**CONTAMINAÇÃO BACTERIOLÓGICA EM MOLUSCOS BIVALVES**

Andrade NM1, Machado ES1, Carvalho AM1, Calixto FAA2, Duarte MCKH3, Nascimento ER3

1. Mestranda(o) em Medicina Veterinária na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.
2. Pesquisadora da Fundação do Instituto da Pesca – FIPERJ, Niterói – RJ
3. Docente em Medicina Veterinária na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.

E-mail: nayara.martins@live.com

Os moluscos bivalves são importantes fontes de alimento e renda para as comunidades pesqueiras, tendo relevância socioeconômica. São organismos filtradores que alimentam-se retirando partículas orgânicas da água. No entanto, além da matéria orgânica e microalgas, os bivalves podem acumular substâncias tóxicas ou microrganismos patogênicos presentes na água, constituindo risco à Saúde Pública. Objetivou-se com o presente trabalho elaborar uma revisão de literatura acerca da contaminação bacteriana em moluscos bivalves, relacionando com os fatores que contribuem para a contaminação, os agentes causadores e os danos à saúde humana. Para tanto, foi realizado um levantamento bibliográfico nas plataformas Google Acadêmico, Portal de Periódico da Capes, Science Direct e Scielo, utilizando-se de artigos, dissertações, teses, livros e legislações. A qualidade bacteriológica dos moluscos bivalves depende diretamente do ambiente onde esses animais se encontram. A descarga de esgotos em rios e mares é a causa poluidora mais comum dos ambientes aquáticos. Outros fatores relacionados à contaminação incluem o abuso da temperatura, as más condições de preparo, manutenção e comercialização, tais como o beneficiamento em locais inapropriados, associado à falta de informações sobre Boas Práticas de Manipulação. As ostras, por exemplo, são comumente consumidas cruas ainda vivas, sendo frequente a descrição de surtos de doenças relacionados ao consumo dessa matriz alimentícia. Diversos autores isolaram variedade de bactérias em bivalves, como *Salmonella* sp., *Vibrio* sp*., Staphylococcus aureus*, enterococos e coliformes, correlacionando com as condições inadequadas de higiene durante a manipulação e processamento. A ingestão desses microrganismos ou de suas toxinas pode ocasionar sintomas gastrointestinais e, de acordo com o agente envolvido, manifestações da doença no fígado, rins, meninges, sistema nervoso central, terminações nervosas periféricas e outros, podendo inclusive levar o indivíduo à morte. Dessa forma, conclui-se que diversos fatores podem propiciar a contaminação de moluscos bivalves. A extração de organismos aquáticos de locais seguros através do controle da retirada e o respeito às boas práticas de manipulação, de maneira a evitar a contaminação cruzada, são fatores fundamentais para a garantia da segurança do alimento.