

ANÁLISE DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM LEITE CRU

Isabella Albino Venancio, Barbara Vitoria Gianezzi Rosa, Catia Rezende.

Resumo

O gênero *Staphylococcus* apresenta característica de versatilidade adaptativa com maior facilidade de crescimento em diferentes ambientes. O *S. aureus* é uma espécie de grande importância médica, pertencente à microbiota nasal ou às mucosas humanas, corroborando a facilidade de contaminação de objetos ou de alimentos manipulados. Nos alimentos, pode produzir enterotoxinas termoestáveis e ocasionar intoxicação alimentar após a ingestão da mesma. O leite, apresenta características intrínsecas que favorecem o crescimento microbiano, é as vias mais comuns de contaminação são: ordenha manual, teteiras contaminadas e recipiente para armazenamento do leite após coleta. O objetivo desse estudo foi avaliar a condição higiênica sanitária no processo de ordenha do leite, pela presença do *Staphylococcus aureus*. Para tanto, foram escolhidas 05 vacas leiteiras na região Noroeste Paulista de consumo humano local. Em dias aleatórios, sem agendamento prévio, foram coletadas amostras de leite no momento da ordenha, do úbere das vacas, mãos dos manipuladores e das teteiras, usadas na ordenha. As amostras de leite foram acondicionadas em frascos de vidro estéreis; as outras amostras foram coletadas com swabs friccionados e acondicionados em meios de transporte Stuart. Todas as amostras foram transportadas em caixa isotérmica a temperatura ambiente ao laboratório Didático de Análises Clínicas - UNIFEV, onde foram cultivadas em ágar Baird Parker (leite) e ágar Manitol Salgado (swab), incubadas a $35^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por 24-48 horas. Após incubação, foram realizadas análises microscópicas e macroscópicas seguidas de provas bioquímicas para identificação: catalase, coagulase, Dnase. Duas (02) amostras obtidas dos úberes das vacas apresentaram resultado positivo para *Staphylococcus coagulase negativo* (SCN), quatro (04) amostras do leite e uma (01) amostra da teteira foram positivas para SCN. As análises não demonstraram a presença de *Staphylococcus aureus* nas amostras, importante agente etiológico de intoxicações veiculadas por alimentos. Entretanto, a espécie isolada, considerada pertencente à microbiota humana, sugere contaminação no momento da manipulação ou armazenamento, colocando em risco o consumidor. Dentro do contexto, se faz necessário que informações técnicas sejam ofertadas aos produtores informais para assegurar a saúde coletiva e que se possível haja um controle de qualidade microbiológico ofertado aos pequenos produtos para minimizar vias de veiculação de patógenos.

Palavras-chave: *Staphylococcus*. Leite. Intoxicação alimentar.

Referências Bibliográficas

FAGUNDES, Helena; OLIVEIRA, Carlos Augusto Fernandes. Infecções intramamárias causadas por *Staphylococcus aureus* e suas implicações em saúde pública. **Ciência Rural**, Santa Maria, vol. 34, n. 4, p. 1315-1320, 2004.

FOSTER, Timothy. *Staphylococcus*. In: BARON, Samuel (editor). **Medical Microbiology**. Galveston: University of Texas Medical Branch at Galveston, 4. ed, capítulo 12, 1996. Disponível em: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK8448/#_NBK8448_pubdet_. Acesso em: 19 set. 2022.

HENNEKINNE, Jacques-Antoine; BUYSER, Marie-Laure de; DRAGACCI, Sylviane. *Staphylococcus aureus* and its food poisoning toxins: characterization and outbreak investigation. **FEMS Microbiology Reviews**. Cambridge: v. 36, n. 4, p. 815-836, 2012.

Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22091892/>. Acesso em: 02 set. 2022.
SANTOS, André Luis dos et al. Staphylococcus aureus: visitando uma cepa de importância hospitalar. **Jornal Brasileiro de Patologia e Medicina Laboratorial** [online], v. 43, nº. 6, p. 413-423, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1676-24442007000600005>. Acesso em: 19 set. 2022