

**Listeria monocytogenes**

# O perigo da bactéria

## Leite e derivados estão entre os alimentos que mais transmitem a listeriose

**N**o encontro de hoje iremos continuar falando um pouco mais sobre os produtos lácteos. Você sabia que aquele delicioso queijo artesanal que está na sua geladeira pode conter uma bactéria perigosa para a saúde? É isso mesmo. O leite e seus derivados estão entre os produtos alimentícios mais frequentemente envolvidos na transmissão de uma bactéria chamada listeria monocytogenes. Essa bactéria é a causa da doença chamada listeriose.

As doenças transmitidas por alimentos são, hoje, uma grande preocupação mundial. A listeriose é causada, principalmente, pela ingestão de alimentos contaminados com a bactéria, geralmente processados, armazenados sob refrigeração por longos períodos e consumidos sem aquecimento, como os produtos de laticínios, principalmente queijos. Um outro fator de risco associado aos alimentos envolvidos em surtos de listeriose inclui a ausência de tratamento térmico que promova a destruição de listeria. Por exemplo, a pasteurização é um tratamento térmico obrigatório no leite in natura que utiliza o binômio tempo-temperatura e é suficiente para a destruição de *L. monocytogenes*. Portanto, quando a bactéria é detectada em um leite já pasteurizado, as causas mais prováveis são pasteurização inadequada ou alguma forma de contaminação pós-processamento.

A listeriose tem despertado a atenção de órgãos governamentais, pesquisadores e profissionais da área de alimentos devido à elevada taxa de mortalidade nos casos graves da doença.

É possível identificar dentro da população alguns subgrupos mais prováveis do que outros de adoecer gravemente e morrer devido à listeriose. Estes subgrupos incluem indivíduos imunodeprimidos, mulheres grávidas, idosos, indivíduos transplantados, portadores de câncer e com Aids. Evidências epidemiológicas apontam que aproximadamente 1/3 dos casos de listeriose ocorre em gestantes. Um dado da Organização Mundial da Saúde mostrou que indivíduos transplantados, portadores de câncer no sangue e/ou com Aids apresentam, respectivamente, 2.584, 1.364 e 865 vezes maior susceptibilidade para a doença do que indivi-



Ronaldo Rosa/Embrapa

Aquele delicioso queijo artesanal que está na sua geladeira pode conter uma bactéria perigosa

Del Rodrigues



O tratamento térmico adequado e um controle em toda a cadeia do leite são indispensáveis

duos com menos de 65 anos sem comprometimento imunológico.

A bactéria listeria monocytogenes é psicrotrófica, ou seja, é capaz de multiplicar-se sob refrigeração, o que torna um desafio o seu controle na cadeia de produção de alimentos. A expansão do uso da cadeia de frio na estocagem de alimentos, na indústria, no comércio e nas residências, o uso de alimentos "prontos pa-

ra consumo", minimamente processados e refrigerados, apresentam nichos que favorecem a *L. monocytogenes*.

Uma avaliação feita nos Estados Unidos mostrou que 9 dos 26 surtos de listeriose relatados estavam envolvidos com o consumo de produtos lácteos. Outra avaliação apontou o leite pasteurizado como o alimento de maior risco de causar listeriose na população, sendo a estimativa de

ocorrência de 9,1 casos/10 milhões de pessoas/ano. Realmente, o leite é um dos produtos mais frequentemente envolvidos na transmissão de *L. monocytogenes*. Isto porque o leite é rico em nutrientes e também sua cadeia de produção envolve etapas como ordenha, transporte, armazenamento e beneficiamento, as quais oferecem diversas possibilidades de contaminação. A presença de *L. monocytoge-*

nes em leite cru é muito preocupante, pois no Brasil ainda existe o hábito de consumi-lo sem tratamento térmico ou ainda utilizá-lo na produção de derivados sem nenhum tratamento térmico prévio.

Um levantamento de literatura científica realizado pela pesquisadora Giovana Barancelli e alguns colaboradores demonstrou que 9,5% das 220 amostras de leite cru analisadas no Estado de São Paulo apresentaram a ocorrência de listeria monocytogenes. A situação é ainda pior em regiões como o Estado do Ceará, onde a ocorrência de listeria monocytogenes alcança níveis em torno de 37%. Ainda neste levantamento, Giovana e seus colaboradores relataram que amostras de queijo Minas Frescal do Rio de Janeiro apresentaram até 41,2% de ocorrência de listeria, enquanto as amostras provenientes de Piracicaba estavam isentas da bactéria. O famoso queijo de coalho de Fortaleza-CE apresentou ocorrência de listeria em 19% das amostras analisadas.

E como esta bactéria vai da fazenda aos produtos lácteos? Existem inúmeras formas de ocorrer esta contaminação. Por exemplo, a silagem contaminada é uma fonte clássica de infecção por *L. monocytogenes* para animais, que podem adoecer ou tornarem-se portadores assintomáticos, eliminando a bactéria nas fezes e no leite. Outro fator crítico é a ocorrência de vacas com mastite por *L. monocytogenes* que eliminam números altos dessa bactéria no leite. Assim, os animais ruminantes podem perpetuar os ciclos de transmissão da *L. monocytogenes* e altas cargas da bactéria oriundas de ambientes rurais podem representar uma fonte de introdução do patógeno na cadeia de produção de laticínios.

Podemos concluir, então, que o tratamento térmico adequado e um controle em toda a cadeia do leite são ferramentas indispensáveis para que nosso leite e laticínios estejam livres deste inimigo que é a *Listeria monocytogenes*.

*Um forte abraço a todos e até o nosso próximo encontro*

**Joclem Mastrodi Salgado é professora titular de Nutrição - LAN/Esalq/USP. Site: [www.joclemsalgado.com.br](http://www.joclemsalgado.com.br). E-mail: [joclemsalgado@usp.br](mailto:joclemsalgado@usp.br)**