

## OCORRÊNCIA DE *Campylobacter* EM CARNE DE FRANGO RESFRIADA EM CONCÓRDIA (SC)

Pozza, J.<sup>1\*</sup>; Voss-Rech, D.<sup>2</sup>; Vaz, C.S.L.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Graduanda em Ciências Biológicas pela Fundação Universidade do Contestado, Campus Concórdia. Bolsista PIBIC/CNPq. e-mail: jenifer.pozza@hotmail.com

<sup>2</sup>Analista da Embrapa Suínos e Aves

<sup>3</sup>Pesquisador da Embrapa Suínos e Aves

**Palavras-chave:** *Campylobacter*, carne de frango, segurança dos alimentos.

### Introdução

As infecções alimentares representam na atualidade um sério problema de saúde pública devido à frequência elevada, mortalidade e pelo grande número de microrganismos que podem estar envolvidos em um simples evento epidêmico. Dentre os diversos patógenos alimentares veiculados por alimentos e água, as bactérias constituem um grande grupo de microrganismos causadores de doenças. Muitos deles são transmitidos aos seres humanos pela má conservação dos alimentos, manipulação inadequada e consumo de alimentos crus ou mal cozidos, além da ingestão de leite cru ou água não tratada. Também são considerados fatores de risco a contaminação cruzada de alimentos prontos para o consumo, bem como o contato direto com animais infectados (2). *Campylobacter* (C.) está entre as principais bactérias que causam gastroenterite de origem alimentar em humanos, sendo a carne de frango contaminada o principal meio de infecção humana (3). O objetivo deste trabalho foi analisar a contaminação por *Campylobacter* em carne de frango resfriada disponível no varejo no município de Concórdia (SC).

### Materiais e Métodos

Foram realizadas cinco coletas, em três supermercados localizados em Concórdia (SC), nos meses de janeiro e fevereiro de 2012, totalizando 29 amostras dos seguintes cortes: meio da asa (4), sobrecoxa (6), coxa (6), coxinha da asa (4) e coxa com sobrecoxa (9). As amostras foram transportadas ao laboratório em caixas isotérmicas com gelo reciclável e processadas imediatamente pelos métodos de plaqueamento direto (PD) e enriquecimento em caldo (EC). Para o PD os cortes foram amostrados com um suabe estéril, semeados em ágar mCCDA e Agar Preston (AP), e incubados a 41,5°C por 24-48h. Para o EC as amostras foram analisadas utilizando fragmentos de pele e rinsagem em caldo peptonado 1% (CP). Os fragmentos de 10g da pele foram enriquecidos em 90 mL de Caldo Bolton (CB) a 37°C por 4h, e transferidos para 41,5°C, até 24-48h. O restante dos cortes foram rinsados por 2 minutos em 225 mL de CP, dos quais 10 mL foram coletados e enriquecidos em 90 mL de CB a 37°C por 4h, e transferidos para 41,5°C até 24-48h. Após o enriquecimento, as amostras foram plaqueadas em mCCDA e AP e incubadas a 41,5°C por 24-48h. Colônias com morfologia característica de *Campylobacter* foram confirmadas pela coloração de Gram, catalase, oxidase e hidrólise do hipurato de sódio e acetato de indoxil (4).

### Resultados e Discussões

Como resultado, foi isolado *Campylobacter* de 21 amostras (72%), das quais 19 amostras foram positivas pelo EC. Destas, 5 amostras foram positivas a partir do enriquecimento dos fragmentos de pele, 7 a partir do

enriquecimento do caldo de rinsagem e 7 a partir de ambos. O método de enriquecimento em caldo foi mais eficiente que o plaqueamento direto para o isolamento de *Campylobacter* em carne de frango. O ágar mCCDA foi mais eficiente no PD e o AP foi o mais eficiente no EC. As espécies de *Campylobacter* identificadas foram *C. jejuni* e *C. coli*, as quais estão entre as mais prevalentes em aves e as principais envolvidas nas infecções humanas (3). A contaminação de carcaças com *C. jejuni* está associada com a recuperação do agente das mãos, superfícies de trabalho e equipamentos de cozinhas industriais e domésticas (5). Contudo, a legislação em vigor no Brasil não estabelece limites microbiológicos para *Campylobacter* na carne de frango *in natura* (1).

### Conclusões

O trabalho mostrou a presença de *Campylobacter* em 72% das amostras de carne resfriada de frango analisadas, mas que, segundo a legislação atual, não compromete a qualidade microbiológica desse produto. Entretanto, esse resultado reforça a necessidade de correto manuseio e cozimento da carne de frango pelos consumidores para evitar a infecção alimentar por *Campylobacter*.

### Referências

1. BRASIL (2001). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. 2001.
2. FORTUNA, J.L.; FRANCO, R. Epidemiologic studies of the *Salmonella*, as casual of infections food. Higiene Alimentar, v. 19, n. 128, p. 33-44, 2005.
3. HUMPHREY, T.; O'BRIEN, S.; MADSEN, M. *Campylobacter* as a zoonotic pathogens: A food production perspective. International Journal of Food Microbiology, v. 117, p. 237-257, 2007.
4. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (2006). Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection and enumeration of thermotolerant *Campylobacter* spp. – Part 1: detection method. ISO 10272-1:2006. 16 p.
5. SHANE, M.S. Infecção por *Campylobacter* em aves domésticas. IV Simpósio Brasil Sul de Avicultura, 2003. Chapecó, SC.