**RISCOS DE CONTAMINAÇÃO POR *LEGIONELLA* spp. NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA.**

Uehara, S.A.1; Duarte, M.C.K.H.²; Franco, M.F.²; Pombo, C.R.²; Calixto, F.A.A.3; Takata, R.3; Mesquita, E.F.M.²

1. Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal. Universidade Federal Fluminense – UFF – Niterói – RJ. Analista de Recursos Pesqueiros da FIPERJ.
2. Professor(a) do programa de Pós-Graduação em Medicina Veterinária em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal. Universidade Federal Fluminense – UFF – Niterói – RJ.
3. Pesquisador(a) da Fundação do Instituto da Pesca do Estado do Rio de Janeiro – FIPERJ – Niterói – RJ.

E-mails: sil.akira@hotmail.com; melvetk@gmail.com; robsonmf@id.uff.br; carolpombo86@gmail.com; faacalixto@gmail.com; takatarodrigo@gmail.com; elianafmmpescado@gmail.com.

As zonas de acúmulo de água são locais propícios para a proliferação de *Legionella* spp. A legionelose corresponde a uma das doenças acometidas em seres humanos pela inalação de aerossóis contaminados por *Legionella* spp. Considerada uma doença de declaração obrigatória na maioria dos países desenvolvidos, principalmente nos países membros da União Europeia e nos Estados Unidos, no presente momento não se aplica no Brasil. A *Legionella* é uma bactéria ubíqua no meio aquoso, mas a persistência no ambiente pode ser atrelada aos cistos de amebas de vida livre que a protege e mantém viável em condições ambientais adversas, além de facilitar sua dispersão no ar. *Legionella* *pneumophila* é responsável pela maioria dos surtos de pneumonia e pode ser agente etiológico da febre de Pontiac. Dada a potencialidade patogênica da *Legionella* spp., objetivou-se realizar o levantamento bibliográfico dos casos de contaminação na indústria alimentícia e especialmente nos produtos de origem animal. A coleta das informações foi realizada em base de dados e bibliotecas eletrônicas reconhecidas, como Periódicos CAPES, Scopus, Web of Science e SciELO. Foram identificados problemas do ponto de vista higiênico nos componentes dos sistemas de resfriamento e nas instalações de ar condicionado nas indústrias de processamento e embalagem de alimentos. Contudo, não foram encontrados relatos de caso de contaminação por *Legionella* spp. em produtos de origem animal. Os principais estudos abordam as técnicas de higiene operacional e manutenção das instalações, como troca frequente de filtros de ar, fluxo de ar contínuo e uso de equipamentos de proteção individual, como medidas de controle nas plantas de processamento. Desta forma, é importante realizar o monitoramento e controle dos riscos de contaminação por *Legionella* spp. na indústria alimentícia, a fim de garantir a segurança dos alimentos e a saúde dos funcionários. As boas práticas de fabricação, a limpeza e desinfecção dos sistemas (arrefecimento, climatização e hidráulico) permitirão mitigar os riscos de contaminação. Por fim, há uma lacuna sobre a dinâmica da *Legionella* spp. como fonte de contaminação entre o ambiente e os produtos de origem animal. Os ensaios e os resultados aplicados à indústria alimentícia poderão servir de diretrizes para o estabelecimento do controle microbiológico e subsídios para orientações aos órgãos públicos e privados.