

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

P-155-23 PRESENÇA DE BACTÉRIAS PATOGÊNICAS EM VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS: UMA REVISÃO

Autores: Nunes, SM (Instituto Adolfo Lutz, Santo André, SP)

Resumo

Com os avanços da modernidade mundial, há um aumento na procura por alimentos práticos, seguros e rápidos de se preparar. Devido à conveniência e demanda por vegetais e frutas minimamente processados, diferentes consumidores buscam por uma dieta mais saudável e que sejam seguros quando consumidos. A presença de micro-organismos patogênicos para humanos em produtos minimamente processados pode implicar em riscos para a saúde dos consumidores, gerando prejuízos econômicos e sociais sendo, portanto, uma questão de saúde pública. O presente trabalho tem como objetivo desenvolver uma análise crítica dos alimentos de origem vegetal minimamente processado, mostrando a presença das principais bactérias patogênicas, bem como suas implicações frente à saúde pública. Neste levantamento, os percentuais encontrados dos principais patógenos em amostras de vegetais e vegetais minimamente processados foram: *Salmonella* spp entre 5% a 25%, *Listeria monocytogenes* entre 0,03% a 7,5% e *Yersinia enterocolitica* entre 0% a 5%. Quanto à *Escherichia coli* O157:H7, *Shigella* spp e *Campylobacter* spp não foram isolados em nenhum dos trabalhos utilizados nesta revisão. Existe uma ampla variedade de fatores que contribuem para a persistência ou até mesmo, o aumento da contaminação dos alimentos, como o uso de águas impróprias para irrigação ou a utilização de adubos orgânicos. É consenso comum entre alguns autores à necessidade da implantação dos sistemas de boas práticas agrícolas, boas práticas de fabricação, bem como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle para a garantia de um produto seguro e saudável. O uso de fertilizantes de dejetos animais deve ser tratado adequadamente antes de seu emprego, com a finalidade de eliminar possíveis patógenos presentes, uma vez que são orgânicos e por não causarem danos ao solo e ao meio ambiente. Concomitantemente, deve-se fazer regularmente o controle da qualidade das águas de irrigação, para se avaliar a densidade de bactérias do grupo coliforme fecal.