

Medicina Veterinária

**Segurança do alimento e risco de *Campylobacter* spp. em leite cru e Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra.**

Carolina Mota Tolentino - 7º período de Medicina Veterinária, FZMV/DMV/UFLA.

Yasmim Kelly Fernandes Ferreira - 7º período de Medicina Veterinária, FZMV/DMV/UFLA.

Kaylaine Ágata Cordeiro Cintra Santos - 4º período de Medicina Veterinária, FZMV/DMV/UFLA.

Letícia de Fátima Cândido - 4º período de Medicina Veterinária, FZMV/DMV/UFLA.

Bruno Borges Silva - Discente de Pós-graduação em Ciências Veterinárias, FZMV/DMV/UFLA.

Elaine Maria Seles Dorneles - Docente, orientadora, FZMV/DMV/UFLA. - Orientador(a)

**Resumo**

O Queijo Minas Artesanal (QMA), reconhecido como patrimônio cultural imaterial pela UNESCO, representa não apenas um alimento de elevado valor gastronômico, mas também um importante símbolo da tradição de Minas Gerais. Produzido a partir de leite cru, o QMA, além de ser elemento cultural característico de Minas Gerais, é também uma importante fonte de renda para várias famílias produtoras. No entanto, o uso de leite cru pode favorecer a disseminação de patógenos de origem zoonótica, como a *Campylobacter* spp. A infecção por essa bactéria pode ocasionar sintomas como diarreia aquosa ou sanguinolenta, febre e vômitos, bem como complicações graves, como hepatite, pancreatite, abortos espontâneos, artrite reativa e síndrome de Guillain-Barré, uma grave neuropatia autoimune. A presença desse patógeno está ligada, principalmente, à contaminação fecal durante a ordenha ou, em menor escala, a processos infecciosos na glândula mamária. Este estudo teve como objetivo investigar a ocorrência de *Campylobacter* spp. em diferentes pontos da cadeia produtiva do QMA na Serra da Canastra, Minas Gerais. Foram analisadas 19 propriedades registradas no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), como produtoras oficiais, através da coleta de 19 amostras de leite cru, 19 de pingo e 114 amostras de queijo em distintos períodos de maturação (1, 7, 17, 28, 42 e 56 dias). As amostras foram armazenadas a -80 °C e submetidas à extração de DNA pelo kit Dneasy PowerFood Microbial (Qiagen), seguindo as recomendações do fabricante. A detecção do patógeno foi realizada por PCR, direcionada ao gene 16S rRNA, com posterior análise dos fragmentos amplificados por eletroforese em gel de agarose 1,5% e visualização com brometo de etídio. Todas as amostras apresentaram resultado negativo. Apesar da ausência de detecção neste estudo, é importante destacar que a eliminação de *Campylobacter* spp. pode ser intermitente, o que reforça a necessidade de monitoramento contínuo da cadeia produtiva do QMA. Ressalta-se ainda que não há legislação específica voltada à avaliação de *Campylobacter* spp. em queijos artesanais, lacuna que dificulta a vigilância e o controle sanitário adequados. Nesse sentido, a adoção de boas práticas de manejo e higiene, aliada a políticas públicas que incluam parâmetros específicos para esse patógeno, é essencial para assegurar a qualidade e a segurança do QMA, preservando sua importância cultural e sua contribuição econômica para a região.

Palavras-Chave: leite, queijo, zoonose, higiene, saúde pública..

Instituição de Fomento: CAPES, CNPq, FAPEMIG.

Link do pitch: <https://youtu.be/Nx8GB6nP2EY>