



Salmonelose, um problema na falta de manejo da colmeia e do mel

André Luís do Bú Lucena¹; Américo Porto segundo Neto¹; Fernando Henrique da Cruz Carneiro¹; João Victor Guedes Diniz¹; Thyago Araújo Gurjão²; Francisco de Assys Romero da Mota Souza²; Larissa Silva Neto Oliveira² José Matias Porto Filho²

¹Graduando em Medicina Veterinária, Faculdade Rebouças de Campina Grande (FRCG), Email: andreluisdodu@hotmail.com

²Docente de Medicina Veterinária, Faculdade Rebouças de Campina Grande (FRCG),

RESUMO

A salmonelose, uma infecção bacteriana causada pelo gênero *Salmonella*, pode representar um risco significativo à segurança do mel e à saúde pública quando práticas inadequadas de manejo das colmeias e do processamento do mel são adotadas. Embora a presença de *Salmonella* em produtos apícolas seja rara, sua contaminação pode ocorrer através do contato com superfícies, equipamentos ou água contaminada durante a colheita, processamento ou armazenamento do mel. Além disso, condições insalubres no apiário, falta de higiene no manuseio do mel, ou manejo inadequado das colmeias podem contribuir para a proliferação de patógenos, incluindo a *Salmonella*. A infecção pode resultar em problemas graves de saúde humana, como intoxicações alimentares, e comprometer a comercialização do mel. Dessa forma, práticas de manejo rigorosas e protocolos de higiene são cruciais para prevenir a contaminação, preservando a qualidade do mel e garantindo sua segurança para o consumo. A implementação de boas práticas de apicultura, associada ao monitoramento constante da qualidade microbiológica do mel, é essencial para mitigar riscos associados à Salmonelose.

Palavras-chave: Manejo de colmeias; segurança do mel; qualidade microbiológica

Salmonellosis, a problem due to the lack of management of the hive and honey

ABSTRACT

Salmonellosis, a bacterial infection caused by the *Salmonella* genus, can pose a significant risk to honey safety and public health when inadequate hive management and honey processing practices are followed. Although *Salmonella* contamination in bee products is rare, it can occur through contact with contaminated surfaces, equipment, or water during honey harvesting, processing, or storage. Furthermore, unsanitary conditions in the apiary, poor hygiene during honey handling, or improper hive management can contribute to the proliferation of pathogens, including *Salmonella*. This infection can lead to serious public health issues, such as food poisoning, and affect honey marketability. Therefore, strict management practices and hygiene protocols are crucial to prevent contamination, ensuring honey quality and safety for consumption. The implementation of good beekeeping practices, along with constant monitoring of honey's microbiological quality, is essential to mitigate the risks associated with salmonellosis.

Keywords: Hive management; honey safety; microbiological quality