

Pesquisa de *Listeria monocytogenes* em alimentos processados à base carne e superfícies de contacto

Suellen Brito ¹, Maria Céu Lamas ^{1,2}, António Gomes ^{1,3}, Maria Sousa ^{1,2*}

¹ Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico do Porto, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200 - 072, Porto, Portugal

² Centro de Investigação em Saúde e Ambiente, Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico do Porto, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, 4200 - 072, Porto, Portugal

³ Biogerm Laboratórios, Rua da Estrada 4470-600, Maia, Portugal

* mas@ess.ipp.pt

Introdução: *Listeria monocytogenes* é um patógeno intracelular facultativo, ubiqüitário, responsável por causar a listeriose, uma das principais doenças de origem alimentar. A doença atinge predominantemente indivíduos de risco, mas geralmente é assintomática ou ligeira em adultos saudáveis [1-3]. **Objetivo:** Determinar a frequência no registo de resultados de *Listeria monocytogenes* alimentos processados à base de carne, no ano de 2020. **Métodos:** Realizou-se um estudo descritivo transversal. A amostra foi constituída pelos registos de resultados da pesquisa de *Listeria monocytogenes* em amostras de alimentos processados à base de carne e superfícies, de uma unidade fabril. As metodologias utilizadas na sua deteção foram baseadas nas normas AFNOR-ABI 29/05-12/11 e ISO 11290-1:2017 para amostras alimentares, e ISO 18593:2018 e ISO 11290-1:2017 para amostras de superfícies [4]. **Resultados:** Das 967 amostras de alimentos processados à base carne analisadas por PCR em tempo real, 73 (7,6%) tiveram resultados positivos e nestas foi confirmada a presença de *L. monocytogenes* em 56 (5,8%) das amostras por exame cultural. Das 288 amostras de superfícies analisadas, foi detetada a presença de *L. monocytogenes* em 19 (6,6%) amostras. **Conclusão:** Neste estudo apesar de não se verificar uma elevada percentagem de amostras positivas para *L. monocytogenes* estes resultados são muito preocupantes, já que a taxa de letalidade deste microrganismo torna-o um grave problema de Saúde Pública [5]. A presença de *L. monocytogenes* em alimentos, principalmente nos sujeitos a tratamentos térmicos, é um indicador de práticas de higiene deficientes. O controlo de *L. monocytogenes* em todas as fases da cadeia alimentar é de extrema importância, para garantir a proteção da saúde individual e coletiva [6-8]. O cumprimento das BPHF e dos HACCP, assume-se como essencial para o controlo da contaminação no ambiente de processamento, em particular da contaminação cruzada entre matérias-primas, superfícies, equipamentos e alimentos prontos a consumir [7,8].

Palavras-chave: Alimentos; doenças de origem alimentar; infeção; *Listeria monocytogenes*; superfícies;

Apoio e Agradecimentos

Esta pesquisa não recebeu financiamento externo.

Referências

- [1] World Health Organization. Food safety [Internet]: WHO; 2020 [cited 2021 Oct 30]. Available from: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.
- [2] World Health Organization. The burden of foodborne diseases in the WHO European region: WHO; 2017.
- [3] Regulamento (CE) N.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal: EUR-Lex; 2004 [cited 2021 Oct 22]. Available from: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/2021-09-09>.
- [4] ISO 11290-1. Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* and of *Listeria* spp- Part1: Detection method. 2 ed: ISO; 2017.
- [5] Mateus TL, Rocha H, Maia RL, Teixeira PL. *monocytogenes* em carne e produtos cárneos. *TecnoAlimentar*. 2018; 13:40-3.
- [6] Silva FR, Ribeiro LF. *Listeria monocytogenes* e sua importância na indústria de alimentos. *Revista GeTeC - Gestão, Tecnologia e Ciências*. 2021;10(28):75-83.
- [7] Direção-Geral da Saúde. Listeriose. DGS; 2018 [cited 2021 Oct 20]. Available from: <https://www.dgs.pt/saude-publica1/listeriose.aspx>.
- [8] Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar, European Centre for Disease Prevention and Control. The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2017. *EFSA Journal*. 2018;16(12).