

TÍTULO: HORTALIÇAS COMO VEÍCULO DE TRANSMISSÃO DE *SALMONELLA*

AUTORES: ISAKA, G.V.^{1,3}; MAFFEI, D.F.^{2,3}

INSTITUIÇÃO: ¹INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ - IFPR CAMPUS COLOMBO (RUA ANTÔNIO CHEMIM, 28, CEP 83403-515, COLOMBO, PR, BRASIL).

²ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA LUIZ DE QUEIROZ (ESALQ) – UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (AV. PÁDUA DIAS, 11, CEP 13418-900, PIRACICABA, SP, BRASIL).

³SOCIEDADE BRASILEIRA DE MICROBIOLOGIA – ESPECIALIZAÇÃO EM MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (AV. CAXINGUI, 655, VILA PIRAJUSSARA, CEP 05579-001, SÃO PAULO, SP, BRASIL).

RESUMO:

Ao longo das últimas décadas, tem sido observado aumento na produção e consumo de hortaliças, frente à busca por uma alimentação mais saudável. No entanto, dados de vigilância epidemiológica em diversos países apontam aumento na associação de surtos de origem alimentar causados por microrganismos patogênicos com o consumo de hortaliças. Dentre os microrganismos associados a estes surtos, destaca-se a *Salmonella* spp., um dos patógenos de origem alimentar de maior importância para a saúde humana. O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão bibliográfica sobre a ocorrência de *Salmonella* spp. em hortaliças e avaliar sua implicação na saúde pública, por meio da análise dos surtos associados ao consumo destes produtos, reportados no período de 2000 a 2017. Para isso, foram pesquisados trabalhos científicos junto à base de dados do Google Scholar, Portal de Periódicos da Capes, *Scielo* e *Web of Science*, e os surtos relacionados ao patógeno descritos pelo *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC). Dos 31 trabalhos científicos analisados, 21 detectaram a presença de *Salmonella* nas amostras de hortaliças. Nestes, observou-se que a prevalência deste patógeno variou de 0,1 a 66,7%, sendo alface a hortaliça mais associada. O principal local de coleta das amostras foi nos supermercados, mas nenhum trabalho definiu a fonte de contaminação das hortaliças. Em relação aos dados sobre surtos publicados pelo CDC, no período de 2006 a outubro de 2017 foram reportados 15 surtos causados por *Salmonella* relacionados ao consumo de hortaliças, com 3.855 casos, 774 hospitalizações (20,1%) e 12 óbitos (0,3%), o que ressalta a característica do patógeno em ter alta morbidade e baixa mortalidade. A principal hortaliça implicada nos surtos foi o broto de alface (40%). Apesar dos dados disponíveis, o baixo número de notificações reportados por alguns países, incluindo o Brasil, e a falta de informações sobre a principal fonte de contaminação das hortaliças dificultam o mapeamento real da distribuição do patógeno, a determinação dos pontos com maior risco de contaminação dentro da cadeia produtiva e a implementação de medidas de controle para reduzir o risco de contaminação.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos; hortaliças; qualidade microbiológica; *Salmonella*.