

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:

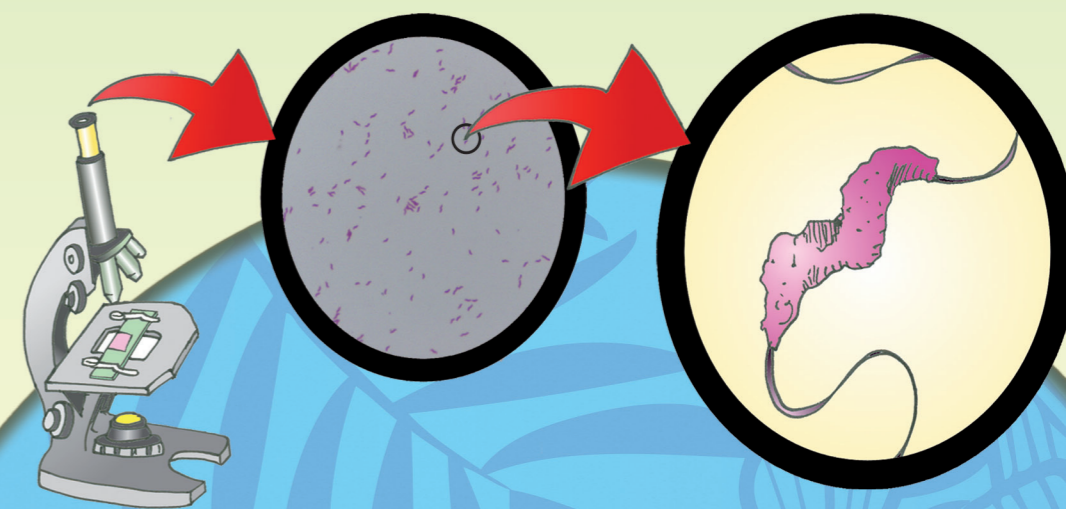


Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Campylobacter

O que é?

Como evitá-lo?



