

Título: Canadá: Contaminação de alimentos por bactérias.

A presença da bactéria - *Listeria monocytogenes* - foi confirmada dentro dos ambientes de produção, mas o foco primário da contaminação dentro do ambiente ainda não foi identificado. Como resultado, toda a produção da fábrica envolvida permanece interrompida, sendo que as linhas de fabricação estão sendo desmontadas e reformadas.

A produção não será reiniciada até que as medidas corretivas necessárias sejam implementadas, incluindo protocolos de segurança e produção aprimoradas, e a CFIA esteja satisfeita de que a contaminação foi eliminada.

Em 11 de outubro de 2024, o aviso foi atualizado para informar que o surto parece ter terminado e sua investigação encerrada. Leia mais conferindo os avisos da CFIA [Various Silk and Great Value brand plant based refrigerated beverages recalled due to Listeria monocytogenes - Canada.ca](https://www.inspection.gc.ca/food-safety/food-safety-alerts/2024-10-11/2024-10-11-01/eng)

A bactéria *Listeria monocytogenes*- prolifera nos mais diversos ambientes, desde temperaturas de refrigeração (onde cresce rapidamente) até 37 C, sendo que nichos habitualmente molhados e com alta umidade (câmaras frias, ralos, áreas com acúmulos de condensados) são especialmente preocupantes. A *Listeria monocytogenes* pode se tornar muito resistente à limpeza, formando biofilmes onde as bactérias se nutrem e se protegem, e respondendo a fatores de estresse (extremos de temperatura, sanitizantes, ácidos, radiações etc.) com aumento ainda maior de resistência e de virulência.

Assim, a indústria de alimentos deve observar criteriosamente os protocolos preventivos estritos para reduzir ao máximo o risco associado a essa bactéria altamente patogênica: a ingestão de apenas uma célula da bactéria presente em alimentos contaminados pode levar à morte, principalmente de pessoas imunocomprometidas, gestantes (e seus fetos/bebês, pois a bactéria atravessa a placenta) e idosos. Nesses grupos, a letalidade da infecção é de 20-40%, mesmo mediante tratamento médico com antibióticos.

Embora o patógeno seja bastante preocupante em laticínios, há amplo espaço para melhorias de controles preventivos, e de forma mais ampla, fortalecendo a cultura do controle por segurança do alimento.

No Brasil, também se forma uma cultura de segurança de alimentos.

Veja informações gerais sobre regras de monitoramento das diferentes formas e níveis de bactérias, em países diversos [clique aqui](#) para mais informações sobre o tema.

Informações sobre contaminações, nos últimos 15 anos, e seus impactos em países diversos [clique aqui](#)

Fonte: Avisos da CFIA/Canadá. Pesquisas Terra Viva