

DETECÇÃO E ANTIBIOGRAMA DE *SALMONELLA* SP E *ESCHERICHIA COLI* ISOLADAS DE QUEIJO TIPO “MINAS FRESCAL” COMERCIALIZADOS EM FEIRAS DA CIDADE DE LONDRINA – PR, BRASIL.

Kahue de Souza Chanan Silva¹, Larissa Maria Soldera¹, Carolina Gomes Zamorano¹, Fernanda de Almeida Pinheiro¹ e Marcelo Tempesta de Oliveira².

1 – Graduando do curso de Farmácia da INESUL.

2 – Docente do Curso de Farmácia da INESUL.

COMUNICAÇÃO ORAL

e-mail: marcelo_tempesta@hotmail.com

RESUMO

A produção de queijo-de-minas artesanal a partir de leite cru é uma atividade tradicional em vários municípios do Brasil, caracterizando a identidade sócio-cultural de muitos estados e servindo como atividade geradora de renda para os pequenos produtores. Porém, nem todos os produtores de queijos possuem capacitação para a realização desta atividade, prejudicando desta forma a qualidade do alimento. A contaminação microbiológica deste produto assume destacada relevância para a saúde pública, pelo risco de causar doenças transmitidas por alimentos. Os riscos à saúde do consumidor estão na maior parte associados à contaminação, sobrevivência e multiplicação de microrganismos patogênicos, que podem chegar até o alimento por inúmeras vias, refletindo condições precárias de higiene durante todo o processo. Desta forma este estudo teve como objetivo analisar a qualidade do queijo tipo Minas Frescal que está sendo comercializado nas feiras livres da cidade de Londrina-PR, Brasil, através da detecção e identificação de microrganismos potencialmente patogênicos ao homem, assim como a avaliação do perfil de sensibilidade a antibióticos comumente empregados na prática clínica. 16 amostras de queijo “tipo minas-frescal” foram adquiridas na forma de consumidor, e coletadas aleatoriamente. Os queijos foram transportados na própria embalagem até o Laboratório de Microbiologia da UTFPR – *Campus* Londrina, onde foram submetidos a análises microbiológicas preliminares para a detecção e isolamento de *Escherichia coli* e *Salmonella* sp. 12 isolados apresentaram perfil fenotípico sugestivo de *E. coli* e 18 um perfil sugestivo de *Salmonella* sp. Após a detecção e isolamento, as bactérias foram encaminhadas para o Laboratório de Microbiologia da INESUL – *Campus* Londrina para novos testes bioquímicos e para a realização do antibiograma. Dez antibióticos foram testados (AMP, AMI, AMO, CLO, CRO, CTX, CIP, CAZ e GEN). Os isolados de *E. coli* se mostraram resistentes a quase todos os antibióticos. Já os isolados de *Salmonella* foram sensíveis a maioria. Desta forma, foi possível verificar que a qualidade do queijo minas frescal comercializado em Londrina está comprometida, acarretando riscos à saúde pública e, como agravante, foram encontrados isolados de *E.coli* com um alto nível de resistência a antibióticos, deixando clara a necessidade de conscientização tanto dos produtores e comerciantes, quanto dos consumidores.

Palavras-chave: *Samonella*, *Escherichia coli*, antibiograma, queijo.