

X CAIC - Congresso Anual de Iniciação Científica
XIV ECIF - Encontro Científico da FAMERP
5ª Mostra das Ligas Acadêmicas

**ELUCIDAÇÃO LABORATORIAL DE SURTOS DE DOENÇAS
TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS POR *STAPHYLOCOCCUS AUREUS***

Nádia Lissoni Giolo

Inara Siqueira de Carvalho Teixeira, Sonia Izaura de Lima e Silva, Danilo Prates, Ivete Aparecida Zago Castanheira de Almeida, Jacqueline Tanury Macruz Peresi
Pesquisadores, funcionários e bolsistas PAP do Instituto Adolfo Lutz

Objetivo: Este estudo teve como objetivo relatar os surtos de doenças transmitidas por alimentos - DTA, confirmados laboratorialmente, envolvendo *Staphylococcus aureus*, ocorridos na região de São José do Rio Preto - SP, no período de janeiro de 2004 a julho de 2013. **Métodos:** Foram elucidados, no Instituto Adolfo Lutz – Centro de Laboratório Regional de São José do Rio Preto, 27 surtos de DTA por meio de análises bacteriológicas, realizadas segundo *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*. *Staphylococcus aureus* foi o agente envolvido em 12 (44,4%) deles. A pesquisa e identificação de enterotoxinas foram realizadas em cepas isoladas de alimentos envolvidos em quatro (33,3%) dos surtos elucidados, utilizando o método imunológico de aglutinação reversa passiva em látex (RPLA), para detecção das enterotoxinas A, B, C e D. **Resultados:** Os produtos mais comumente implicados foram os de confeitaria doces (41,6%), seguidos dos à base de carne (25%) e de confeitaria salgados e lácteos (16,7% cada). O nível de contaminação por *S. aureus* encontrado nos alimentos incriminados variou de 106 a 108 UFC/g. Dentre essas cepas, uma (8,3%) produziu enterotoxinas do tipo A, B e C, duas (16,7%) do A, e em uma (8,3) não houve detecção dos tipos pesquisados. Provável contaminação cruzada ocorreu em três surtos (25%), observada pelo isolamento deste agente em níveis mais baixos de contaminação entre os alimentos da mesma refeição. **Conclusão:** Considerando que as DTA constituem um dos mais amplos problemas do mundo contemporâneo; a importância dos manipuladores como fontes de contaminação de *S. aureus* e os fatores que afetam sua multiplicação e conseqüente produção de enterotoxinas, faz-se necessária a adoção de boas práticas de manipulação, conservação adequada dos alimentos e programas educativos visando à redução de ocorrência de surtos alimentares. **Descritores:** *Staphylococcus aureus*; alimentos; doenças alimentares