CONTAMINAÇÃO POR SALMONELLA SPP. E A INSPEÇÃO POST MORTEM DE SUÍNOS

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2ª edição, de 10/08/2020 a 15/08/2020
ISBN dos Anais: 978-65-86861-21-1

MACHADO; Rafaela Assis [1], JÚNIOR; Anderson Machado de Melo [2], VARELLA; Gabriel Oliveira Malta [3], LOPES; Carolina Santos [4], SANTOS; Emília Maricato Pedro dos [5]

RESUMO

Introdução: A demanda por alimentos cresce exponencialmente e com ela a exigência do fornecimento de produtos de qualidade e isentos de qualquer risco para os consumidores torna-se uma realidade. Atualmente, a carne suína destaca-se como a mais consumida no mundo e, no Brasil, o valor anual de consumo per capita é de 15,3kg/hab. A suinocultura industrial, alicerçada em confinamento, adoção de tecnologias e avanços no controle sanitário, modificou o perfil de risco atribuído a carne suína como veiculadora de doenças, de modo que, atualmente, a maioria das lesões observadas na inspeção post mortem de suínos não representa risco à saúde humana. No entanto, os principais perigos à saúde do consumidor envolvem microorganismos que não causam lesões observáveis nas linhas de inspeção, como é o caso da Salmonella spp. Nesse contexto, a contaminação da carne por microrganismos causadores de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), que dependem de análise laboratorial para sua detecção, representam o principal risco da atualidade. Com isso, fica evidente a necessidade de modificar e modernizar o sistema de inspeção tradicional para a prevenção de perigos que ameaçam a inocuidade dos alimentos e consequentemente à saúde pública. Objetivo: Relatar a ocorrência de contaminação da carne suína por Salmonella spp., bem como as ações mitigadoras, regulamentadas por instrução normativa, que estão sendo realizadas pela inspeção sanitária de suínos. Método: Para a construção da presente revisão bibliográfica foi realizada uma busca sistematizada nas bases de dados Portal de Periódicos CAPES/MEC, PUBMED e SCIELO, em julho de 2020, utilizando os descritores “Salmonella em carcaça suína”, “Suinocultura”, “Inspeção de suínos” e “Salmonella em suínos”, no período de 2004 a 2020, obtendo-se o resultado de 18.018 publicações. Com base na presença dos descritores nos títulos, foram selecionadas 20 publicações para discussão e síntese das informações. Resultados: A salmonelose é uma das principais doenças transmitidas por alimentos de origem animal de impacto na saúde pública. Os surtos, que antes eram associados ao consumo de ovos e carne de frango, atualmente estão se relacionando também ao consumo de produtos de origem suína, nos quais os principais sorotipos associados são o Typhimurium e o Enteritidis. A importância na veiculação desse microrganismo para o homem torna imprescindível o

[1] Discente de Medicina Veterinária, rafaelamachado@yahoo.com
[2] Faculdade de Medicina, andersonjrjf@gmail.com
[3] Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), varella.gabriel@yahoo.com.br
[4] Discente de Medicina Veterinária, lopesscarol23@gmail.com
[5] Faculdade de Medicina, emilia.maricato@ufjf.edu.br

conhecimento da dinâmica dessa bactéria em toda a cadeia de produtiva. A presença de cepas dentro da linha de produção da indústria, onde mais de 70% das contaminações de carcaças por Salmonella spp. são originadas de suínos portadores assintomáticos que entram na linha de abate, principalmente pelo extravasamento de conteúdo intestinal durante a evisceração, reflete a necessidade de ações. Os linfonodos mesentéricos e o conteúdo intestinal positivos para o patógeno podem ser responsáveis pela contaminação cruzada de carcaças durante o processamento, porém eles não chegam até o consumidor. Já as tonsilas e linfonodos submandibulares permanecem na carcaça após o abate, e juntamente com os músculos da região da cabeça são utilizados para a fabricação de embutidos e, caso estejam contaminados, serão diretamente responsáveis pela presença de Salmonella no produto final. Diante disso, a Instrução Normativa Nº 79, de 14 de dezembro de 2018, direciona o foco da inspeção sanitária de suínos para os problemas que envolvem a saúde pública, modernizando essa atividade com base na análise de risco. A legislação determina a avaliação visual externa da cabeça, sem abertura da cavidade oral, incisão e exposição dos tecidos linfáticos e glandulares da região, e, para mitigar os riscos associados, os tecidos musculares da cabeça devem ser submetidos a tratamentos térmicos. A IN 79/2018 também determina que a avalição do intestino e estômago seja somente visual, ocorrendo após a linha de inspeção dos linfonodos mesentéricos e devendo ser retirados da linha de abate os intestinos e estômago que apresentam contaminação por conteúdo gastrointestinal. Conclusão: Os suínos, como reservatórios de Salmonella, representam uma condição de risco à saúde pública, o que leva ao direcionamento de esforços na aplicação rigorosa de programas de controle higiênico-sanitário nos abatedouros, de forma a garantir a segurança dos alimentos da carne de origem suína e de seus derivados.

PALAVRAS-CHAVE: Carne suína, Doenças transmitidas por alimentos, Suinocultura.

[1] Discente de Medicina Veterinária, rafaelamachado@yahoo.com
[2] Faculdade de Medicina, andersonjrjf@gmail.com
[3] Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), varella.gabriel@yahoo.com.br
[4] Discente de Medicina Veterinária, lopesscarol23@gmail.com
[5] Faculdade de Medicina, emilia.maricato@ufjf.edu.br