



IDENTIFICAÇÃO E PREVALÊNCIA DE CEPAS DE *Salmonella* spp. EM ALIMENTOS

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

RESUMO: O aumento na demanda de produtos industrializados de conveniência, processados, refrigerados e prontos para o consumo, têm contribuído para o aumento do risco de enfermidades transmitidas por alimentos. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) constituem um dos problemas de saúde pública mais freqüente do mundo contemporâneo. São causadas por agentes etiológicos, principalmente microrganismos, os quais penetram no organismo humano através da ingestão de água e alimentos contaminados. A *Salmonella* tem sido reconhecida como causa de doença intestinal há muitos anos e, apesar dos métodos de controle estarem bem estabelecidos, esta bactéria continua sendo a principal causa de intoxicações alimentares relatadas a nível mundial. Considerando que a maioria dos quadros de gastroenterite transcorre sem a necessidade de hospitalizações e sem o isolamento do agente causal no alimento incriminado, a ocorrência das salmoneloses na população humana transmitida por alimentos é provavelmente subestimada. Vale salientar que a subnotificação dos surtos de origem alimentar pelos serviços de vigilância epidemiológica é uma realidade mundial. Assim, controle da salmonelose é de grande interesse para a economia dos países onde ocorrem surtos da doença. A maioria dos sorotipos do gênero *Salmonella* é patogênica ao homem, apresentando diferenças quanto à patogenicidade, sintomatologia, idade e resposta imune do hospedeiro. No Brasil, supõe-se que a ocorrência de salmonelas seja relevante devido as deficiências de saneamento básico e as más condições higiênico-sanitárias da maioria da população, aliadas ao precário controle de qualidade de algumas indústrias alimentícias e de pequenos abatedouros de aves. Portanto, a demonstração da prevalência desse patógeno em diferentes alimentos, é importante, para alertar sobre os cuidados que devem ser tomados durante toda a linha de produção desses alimentos. Desta forma, o objetivo do estudo é investigar a prevalência de *Salmonella* spp. em diferentes tipos de alimentos, realizando a identificação das cepas do gênero *Salmonella* por meio de provas bioquímicas e sorologia. Serão analisadas cerca de 500 amostras de produtos cárneos, leite e queijo, segundo metodologia tradicional para pesquisa de *Salmonella* em alimentos, baseada em isolamento, identificação bioquímica e caracterização antigênica. As amostras serão obtidas em Laboratório privado de análise de Água e Alimentos da cidade de Maringá-PR. A identidade e informações referentes às empresas fornecedoras das amostras serão mantidas em sigilo, de acordo com a descrição do Termo de Proteção de Risco e Confidencialidade. Como determina a legislação, a pesquisa de *Salmonella* spp. será feita de forma qualitativa, sendo o resultado expresso como presença ou ausência do microrganismo em 25 g de alimento. A presença deste em 25 g de alimento torna o produto impróprio para consumo humano.

PALAVRAS-CHAVE: Doenças transmitidas por alimentos, *Salmonella*, sorotipagem.

¹ Acadêmicas do Curso de Biomedicina, Departamento de Biomedicina, Centro Universitário de Maringá, Maringá, Paraná. Programa de Iniciação Científica do Cesumar (PICC) janicellemorais@hotmail.com; erica_b_zanqueta@hotmail.com

² Orientadora e Docente do curso de Biomedicina, Centro Universitário de Maringá, Paraná, mirianueda@gmail.com