



PREVALÊNCIA DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR *LISTERIA* EM ALIMENTOS

*Érica Benassi Zanqueta*¹; *Janicéle Fernandes Moraes*¹; *Mirian Ueda Yamaguchi*²

RESUMO: As toxinfecções são causadas quando há ingestão de alimentos contaminados com microrganismos ou suas toxinas. Muitos casos não chegam a ser notificados, pois seus sintomas são brandos, ou cessam sem necessidade de tratamento. Os principais agentes de infecções microbianas veiculadas por alimentos têm como características em comum: curto período de incubação, quadro clínico gastrointestinal, curta duração, com cura espontânea, acompanhado ou não de febre. Dentre os agentes causadores de toxinfecções alimentares, encontram-se as bactérias do gênero *Listeria*, causadoras de listeriose de origem alimentar, tanto em humanos quanto em animais. O gênero *Listeria* é considerado um patógeno oportunista, que pode levar a graves comprometimentos do sistema nervoso central, além de conseqüências graves a fetos e gestantes. Existem três espécies patogênicas ao homem: *Listeria monocytogenes*, *Listeria innocua*, *Listeria grayi*, além de muitas outras não patogênicas. Dentre as que acometem os seres humanos, a *L. monocytogenes* é a de maior importância em saúde pública. Como no Brasil ainda não há uma padronização do número de bactérias que podem estar presentes nos alimentos o controle de qualidade do local de processamento destes fica a desejar. Em função da gravidade das manifestações da doença e da população exposta, há a necessidade de alertar e diminuir a contaminação, aumentando os treinamentos e melhorando a higienização, evitando assim a contaminação cruzada dos alimentos. Logo, o objetivo deste trabalho é pesquisar a prevalência de *Listeria* em amostras provenientes de superfícies de trabalho e mãos de funcionários de empresas de beneficiamento de alimentos. Os resultados das análises serão obtidos num laboratório particular de análise de alimentos e água, da cidade de Maringá, Paraná, cujo procedimento para análise de swab para pesquisa de *Listeria* baseia-se em duplo enriquecimento da amostra, isolamento, seleção e sorologia (opcional). Já a análise estatística dos resultados e a pesquisa bibliográfica serão realizadas numa instituição de ensino superior privada, da mesma cidade. A confidencialidade do local de coleta, bem como dos dados envolvidos, será mantida segundo autorização prévia da instituição e assinatura do termo de confidencialidade e risco. No presente estudo espera-se determinar a prevalência de *Listeria monocytogenes*, nas amostras obtidas a partir das salas de beneficiamento das empresas de alimentos, indicando a prevalência da contaminação cruzada dos mesmos. Os dados serão analisados pelo programa informatizado Microsoft Excel, aplicando-se testes estatísticos que verificam se a prevalência encontrada é ou não significativa.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos, *Listeria*, Toxinfecções.

¹ Acadêmica de Bacharelado em Biomedicina, Departamento de Biomedicina do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR. Maringá, Paraná, Programa de Iniciação Científica do Cesumar (PICC). erica_b_zanqueta@hotmail.com, janicellemorais@hotmail.com

² Orientadora e Docente do Curso de Biomedicina. Centro Universitário de Maringá – CESUMAR. mirianueda@gmail.com