

## **OCORRÊNCIA DE BACILLUS CEREUS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

BÁRBARA GABRIELA TOVO; MAURÍCIO ORLANDO WILMSEN; BRUNA GEOVANE STRENSKE; BETHÂNIA LOISE ROECKER SCHORR

**Introdução:** A transmissão de infecções por meio de microrganismos patogênicos e suas toxinas em alimentos é um problema abrangente para a saúde pública mundial. O *Bacillus Cereus* é uma bactéria Gram-positiva, aeróbica facultativa e móvel, tendo capacidade de formação de esporos e, apresentando habilidade de produzir toxinas eméticas e diarreicas (enterotoxinas), as quais podem ser responsáveis pelo desenvolvimento de surtos de intoxicação alimentar. **Objetivo:** Verificar, através de uma revisão de literatura, a ocorrência de surtos de intoxicação alimentar causados pela bactéria *Bacillus Cereus* na indústria de alimentos e os principais riscos associados a esse microrganismo. **Materiais e Métodos:** Os dados foram obtidos através de três bases de dados (Google acadêmico, Periódicos Capes e PubMed). Os critérios de seleção para a utilização de referências bibliográficas ocorreram através do uso de cinco palavras chaves: Enterotoxinas; Intoxicação alimentar; Biofilmes; Produtos lácteos; Sanidade alimentar., pesquisadas em português e inglês. **Resultados:** Considerando que o *Bacillus Cereus* é habitante comum do solo, esta bactéria pode ser facilmente transmitida para alimentos como carnes, especiarias, cereais e lácteos, podendo causar intoxicações alimentares que culminam com vômito e diarreia. Analisando a ocorrência de casos, constata-se que este microrganismo apresenta uma ameaça significativa especialmente para indústrias lácteas, visto que o mesmo tem capacidade de se aderir a superfícies e formar biofilmes, os quais servem como deterioradores de alimentos e, ainda, como uma fonte de contaminação após a pasteurização. Considerando que essa formação de biofilmes segue como uma das principais preocupações na contaminação de alimentos por *Bacillus Cereus*, se destaca que medidas de limpeza do local e dos equipamentos com produtos como ácido nítrico, hidróxido de sódio e hipoclorito de sódio seguem como medidas eficientes no controle e prevenção da transmissão, bem como, na conservação dos alimentos. **Conclusão:** A preocupação com a contaminação de alimentos por *Bacillus Cereus* é emergente e de grande relevância, pois este agente pode ser responsável por intoxicações alimentares severas. Por isso, a pesquisa sobre doenças transmitidas por alimentos é necessária para trazer, cada vez mais, a adoção de boas práticas de fabricação e de medidas que assegurem maior sanidade e segurança alimentar.

**Palavras-chave:** Enterotoxinas, Intoxicação alimentar, Biofilmes, Produtos lácteos, Sanidade alimentar.