

## **A CARNE TROPICAL É LIVRE DE *Escherichia coli* O157:H7 ?**

### **Parte 2 – Virtual vantagem do Brasil não pode ser motivo de acomodação.**

Pedro Eduardo de Felício<sup>1</sup>

A doutora Marta Rivas e colaboradores relatam o caso de uma menina de dois anos de idade atendida em hospital pediátrico de Buenos Aires, em abril de 2002, com histórico de diarreia sanguinolenta ([www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)). A criança havia ingerido um hambúrguer feito em casa, no qual a análise revelou a presença de *E. coli* O157:H7. A paciente desenvolveu anemia hemolítica, trombocitopenia, e deficiência renal aguda consistente com SHU (síndrome hemolítica urêmica). Consta que a Argentina tinha, em 2001, a mais alta incidência de SHU do mundo, com 10 casos por 100 mil crianças de até cinco anos de idade, sendo que a maioria estava associada a bactérias produtoras de shigatoxina (Stx), com predominância do sorotipo O157:H7.

Diferentemente do país vizinho, no Brasil tem havido diagnósticos clínicos da infecção (15 casos de SHU, entre 1998 e 2000, em hospitais públicos e conveniados do SUS), sem que a associação dos sintomas com os exames de fezes, ou dos alimentos, possa ser estabelecida. Há um só caso, de 2001, descrito por pesquisadores da Escola Paulista de Medicina (Guth, B.E. e colaboradores, [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)), em que foi possível isolar e identificar *E. coli* O26:H11 que é Stx e pode ser tão nociva quanto a O157.

Há também um registro da presença de material genético da O157 no gado, porém não na água ou alimentos. A ocorrência de STEC (cepas de *E. coli* Stx) em gado leiteiro (454 amostras de fezes), água (54 amostras), e leite (30 amostras), de propriedades rurais de Jaboticabal, SP, foi estudada pela equipe do Dr. L. A. Amaral, da UNESP, pela técnica de PCR. A presença do material dos sorotipos O157, O111 e O113, nas fezes de bezerros e novilhas, foi detectada em 40, 50 e 90% das propriedades, respectivamente, mas não foi encontrado o de O157 na água ou no leite.

No biênio 1997-99, pesquisadores do Instituto de Tecnologia de Alimentos, de Campinas, SP, analisaram mais de duas mil amostras dos alimentos: hambúrguer, lingüiças e verduras; e encontraram 6,1% de amostras suspeitas em hambúrguer, 0 (zero)% em lingüiça, e 7 a 21% nas verduras, mas nenhuma foi confirmada como *E. coli* O157:H7. As autoras salientam o fato de que o limite de detecção do teste é de 100 ufc/g (unidade formadora de colônia por grama), quando apenas 10 dessas seriam suficientes para causar doença. Essa capacidade infectante em doses ínfimas, mais a facilidade de transmissão a pessoas pelo contato direto com animais, ou com outras

---

<sup>1</sup> Professor-associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. CP. 6121; CEP 13.083-862. Artigo publicado na Revista ABCZ, Uberaba, ano 4, n.º 22, set./out., 2004, p.98.

pessoas contaminadas - o que é particularmente crítico quando em instituições que abrigam idosos, pacientes debilitados, ou crianças em idade pré-escolar - e a sobrevivência em condições adversas, constituem os desafios impostos pela *E. coli* O157:H7 aos sistemas de saúde pública e de segurança dos alimentos.

Os consumidores podem se prevenir cozinhando bem a carne, evitando o leite não pasteurizado e lavando as mãos e utensílios com sabão. Há também medidas preventivas, ainda em estudo (ver Todd R. Callaway e outros, *J. Anim. Sci.*, v. 82 E.Suppl., 2004), que visam reduzir a contaminação do gado, e recomendações técnicas bem conhecidas para controle de pontos críticos nos matadouros. Os pontos de venda de alimentos, seus fornecedores, e aqueles que elaboram e servem refeições coletivas deveriam ser intimados pelos órgãos de fiscalização a apresentar seus planos de APPCC (análise de perigo e pontos críticos de controle) para auditorias periódicas de conformidade. Tais medidas devem ser aplicadas ainda com mais rigor a carnes importadas pelo Brasil, especialmente de países de clima temperado.

A ausência de vínculos dos casos clínicos de SHU com os resultados de exames laboratoriais, e a não-detecção da *E. coli* O157:H7 ou de seqüências de seu material genético nos alimentos constituem mais uma vantagem do Brasil como produtor e exportador de carne, que deve estimular um maior empenho nas medidas preventivas de STEC, como ferramenta para controle da maioria das contaminações microbianas dos alimentos.