 DOI: 10.51161/ii-conbrasp/12726

PRINCIPAIS BACTÉRIAS CAUSADORAS DE DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

LARISSA KAREM SANTOS REGO; LILIANE SERRA MONTEIRO; NAYARA DO SOCORRO SOUZA CHAVES; VICTOR JOSÉ AMORAS CORREA; ANDREY CARLOS DO SACRAMENTO OLIVEIRA

INTRODUÇÃO: A Organização Mundial da Saúde define as doenças transmitidas por alimentos como uma “doença de natureza infecciosa ou tóxica causada por ou através de consumo de alimentos ou água contaminados” por agentes biológicos, químicos e físicos. As doenças de origem alimentar são provocadas por grupos de microrganismos como: bactérias, bolores, leveduras, protozoários e vírus. **OBJETIVO:** O objetivo do trabalho é fazer uma revisão atualizada sobre as principais bactérias causadoras de doenças de origem alimentar. **METODOLOGIA:** Realizou-se um levantamento bibliográfico nas bases de dados SciElo, PubMed e Science Direct em busca de artigos que abordem os temas microbiologia, Doenças Transmitidas por Alimentos e medidas profiláticas. **RESULTADOS:** As infecções alimentares são causadas pela ingestão de alimentos contendo células viáveis de microrganismos patogênicos. Os principais gêneros e espécies bacterianas responsáveis pelas infecções alimentares são: Salmonella, os alimentos mais suscetíveis à contaminação são carnes bovinas, aves, suínos, ovos, leite e vegetais crus; Shigella comumente presentes em ostras, camarão e leite; Yersinia presente em leite cru e pasteurizado, carnes, língua suína e produtos de laticínios; Escherichia associada às práticas inadequadas de higiene física e alimentar, sua transmissão é fecal-oral e por mãos contaminadas por manipuladores de alimentos e Listeria normalmente associadas com contaminação de queijos e sorvetes. Além disso, existem as intoxicações alimentares que são causadas pela ingestão de alimentos contendo toxinas microbianas pré-formadas. Estas toxinas são produzidas durante a intensa proliferação dos microrganismos patogênicos no alimento. Os principais microrganismos responsáveis por intoxicação alimentar são: Clostridium botulinum presente em pescados marinhos, frutas em conservas e enlatados; Bacillus cereus encontrados em vegetais crus e cozidos, leite, cereais, farinha e amido e Staphylococcus aureus associado ao leite, frango e presunto. **CONCLUSÃO**: Para a qualidade e segurança de um alimento é necessário que esteja ausente de contaminações microbiológicas e em condições higiênicas e sanitárias satisfatórias.

Palavras-chave: Doenças transmitidas por alimentos, Microbiologia, Segurança alimentar.