

Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz
"Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"

DTA-6/1 ***Staphylococcus aureus* COMO AGENTE CAUSAL DE SURTOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS**

Autores: Giolo NL(1); Teixeira ISC(1); Silva SIL(1); Gonçalves MG(1); Almeida IAZC(1); Peresi JTM(1)

1- Instituto Adolfo Lutz - Centro de Laboratório Regional de São José do Rio Preto-X Fone: 17 3224-2602 – e-mail: nadia_biom@hotmail.com

Resumo

Introdução: O perfil epidemiológico das doenças transmitidas por alimentos (DTA) ainda é pouco conhecido no Brasil. *Staphylococcus aureus* tem sido frequentemente envolvido em surtos de DTA, estando muito associado à manipulação inadequada dos alimentos, uma vez que é comumente encontrado na pele e mucosas do trato respiratório superior de humanos. **Objetivo:** Relatar os surtos de DTA envolvendo *S. aureus*, confirmados laboratorialmente, ocorridos na região noroeste do estado de São Paulo, no período de janeiro de 2004 a junho de 2014. **Material e Métodos:** No Centro de Laboratório Regional de São José do Rio Preto do Instituto Adolfo Lutz foram submetidas às análises bacteriológicas 99 amostras de alimentos relacionadas à notificação de 52 surtos de DTA, sendo realizadas segundo o *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*. A presença de enterotoxinas foi pesquisada no Laboratório Central do Instituto Adolfo Lutz, em cepas isoladas de alimentos envolvidos em quatro (30,7%) surtos, utilizando o método imunológico de aglutinação reversa passiva em látex (RPLA), com o objetivo de detectar os tipos A, B, C e D. **Resultados:** Do total de surtos ocorridos no período, foi elucidado o agente causador em 29 (55,8%), sendo que *S. aureus* esteve envolvido em 13 (44,8%) deles. Os produtos mais comumente implicados foram os de confeitaria doces (38,5%), seguidos de massas alimentícias (23,1%) e os de preparações mistas e produtos lácteos (15,4% cada). O nível de contaminação por *S. aureus*, encontrado nos alimentos incriminados, variou de 10^5 a 10^9 UFC/g. Com relação à identificação de enterotoxinas em quatro cepas, uma (25%) produziu enterotoxinas do tipo A, B e C, duas (50%) do A, e em uma (25%) não houve detecção dos tipos pesquisados. Provável contaminação cruzada ocorreu em quatro surtos (30,7%), observada pelo isolamento deste agente, em níveis mais baixos de contaminação, em outros alimentos da mesma refeição. Dados parciais de investigação epidemiológica, realizadas em 11 (84,6%) do total de surtos, revelaram 260 pessoas afetadas e, em 7 (53,8%), 10 hospitalizadas. **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.