

ASPECTOS SANITÁRIOS DA SALMONELLA EM OVOS COMERCIAIS

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

SAMPAIO; Filipa Maria Soares de¹, PESSÔA; Williana Bezerra Oliveira², RODRIGUES; Isabelle de Lima Cruz³, PEREIRA; Dayane da Silva⁴, GADELHA; Maria do Socorro Vieira⁵

RESUMO

Introdução: O gênero *Salmonella* representa os patógenos mais comuns responsáveis por infecções zoonóticas transmitidas por alimentos, averiguadas em todo o mundo. A *Salmonella* Enteritidis desenvolveu o potencial de contaminar ovos, sobrevivendo no ambiente antimicrobiano da clara de ovo da galinha, o que levou a uma iminente pandemia mundial de infecções por salmonelose transmitidas por alimentos em humanos. **Objetivos:** O presente trabalho teve por objetivo evidenciar os aspectos sanitários da salmonelose em ovos comerciais e as medidas de prevenção comprovadas atualmente. **Método:** Na pesquisa foram utilizados os descritores “salmonella”, “eggs” e “chicken”, analisando publicações realizadas no período de 2019 a 2020, nos bancos de dados da PUBMED. **Resultados:** O estudo epidemiológico de *Salmonella* em fazendas tem sido amplamente focado no período de produção de ovos onde filhotes criados em um ambiente “limpo” permanecem *Salmonella* negativo até serem colocados no ambiente de produção, concluindo que o nível de contaminação pela bactéria é altamente dependente do manejo e rebanho da fazenda. Atualmente, a lavagem com água clorada é a prática mais comum usada para desinfetar ovos, devido ao seu baixo custo e alta eficácia, mas esse processo tem um impacto ambiental negativo, além de que, o cloro não é estável e em altas temperaturas reage facilmente com substâncias orgânicas para formar um potencial agente cancerígeno. Na busca de novas medidas eficazes, seguras e viáveis para o controle de microrganismos na avicultura, pela primeira vez, um nanocompósito de ZnO-AgO dopado com Ag foi usado com sucesso como medida preventiva para proteger os ovos da infecção por *Salmonella* spp, a sua aplicação aparece como uma alternativa para prevenir a entrada de bactérias no ovo e a formação do biofilme. Além disso, a descontaminação das cascas de ovos se fazem cada vez mais necessárias de tal modo que, a água eletrolisada levemente ácida (SAEW) junto com a ação dos raios ultravioletas é também um método estudado para o tratamento dos alimentos, ora por ser uma tecnologia ambientalmente amigável, ora por ser emergente para desinfetar superfícies de casca de ovo, a fim de remover sujeira e microrganismos patógenos. **Conclusão:** A base para o controle da salmonelose está na sanidade dos plantéis avícolas. As manutenções sanitárias e os sistemas de prevenção nas produções avícolas são imprescindíveis, bem como a implementação de técnicas já comprovadas, substituindo métodos que trazem prejuízos ao homem e ao meio ambiente.

PALAVRAS-CHAVE: Palavras-chave: Galinhas Poedeiras, Produtos avícolas, Salmonelose.

¹ Centro Universitário Doutor Leão Sampaio, filipasampaio_96@hotmail.com

² Universidade Federal do Cariri - UFCA, pessoawilliana@hotmail.com

³ Universidade Federal do Cariri - UFCA, isabellelimac.2@gmail.com

⁴ Universidade Federal do Cariri - UFCA, daypereira@gmail.com

⁵ Universidade Federal do Cariri - UFCA, med_veterinaria.ccab@ufca.edu.br