

SOUZA; Patrick Lima de¹, GONÇALVES; Michelle da Silva²

RESUMO

INTRODUÇÃO O primeiro caso de Salmonelose em humanos foi relatado em 1880, entretanto, foi a partir da década de 70 que ganhou força, gerando preocupação na indústria de carnes. Atualmente, é a maior causa de toxinfecção humana, sendo os produtos avícolas os principais responsáveis por esse número. A bactéria *Salmonella* é dividida em duas espécies, entérica e bongori. A espécie entérica é dividida em seis subespécies, sendo cada uma delas divididas em outros vários sorovares, totalizando mais de 2600. A *Salmonella enteritidis* é a mais recorrente atualmente, trata-se de um sorovar que não possui especificidade por nenhum hospedeiro, podendo acometer todas espécies. **OBJETIVO** A presente revisão bibliográfica busca reunir informações essenciais para o entendimento da *Salmonella enteritidis*, bem como abordar métodos de controle e sua importância para a saúde pública. **MÉTODO** Foi realizado uma pesquisa através da utilização de artigos científicos, e relatórios técnicos buscando selecionar os principais trabalhos sobre o tema de controle da *Salmonella enteritidis*, coletando as informações consideradas mais importantes. **RESULTADOS** Em aves ocorre a colonização do intestino por *Salmonella enteritidis*, posteriormente a mesma atinge a corrente sanguínea gerando uma proliferação sistêmica que resultará na contaminação de diferentes órgãos e da carcaça. Em poedeiras pode também acometer os ovários, consequentemente contaminando os ovos. O principal desafio para o controle, primeiramente, se dá pela ausência de sinais clínicos nos hospedeiros, dificultando sua identificação, o outro desafio é a dificuldade de identificação dos principais agentes causadores da contaminação. Apesar da forma vertical ser considerada o principal meio de difusão, estudos realizados citam a contaminação através da ração e de sua matéria prima. Além disso, a viabilidade da bactéria no ambiente se dá por longo período de tempo, podendo chegar em 18 meses com condições climáticas favoráveis. As medidas de controle necessárias e que devem ser adotadas tem início ainda na fase de reprodução, considerando a via vertical a mais importante para a contaminação, é necessário atenção nessa etapa, garantindo que as reprodutoras sejam livres de *Salmonella* spp. Além disso, a ração fornecida a essa classe deverá ser, preferencialmente, de origem vegetal, tratada por calor com adição de produtos químicos que combatam a *Salmonella*. Quanto as granjas, é essencial manter a higiene de todos instrumentos e equipamentos, além de realizar a desinfecção das instalações rotineiramente. As visitas não devem ser permitidas, o acesso ao interior da granja deve ser feito com roupas e calçados exclusivos para o procedimento. Para garantir que os métodos adotados estejam sendo eficazes, é recomendado realizar uma análise microbiológica de todas instalações e da alimentação dos frangos periodicamente. A utilização de produtos para o controle da *Salmonella* é outro método bastante utilizado. O uso de antibióticos, adicionados a ração, é uma dessas alternativas, a qual alguns estudos já comprovam sua eficácia. Os probióticos são outros recursos importante para o combate da *Salmonella*, de acordo com as pesquisas, além de serem benéficos para o crescimento e ganho de peso, auxiliam na produção de bacteriocinas e ácidos graxos, substâncias antimicrobianas. Além disso, esses suplementos concorrem pelos espaços de aderência, ocasionando na exclusão competitiva dos patógenos. Contudo, o uso de cloro mostra-se um dos principais aliados no combate a *Salmonella*, podendo ser adicionado a água e nas camas contaminadas. Quanto aos antimicrobianos, existe

¹ Discente do curso de Medicina Veterinária na Universidade de Caxias do Sul (UCS), patricklimadesouza@hotmail.com

² Dr. Prof. do curso de Medicina Veterinária na Universidade de Caxias do Sul (UCS), mgoncalves1@ucs.br

uma discussão sobre a aplicação de forma profilática na produção de aves, decorrente de seu uso abusivo provocando a adaptação da bactéria que resultará em sua resistência ao princípio ativo. Nesse caso, é recomendado o uso alternativo de abióticos, probióticos e prebióticos. Já a vacina para Salmonella, apesar de ainda enfrentar resistência por parte dos produtores, é considerada um importante aliado nesse plano de controle. Para os frigoríficos, existem protocolos que buscam garantir a qualidade e a inocuidade do produto, compreendendo assim não apenas a Salmonella, mas também outros riscos de contaminações. As boas práticas de manejo, juntamente com o controle de pontos críticos determinam as atividades obrigatórias para manter a higiene de todos equipamentos e instalações, além de instruir os funcionários quanto a conduta adequada em seus postos de serviços. A higienização de todos os setores da indústria, descontaminação das instalações, sanitização do caminhão e das gaiolas, são algumas dessas normas por parte da indústria, quanto aos funcionários, é obrigatório a higienização das mãos e calçados sempre que for necessário trocar de setor, além do uso de uniformes, toucas e luvas. **CONCLUSÃO** A Salmonella é um tema importante na produção avícola, apesar de estar presente há várias décadas na indústria e comércio de carnes, ainda não houve um controle efetivo dessa bactéria, fazendo com que ela ocupa o primeiro lugar em toxinfecções. A instrução aos produtores para a adoção de medidas e protocolos de controle, assim como o entendimento das boas práticas de manejo pela indústria e seus funcionários tende a diminuição dos casos, atuando diretamente no problema promovendo assim a saúde pública.

PALAVRAS-CHAVE: Controle, Salmonella, Saúde pública, Toxinfecção

¹ Discente do curso de Medicina Veterinária na Universidade de Caxias do Sul (UCS), patricklimadesouza@hotmail.com

² Dr. Prof. do curso de Medicina Veterinária na Universidade de Caxias do Sul (UCS), mgoncalves1@ucs.br