

Infecções Alimentares por *Campylobacter sp*

Da mesma forma que as **salmonelas** e as ***E. coli***, essas bactérias também são bastonetes Gram-negativos, não esporulados e várias espécies são microaerófilas.

A patogenicidade das bactérias do gênero ***Campylobacter*** acontece por meio da colonização de células intestinais, levando à uma infecção. Assim, as bactérias ***Campylobacter*** tem o mecanismo de patogenicidade semelhante ao das **salmonelas** (sem a produção de toxinas no intestino). As principais espécies patogênicas são termofílicas, ou seja, aquelas que preferem ambientes com temperatura mais elevada. As principais fontes de transmissão são alimentos de origem animal contaminados, como carnes de aves (mal cozidas), leite não-pasteurizado e seus derivados, além de água não tratada. Estima-se que ***Campylobacter sp*** seja responsável por 400-500 milhões de casos de diarreia no mundo, todos os anos.

As bactérias ***Campylobacter sp*** chegam ao intestino e invadem as células do epitélio intestinal. Como resposta, os enterócitos produzem interleucina, proteínas ativadoras de células imunológicas, causando uma resposta pós-inflamatória. Os principais sintomas são febre, dores abdominais e diarreia, com ou sem sangue. Em alguns casos, a diarreia acontece em grandes volumes, causando séria desidratação. Em indivíduos imunodeprimidos, a bactéria pode se espalhar pela corrente sanguínea, originando infecções mais sérias e podendo levar a morte.

O tratamento é a base de restituição de líquidos e, em casos em que há febre alta e fezes com sangue, recomenda-se o uso de antibióticos. Algumas práticas ajudam a prevenir a contaminação por *Campylobacter sp*, como cozinhar bem os alimentos (principalmente produtos avícolas); lavar as mãos antes de manusear alimentos e após contato com fezes de animais; evitar consumo de leite cru e água não tratada, evitar contatos com pessoas que apresentam quadros sintomáticos citados acima.

Texto preparado por Marco Aurélio F. M. de Oliveira, estudante de Ciências Biológicas, do Instituto de Biociências, UNESP, SP, Brasil.

Texto consultado

Alves, A. R. F. **Doenças alimentares de origem bacteriana**. 87f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2012.