Informações para os avicultores:

- Campylobacter não causa doença nem sinais clínicos nos frangos;
- As medidas de biosseguridade utilizadas atualmente nas granjas não garantem que os frangos fiquem livres de Campylobacter, mas algumas medidas podem reduzir o problema;
- O vazio das instalações (período entre a saída de um lote de frangos até o alojamento de outro) diminui a contaminação no aviário, sendo essa uma prática preventiva recomendável.

Informações para os consumidores de carne de frango e outros alimentos:

O Campylobacter é destruído pela ação de desinfetantes ou pelo cozimento. Por isso, algumas dicas simples e fáceis de adotar reduzem o risco de infecção humana:

- Cozinhar adequadamente os alimentos de origem animal;
- Lavar as mãos antes, durante e após o preparo dos alimentos;
- Manipular alimentos crus e prontos para o consumo separadamente, e armazená-los adequadamente;
- Sanitizar utensílios e superfícies de cozinha antes de utilizá-los no preparo dos alimentos;
- Consumir leite pasteurizado e água tratada;
- Consumir alimentos de procedência segura.

Material elaborado por:
Clarissa Silveira Luiz Vaz
Alexandre Matthiensen
Daiane Voss-Rech
Jacir José Albino
Jean Carlos Villas Boas Souza

Ilustrações:
Alexandre Matthiensen

Criação e Arte:
Roberto César Marca
Jacir José Albino

Parceria:
CNPq

Campylobacter
O que é?
Como evitá-lo?
Campylobacter é uma bactéria encontrada em diversos ambientes. Algumas espécies, como o Campylobacter jejuni, são agentes de zoonoses, determinando uma doença chamada campilobacteriose que causa diarreia. A forma mais comum de desenvolver a campilobacteriose é pelo consumo de alimentos contaminados e mal cozidos.

**Como Campylobacter pode contaminar a carne de frango?**

O rompimento do intestino durante o abate pode liberar Campylobacter e contaminar a carne, porém a eventual presença dessa bactéria na carne de frango in natura não a torna imprópria para o consumo. Alguns estudos indicam que o consumo e o manuseio da carne de frango in natura contribuem para a ocorrência de campilobacteriose. Por isso, os consumidores devem adotar cuidados de higiene durante a manipulação do produto.

**Campylobacter na avicultura comercial**

A avicultura de corte do Brasil está entre as mais tecnificadas do mundo e seus padrões de qualidade são reconhecidos internacionalmente, conferindo garantia de mercado ao produto brasileiro. A eventual presença de Campylobacter em frangos de corte não denota baixa condição sanitária dos lotes. Ainda assim, o setor avícola brasileiro está atento aos avanços no conhecimento que possam trazer benefícios no gerenciamento de Campylobacter na avicultura.