***Campylobacter spp*. EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

:

Carvalho AM1, Andrade, NM¹, Calixto, FAA², Pombo, CR³, Mesquita, EFM³, Franco, RM³

:

1. Mestranda 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: alice.mcarv@gmail.com

*Campylobacter* spp. é um contaminante de alimentos, geralmente encontrado em carnes mal cozidas, produtos cárneos e leite cru. Também pode ser transmitido por água não tratada adequadamente. Objetivou-se com a presente revisão de literatura ressaltar as características, a importância e o impacto desse microrganismo patogênico em produtos de origem animal. Foi realizado um levantamento bibliográfico nas plataformas Google acadêmico, periódicos da CAPES, Scielo e Science Direct. O gênero *Campylobacter* pertencente à família *Campylobacteraceae* reúne 44 espécies e 16 subespécies. As células bacterianas têm forma de bastonetes finos (0,2-0,5µm de espessura e 0,5-5 µm de comprimento), curvos e espiralados. São Gram-negativose móveis, por um único flagelo, apresentando movimentos tipo saca-rolha. As espécies de *Campylobacter* são organismos presentes no trato gastrintestinal de bovinos, suínos, ovinos, felinos, cães, roedores silvestres e domésticos, aves domésticas e pássaros. *C. jejuni*, *C. coli*, *C. lari* e *C. upsaliensis* são consideradas termotolerantes e geralmente associadas aos surtos de doenças de origem alimentar. Infecções por *Campylobacter* termotolerantes estão entre as principais causas de gastroenterites de origem alimentar em nível mundial, entretanto, a subnotificação e o consequente registro de casos são um problema na maioria dos países. O consumo de água e/ou alimentos de origem animal contaminados é a forma de infecção mais predominante, ocasionando quadros de enterite em humanos, podendo se agravar em pacientes dos grupos de risco e ocasionar septicemia e síndrome de Guillian-Barré. As principais fontes de veiculação incluem produtos lácteos não pasteurizados, consumo de carnes e produtos crus ou mal cozidos, principalmente carne de aves e alimentos não cozidos que podem sofrer contaminação cruzada. As bactérias do gênero *Campylobacter* são termossensíveis, não resistindo a temperaturas de cocção e pasteurização. Assim, conclui-se que medidas de controle na cadeia produtiva devem ser adotadas para mitigar a contaminação e transmissão do microrganismo. Ressalta-se a adoção de boas práticas agropecuárias e de fabricação, implementação de programas de controle de qualidade nas indústrias, cuidados higiênicos por parte dos consumidores ao manipular alimentos, evitar o consumo de alimentos crus e malcozidos e precauções quanto ao uso de utensílios e possibilidade de contaminação cruzada.