



***Coxiella burnetii* em queijos artesanais no Brasil: Um problema de saúde pública**

Leticia Scafutto de Faria^{1*}, Ana Carolina de Oliveira Tavares^{1*}, Alessandra Pereira Sant'Anna Salimena^{1*}, Sara Pereira Lima^{1*}, Denise Sobral^{1*}, Marcio Roberto Silva^{2*}

¹EPAMIG - ILCT; ²EMBRAPA

*lescafutto@gmail.com, a.caroltavares@yahoo.com.br, alessandrasalimena@yahoo.com.br, saraplima07@gmail.com, denisesobral@epamig.br, marcio-roberto.silva@embrapa.br

A produção de queijo artesanal é caracterizada pela utilização de leite cru, o que pode representar um risco à saúde dos consumidores, por ser uma matéria-prima potencialmente veiculadora de microrganismos zoonóticos como, por exemplo, *Coxiella burnetii* que no ser humano causa uma doença denominada febre Q. O objetivo do presente estudo foi realizar um levantamento da ocorrência de *C. burnetii* em queijos artesanais do Brasil. Para este trabalho foram realizadas buscas sistematizadas nas bases de dados *ScienceDirect*, *PubMed* e *SciELO*, por meio dos seguintes descritores: *artisanal cheese*, *queijo artesanal* e *Coxiella burnetii*. Após triagem foram selecionadas três publicações para discussão e síntese das informações. A análise dos resultados aponta que apesar dos poucos estudos que analisaram a presença dessa bactéria em queijos artesanais brasileiros todos os trabalhos encontrados detectaram a presença deste patógeno em diferentes porcentagens: 4,6% (4 positivas em 87 amostras analisadas), 9,43% (5 positivas em 53 amostras analisadas) e 25,9% (21 positivas em 81 amostras analisadas). Os resultados da presente revisão alertam os setores da agricultura e da saúde para a necessidade de controle das zoonoses para que os queijos artesanais sejam seguros ao consumidor. Esta integração de setores facilita uma visão global da produção e comercialização de queijos artesanais, nas quais deve haver um equilíbrio dos aspectos sócio econômicos, histórico-culturais, nunca deixando de lado a prevenção e a defesa da saúde do consumidor.

Agradecimento: À FAPEMIG pelo financiamento do projeto e concessão de bolsas.

