



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

Pesquisa de *Enterococcus* spp. em alface in natura comercializada na cidade de Pelotas/RS.

Autor(es): IGLESIAS, Mariana Almeida; GOMES, Melina da Silva Mesquita; FERNANDES, Igor Nunes; GAMA, Anelize Cardoso; SERPA, Rosana; RIBEIRO, Gladis Aver

Apresentador: Mariana Almeida Iglesias

Orientador: Gladis Aver Ribeiro

Revisor 1: Helen Silveira Coimbra

Revisor 2: Dulce Blum Menezes

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A doença de origem alimentar é um dos principais fatores que afetam a saúde pública. O patógeno *Enterococcus* é considerado como “indicador microbiológico complementar” do grupo coliformes, pois ambos são capazes de indicar contaminação microbiana recente em água e alimentos. Esta contaminação pode ocorrer através da água e solo contaminados com dejetos. A presença deste microrganismo nos alimentos pode levar a sua deterioração, causando perdas econômicas. O gênero *Enterococcus* tornou-se importante agente de doenças humanas devido, principalmente, a sua resistência a diversos agentes antimicrobianos, o que contribui efetivamente para sua patogenicidade. Os *Enterococcus* são patógenos oportunistas que estão entre os principais agentes de infecções de origem hospitalar, como infecções do trato urinário, intra-abdominais e endocardite. Em vista disso, torna-se extremamente necessário que haja o controle sanitário dos alimentos. Portanto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a presença de *Enterococcus* spp. em amostras de alface in natura comercializadas na cidade de Pelotas/RS. A detecção de *Enterococcus* spp. foi realizada através do estudo em meio de cultura *Kytococcus faecalis* (KF) pela técnica do Número Mais Provável (NMP), que determina o número aproximado de contaminantes no alimento. Os resultados observados até o momento mostraram que, das quinze amostras analisadas, todas apresentavam contaminação por *Enterococcus* spp., porém a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) não determina limites ou índice máximo de contaminação em hortaliças, sendo os resultados obtidos interpretados com relação a água de irrigação dessas hortaliças que pode ser a origem da contaminação. O padrão estabelecido para potabilidade da água prevê que haja no máximo 100 *Enterococcus* por 100 mililitros de água em 80% ou mais das amostras testadas. Através desta análise, se aplicarmos os valores limites de potabilidade da água, para avaliação das hortaliças, podemos concluir que das quinze amostras testadas, doze estavam acima do valor permitido pela legislação, o que pode indicar condições higiênico-sanitárias insatisfatórias durante as etapas de processamento.