

AVALIAÇÃO DA CONDIÇÃO HIGIÊNICA E SANITÁRIA DE SUPERFÍCIES INANIMADAS UTILIZANDO BIOINDICADORES STAPHYLOCOCCUS AUREUS

Jéssica Silva De Lima, Ligia Maria Trolezi, Catia Rezende.

Resumo

O *Staphylococcus aureus* é um importante patógeno na comunidade, ocasionando patologias em diferentes tratamentos tais como digestório, pele e urinário; sendo encontrado como microbiota do trato respiratório superior e pele de adultos. Nos alimentos, está veiculado após processos de manipulação sem os padrões higiênicos-sanitários necessários. Por ser uma bactéria que se adapta em condições de estresse (baixa atividade de água, pH ácido ou básico, potencial de oxido-redução), pode sobreviver em alimentos e produzir enterotoxina. A intoxicação alimentar ocasionada pelo *Staphylococcus aureus* é uma das patologias veiculadas por alimentos mais frequente no mundo e dentro desse contexto avaliar as condições que os alimentos são manipulados é essencial para a prevenção. 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 Sal Manitol Salgado, incubado a $35 \pm 2^\circ\text{C}$, por 24-48 horas. A análise macroscópica e microscópica foi realizada com posterior identificação bioquímica: catalase, coagulase, DNase, utilizando as condições anteriormente descritas para incubação. Das 30 amostras, 10 (33,3%) apresentaram crescimento de *Staphylococcus* sp.. Os locais com contaminação foram: esquadro, régua, máquina de embalar, carrinho, pá, caixa (2), bancada, cortador pequeno e máquina de ar. Não foi isolada *Staphylococcus aureus* somente *Staphylococcus coagulase negativo* (SCN). O resultado não confirma a segurança nos locais de manipulação dos alimentos, pois as espécies encontradas podem estar presentes na microbiota humana com baixo potencial de ocasionar patologias, mas reforça a importância da boa prática em manipulação dos alimentos. A educação contínua corrobora a baixa frequência de contaminação alimentar, prevenindo patologias na comunidade.

Palavras-chave: *Staphylococcus*. Intoxicação. Doença. Bioindicadores.

Referências Bibliográficas

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 172, de 04 de julho de 2003. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados.** Diário Oficial da União, n.125, Seção 1, p.22817.2003.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de**

setembro de 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, n 188, Seção 1, p.25, 2004.

FEITOSA, A.C., RODRIGUES, R., TORRES, E.A., SILVA, J.F. Staphylococcus aureus em alimentos. **Revista Desafios**, v. 04, n. 04, p.15-31, 2017.

HARRIS, LG, S.J, RICHARDS, R.G. Uma introdução ao Staphylococcus aureus e técnicas para identificar e quantificar adesinas de S. aureus em relação à adesão a biomateriais: revisão. **Pubmed.gov**, v. 04, p. 39-60, 2002.