

PESQUISA DE BIOINDICADOR EM SUPERFÍCIES INANIMADAS EM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA.

Graziele Esteves Meneguete, Elizandra Fernandes Caires De Lima, Catia Rezende.

Resumo

A *Escherichia coli* é um patógeno transmitido por alimentos, pertencente a microbiota intestinal humana e animal, considerado importante na saúde pública mundial. Apresenta versatilidade em sobreviver em condições extra intestinal, sendo considerada um excelente bioindicador em alimentos e superfícies em que se manipula o mesmo. O objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária das superfícies inanimadas em uma indústria alimentícia no interior de São Paulo. Foram coletadas 30 amostras de superfícies inanimadas na área de produção, tendo como critério de escolha a frequência de manipulação pelos colaboradores e contato com os alimentos produzidos. A coleta foi realizada em dia e horário sem aviso prévio, para que não incorresse em viés metodológico e a possibilidade de limpeza das superfícies de tal forma que o objetivo não fosse alcançado. No dia da coleta, as superfícies foram friccionadas com swab estéril e acondicionada em tubos estéreis com meio de transporte Stuart. Todos os tubos foram transportados em caixa isotérmica apropriada com temperatura ambiente. No laboratório Didático de Análises Clínicas do Centro Universitário de Votuporanga - São Paulo, os swabs foram agitados (Vortex®) e semeados em ágar EMB (Eosin Methylene Blue), incubado a $35 \pm 2^\circ\text{C}$, por 24-48 horas. A análise macroscópica e microscópica foi realizada com posterior identificação bioquímica: TSB, Arginina, Lisina, Ornitina, Citrato, Uréia e TSI, utilizando as condições anteriormente descritas para incubação. Das 30 amostras, 10 (33,3%) apresentaram crescimento de Enterobactérias. Os locais com contaminação foram: máquina de embalar 1, carrinho de tacho, espátula pequena, pá, limpador, máquina de embalar 2, limpador de mesa, lateral de mesa, bandeja, botão da máquina de embalar, máquina de ar. As bactérias isoladas foram: *Providencia sp.*, *Klebsiella sp.* e *Enterobacter sp.*, classificadas como coliformes totais, indicando deficiência na higienização dos equipamentos, utensílios e superfícies de manipulação dos alimentos. A presença da mesma bactéria em diferentes locais pode indicar uma fonte única de contaminação. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. Garantir a capacitação e execução das boas práticas na produção em alimentos é essencial para a promoção e prevenção da saúde coletiva, minimizando o risco de contaminação e veiculação de microrganismos patogênicos.

Palavras-chave: *Escherichia coli*. Patógeno. Doenças.

Referências Bibliográficas

- CHAURET, C. Survival and control of *Escherichia coli* O157:H7: in foods, beverages, soil and water. **Virulence**, v. 2, p. 593-601, 2011
- CHEN, T. R.; CHIOU, C. S.; TSEN, H. Y. Use of novel PCR primers specific to the genes of staphylococcal enterotoxin G, H, I for the survey of *Staphylococcus aureus* strains isolated from food-poisoning cases and food samples in Taiwan. **Int. J. Food Microbiol.** v. 92, p. 189-197, 2004
- DE PAULA, C. M. D.; CASARIN L. S.; TONDO, E. C. *Escherichia coli* O157:H7 - emerging food pathogen. **Vig Sanit Debate**, v.04, p.23-33, 2014.

SACCOL, A.L.F.; HECKTHEUER, L.H.; RICHARDS, N.S. et al. **Lista de Avaliação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação** - Resolução ¿ RDC 216/2004 ¿ ANVISA. São Paulo: Varela; 2006.