre da ingestão de alimentos contaminados, sendo a carne de frango considerada a principal fonte de infecção (2). Outras manifestações clínicas, como septicemia, artrite reativa ou Síndrome de Guillain-Barré, podem decorrer de casos isolados de infecção (1). Estudos demonstram elevada presença desta bactéria em carne de frango na região sul do Brasil (4), porém o seu envolvimento nas doenças transmitidas por alimentos é desconhecido. O objetivo deste estudo foi pesquisar a presença de *Campylobacter* spp. em alimentos envolvidos em surtos no Rio Grande do Sul.

## Material e Métodos

Amostras de alimentos envolvidos em surtos no Rio Grande do Sul, notificados entre março de 2015 a setembro de 2016, foram analisadas pelo Laboratório Central de Saúde Pública do Estado do Rio Grande do Sul (LACEN/RS). Setenta e duas subamostras destes alimentos foram transportadas em caixas isotérmicas para o Laboratório de Imunologia e Microbiologia da PUC/RS. As subamostras foram avaliadas para a presença de *Campylobacter* termófilos pelo método de isolamento microbiológico (3). Cepas-padrão de *C. jejuni* BRMSA793 e *C. coli* BRMSA794, procedentes da coleção de micro-organismos da Embrapa Suínos e Aves foram usadas como controle da técnica.

## Resultados e Discussão

Dos alimentos envolvidos nos surtos, 62 (86,1%) eram de origem animal, dos quais 15 (24,2%) eram relacionados a carne de frango ou ovos (Tabela 1). Em nenhuma das subamostras analisadas foi detectada *Campylobacter* spp. Outras bactérias foram identificadas pelo LACEN/RS em 21 amostras (Tabela 1), sendo que em cinco amostras foram identificados dois micro-organismos diferentes. Nos alimentos de origem avícola foram isolados *Salmonella* spp., *Clostridium* sulfito redutor e *E. coli* de quatro amostras analisadas. A ausência de *Campylobacter* spp. pode ser explicada por fatores que favorecem sua inativação nos alimentos, como a baixa resistência à desidratação, reduzidos valores de pH, proporcionados pela adição de nitrito de sódio e cloreto de sódio aos alimentos, além da presença de micro-organismos competidores. Também é possível que casos de campilobacteriose sejam pontuais na comunidade diferentemente dos surtos envolvendo outras bactérias. No entanto, a maioria dos laboratórios brasileiros não pesquisa rotineiramente *Campylobacter* spp. nos casos de gastroenterite humana. Com isso, pode haver subnotificações da doença, dificultando a comparação com relatos de outros países.

**Tabela 1** - Distribuição, por categoria, das amostras de alimentos analisadas no período de 2015-2016

Categoria	N	Bactéria isolada (n)	<i>Campylobacter</i>
Origem animal (aves)			
Pratos preparados com frango	10	<i>E. coli</i> (1), <i>Clostridium</i> <sup>a</sup> (1)	Ausência
Ovos e pratos preparados com ovos	5	<i>Salmonella</i> (2)	Ausência
Origem animal (outros)			
Produtos lácteos	9	<i>E. coli</i> (3), <i>L. monocytogenes</i> (1)	Ausência
Pratos preparados com carne bovina	14	<i>E. coli</i> (5), <i>L. monocytogenes</i> (1), <i>B. cereus</i> (1), <i>Salmonella</i> (1), <i>Clostridium</i> <sup>a</sup> (1)	Ausência
Embutidos	11	<i>E. coli</i> (3), <i>Staphylococcus</i> <sup>b</sup> (1), <i>Clostridium</i> <sup>a</sup> (1)	Ausência
Pratos preparados com carne suína	2	<i>E. coli</i> (1)	Ausência
Pratos preparados com peixe	11	<i>L. monocytogenes</i> (1)	Ausência
Outras origens			
Outros <sup>c</sup>	10	<i>E. coli</i> (2)	Ausência

<sup>a</sup>sulfito redutor; <sup>b</sup>coagulase positiva; <sup>c</sup>sagu de suco de uva, massa fresca (3), salada de batata, vegetais (3), passas de laranja, molho de tomate.

## Conclusão

Não houve detecção de *Campylobacter* spp. nos alimentos derivados de aves e outras origens, indicando que a bactéria não esteve envolvida nos surtos alimentares avaliados. Porém, é necessária maior investigação para compreender a implicação deste patógeno em gastroenterites humanas, assim como o envolvimento de alimentos de origem avícola.

## Bibliografia

1. CDC. Morbidity and Mortality Weekly Report 2010; 19:418-422
2. EFSA. EFSA Journal 2015; 13:3991
3. International Organization for Standardization; [ISO 10272-1:2006]
4. Silva DT, Tejada T S, Cunha C C, Lopes N A, Agostinetto A, Collares T, Leon P M M; Timm C D. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia 2014; 66:297-304