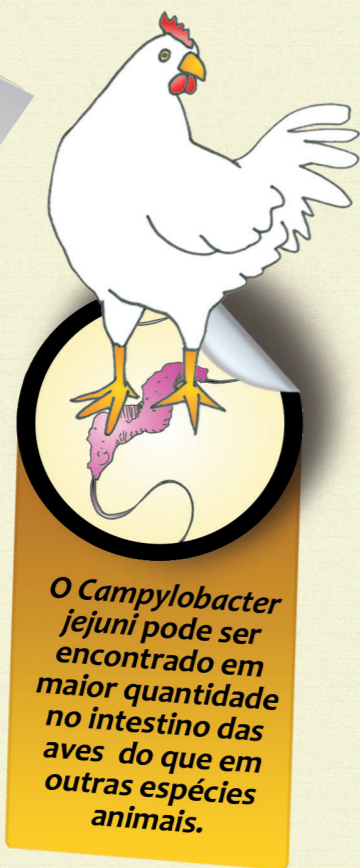
Embrapa

Suínos e Aves

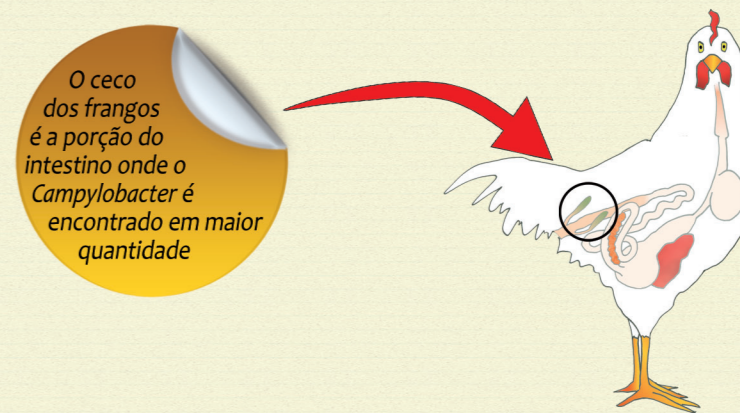
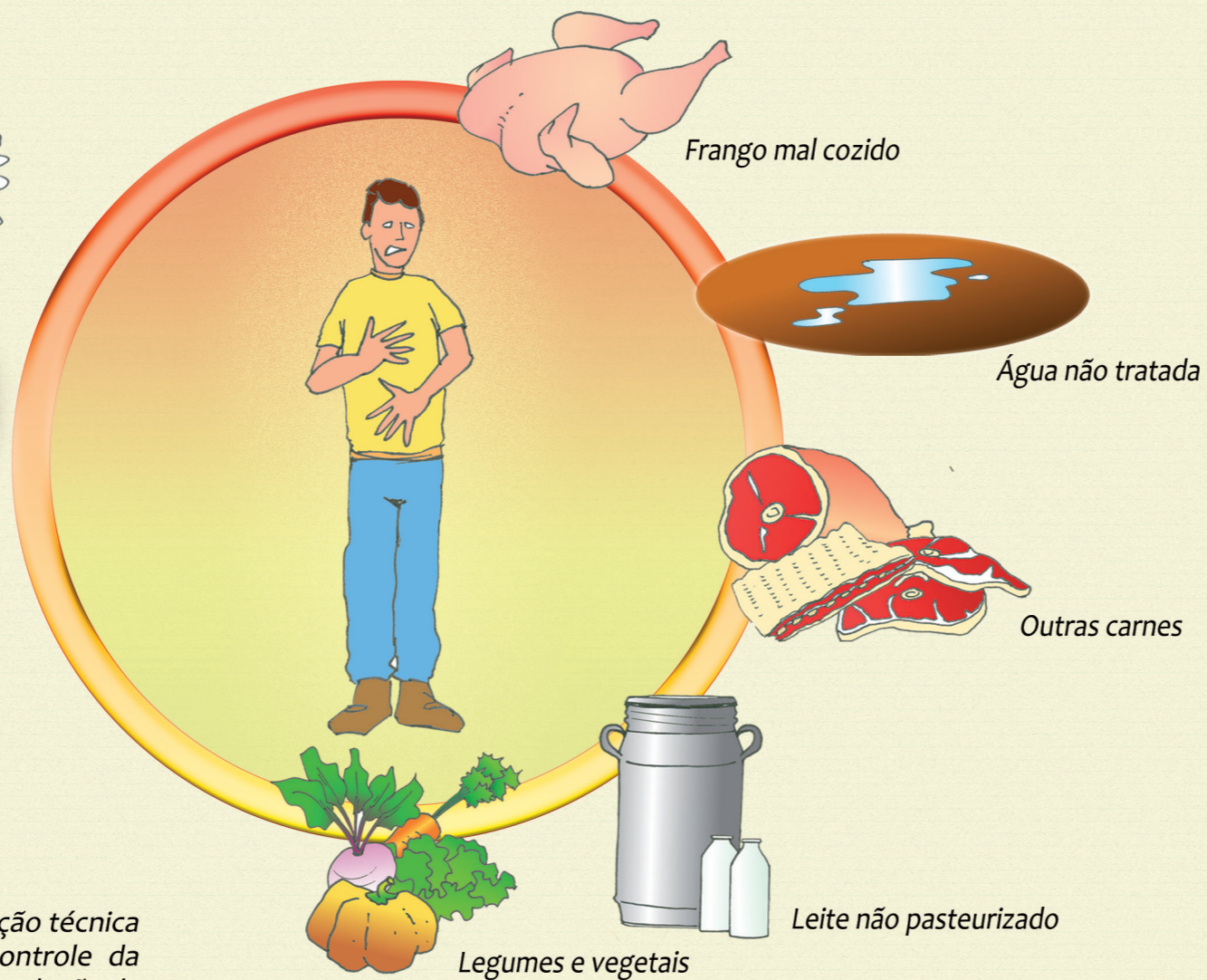
O que é Campylobacter?

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.

O que são zoonoses?
São doenças de animais transmissíveis ao homem de forma direta (pelo contato com os animais afetados) ou indireta (por exemplo, pelo consumo de alimentos contaminados).



A via alimentar como forma de infecção humana por Campylobacter



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.

Campylobacter nas pesquisas da Embrapa

A Embrapa Suínos e Aves atua na pesquisa e capacitação técnica visando dar suporte a intervenções práticas de controle da colonização de frangos de corte por *Campylobacter* e redução da contaminação da carne pela bactéria.