



COANUT
Congresso Online
Acadêmico de Nutrição

SURTOS DE LISTERIA MONOCYTOGENES NO ANO DE 2022 SEGUNDO O FDA

II Congresso Online Acadêmico de Nutrição, 1ª edição, de 10/04/2023 a 12/04/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-027-4

MOURA; Mariana Camille de Melo¹, **OLIVEIRA; Bruna Luiza Barreto de**², **GOMES; Hellen**³, **CRUZ; Isabella Oliveira da Silva**⁴

RESUMO

Introdução: A *Listeria monocytogenes* é uma bactéria patogênica, bacilo Gram-positivo, não formador de esporos, anaeróbio facultativo, móvel devido à presença de flagelos e peritríqueos. Cresce em diferentes faixas de temperatura (menor que 0° C a 45°C) e de ph, é uma das células vegetativas de maior resistência térmica, por esta razão sobrevive por longos períodos em alimentos congelados. É encontrada amplamente disseminada na natureza, em solo, água, esgoto, vegetação, sendo parte da microbiota fecal de grande variedade de animais e os tendo como reservatório natural. *L. monocytogenes* é uma bactéria formadora de biofilme, sendo assim necessário o controle do local de processamento de alimentos através de medidas com a finalidade de minimizar as chances de contaminação. Oportunista é uma bactéria perigosa para gestantes, idosos, imunodeprimidos e crianças que são considerados grupos de risco para este micro-organismo, nas gestantes pode levar ao aborto, parto prematuro, feto natimorto ou septicemia neonatal. *L. monocytogenes* é causadora da listeriose, uma das principais doenças transmitidas por alimentos causadores de óbitos, sua taxa de mortalidade chega a 20% dos infectados. Através das células epiteliais do ápice das microvilosidades intestinais a *L. monocytogenes* entra no organismo humano, seu período de incubação pode variar de 1 dia a algumas semanas dependendo da sua gravidade, com sintomas de febre, dores musculares podendo haver náuseas, vômito e diarreia, a bacteremia em adultos não é rara e em casos graves acomete o Sistema Nervoso Central (SNC), sendo a meningite a manifestação mais comum, podendo ocorrer de forma localizada e menos comum a endocardite e a osteomielite. No ano de 2022 foi relatado três surtos de *L. monocytogenes* nos Estados Unidos, o que deixa o mundo em alerta sobre a importância do monitoramento deste micro-organismo na indústria alimentícia. Objetivo: O objetivo deste trabalho é relatar os surtos de *Listeria monocytogenes* no ano 2022 nos Estados Unidos, que refletem no monitoramento deste micro-organismo em todo mundo. Método: Revisão simples, utilizando os

¹ Instituto Federal do Rio de Janeiro, marianamel.13@hotmail.com

² Instituto Federal do Rio de Janeiro, nutribrunabarreto@gmail.com

³ Instituto Federal do Rio de Janeiro, hellenhy2501@gmail.com

⁴ Instituto Federal do Rio de Janeiro, isabellaoliveiradasilvacruz@gmail.com

dados do *Food & Drugs Administration* (FDA). Resultados: No ano de 2022 apresentou três surtos de *L. monocytogenes* em diferentes alimentos, sendo eles: Sorvete; Cogumelos Enoki e Produtos de queijo Brie e Camembert. O surto de sorvete ocorreu na Califórnia/USA e infectou 28 pessoas, sendo 27 hospitalizações e 1 óbito fetal. Cogumelo Enoki infectou 5 pessoas, deixando todas hospitalizadas, não ocorrendo nenhum óbito, o surto ocorreu em 4 estados dos EUA, alguns dos cogumelos envolvidos no surto foram importados da China. O surto de produtos de queijo Brie e Camembert, incluindo queijo macio Brie assado, correu em 6 estados norte-americanos, infectando 6 pessoas, hospitalizando 5 e nenhum óbito. Conclusão: O monitoramento microbiológico frequente dos produtos é de extrema importância para inibir ou frear surtos alimentares, além de facilitar sua rastreabilidade. Acredita-se que no Brasil ocorra uma subnotificação de casos de surtos alimentares, incluindo os casos de listeriose. Relatos de surtos em diferentes categorias de alimentos faz as autoridades fiscalizadoras dos países e as indústrias desenvolverem formas preventivas, visando a qualidade dos produtos e a saúde do consumidor. (Resumo - sem apresentação)

PALAVRAS-CHAVE: Alimento, Listeria, Surto