8º CONGRESSO BRASILEIRO EM SAÚDE E ALIMENTOS
14 a 16 de Junho de 2021
ISBN Nº: 978-65-89908-37-1

TOXIINFECÇÃO POR SOROVARES DE SALMONELLA E SUA CORRELAÇÃO COM SURTOS DE SALMONELOSE FACE AOS SISTEMAS DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO.

Congresso Brasileiro Online em Saúde e Alimentos, 8ª edição, de 14/06/2021 a 16/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-37-1

COSTA; Carla Gravel da [1]

RESUMO

A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos tem sido foco de discussões nos últimos anos. Alguns produtos de origem animal estão envolvidos por apresentarem características favoráveis ao desenvolvimento de microrganismos. Devido à expansão dos mercados de consumo, globalização econômica, alterações dos hábitos alimentares e aumento no consumo de alimentos industrializados ou produzidos fora do lar favoreceram consideráveis mudanças no perfil epidemiológico dessas doenças, que no Brasil, correspondem a um número considerável de casos de morbimortalidade. O presente artigo refere-se a um estudo de revisão literária com utilização de artigos científicos disponíveis em bases de dados, livros e manuais, sobre toxiintoxicação alimentar por sorovares d e *Salmonella* e sua correlação com surtos de salmonelose face aos sistemas de controle microbiológico*.* A *Salmonella* é uma bactéria que atinge tanto o homem como o animal, sendo a principal causa de surtos de toxinfecção alimentar, dentre elas, a Salmonellose que tem como sinais e sintomas diarréia, vômitos e gastroenterocolite. Sua presença em alimentos é um relevante problema de saúde pública, exteriorizando-se pelas suas características de endemicidade, alta morbidade, e, sobretudo, pela dificuldade de adoção de medida no seu controle. Este estudo tem como objetivo: conhecer o mecanismo de infecção da bactéria; os alimentos mais veiculados com surtos de salmonelloses e sistemas de monitoramento e controle. A bibliografia apontou que a *Salmonella* não pode ser totalmente eliminada, porém com o apoio dos órgãos de Saúde Pública e adoção e implementação de métodos e processos de controle microbiano pode-se prevenir a contaminação em alimento.

PALAVRAS-CHAVE: Salmonella, Contaminacao, Endemicidade, Programas de controle

[1] Nutricionista graduada pela UNIFAMINAS (2009). Pós Graduada em Controle e Qualidade de Alimentos (UNIVES); Pós Graduada em Nutrição do Esporte e Exercício (UNIVES); Pós Graduada em Nutr
Metropolitana), carla-gravel@hotmail.com