

PRINCIPAIS RISCOS MICROBIOLÓGICOS RELACIONADOS AO CONSUMO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NÃO INSPECIONADOS

MAIN MICROBIOLOGICAL RISKS ASSOCIATED WITH THE CONSUMPTION OF UNINSPECTED ANIMAL PRODUCTS

Pedro Paulo Enzo Ferreira de Queiroz¹

Isabella Martins Souza²

Anna Ruth Palmeira Flaviano Silva²

Eric Mateus Nascimento de Paula³

Os riscos microbiológicos associados a produtos de origem animal não inspecionados representam perigos à saúde pública devido a possibilidade da presença de microrganismos patogênicos, como vírus, bactérias, fungos e parasitas, nesses alimentos. A contaminação pode ocorrer em diversas etapas, desde a produção até o consumo, e a gravidade dos riscos depende do tipo e da quantidade de microrganismos presentes nos produtos. Essa contaminação pode resultar em problemas gastrointestinais, intoxicações alimentares e outras condições que afetam a saúde. O presente trabalho tem por objetivo destacar os riscos microbiológicos em produtos de origem animal não inspecionados, enfatizando os danos à saúde causados por microrganismos patogênicos. Para isso, foi realizada uma revisão da literatura, utilizando as bases de dados do Google Acadêmico, Scielo e Periódicos Capes. Os descritores de busca foram “riscos microbiológicos”, “saúde-pública” e “produtos origem animal” e seus respectivos sinônimos indexados na plataforma DeCS, no idioma português e inglês. Foram selecionados trabalhos publicados entre 2022 e 2024 e que se enquadrassem nos idiomas de busca. Foram excluídos os trabalhos que fugiam ao escopo da temática em discussão. As análises para a seleção dos artigos elegíveis foram realizadas de forma qualitativa narrativa. Constatou-se que os principais microrganismos relacionados com o consumo de POA não inspecionados são: *Salmonella* spp., *Escherichia coli* (*E. coli*) O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter* spp., *Staphylococcus aureus* (toxinas estafilocócicas), *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Vibrio* spp. (dependendo do tipo de produto e

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. Bolsista em Projeto de Iniciação de Científica. Vínculo institucional e correio eletrônico do primeiro autor.

² Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. Voluntária em Projeto de Iniciação de Científica.

³ Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES.

localização geográfica), *Yersinia enterocolitica*, *Brucella* spp., *Mycobacterium* spp. (por exemplo, *M. bovis*), *Toxoplasma gondii*, *Trichinella* spp., *Taenia* spp. (por exemplo, *Taenia solium*), *Anisakis* spp. (principalmente em peixes e frutos do mar) e etc. A existência de um Serviço de Inspeção (seja municipal, estadual ou federal) implantado em uma agroindústria e a adoção das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos de Origem Animal pelos estabelecimentos constitui uma importante medida no controle da higiene e segurança alimentar, bem como a notificação da existência de patógenos nocivos à saúde presentes em produtos comercializados, uma vez que a maioria dos casos de gastroenterites por intoxicação alimentar advinda de produtos de origem animal contaminados, é subnotificado, corroborando para um déficit na Fiscalização Sanitária e aumento da ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). O surgimento de bactérias zoonóticas multirresistentes associadas ao consumo de produtos de origem animal contaminados é uma grande preocupação para a saúde pública e, diante disso, a realização regular de análises microbiológicas é crucial para monitorar a segurança dos produtos de origem animal e identificar qualquer contaminação potencial. Essas análises permitem a detecção precoce de microrganismos patogênicos e a implementação de medidas corretivas adequadas para prevenir a disseminação de doenças transmitidas por alimentos. A implementação rigorosa dessas práticas pode ajudar a reduzir significativamente o risco de contaminação microbiológica e, conseqüentemente, proteger a saúde dos consumidores. Portanto, é essencial boas práticas de higiene e manipulação bem como análises microbiológicas regulares, para garantir a segurança alimentar e prevenir zoonoses transmitidas por alimentos.

Palavras-chave: Alimentos. Contaminação. Inspeção Sanitária. Microbiologia de Alimentos. Saúde única.

Keywords: Food. Contamination. Sanitary inspection. Food Microbiology. One Health.