

Prevalência de *Staphylococcus saprophyticus* numa matriz alimentar: avaliação do perfil de suscetibilidade a antibióticos

A Freitas^{1,2,3}, C Fernandes³, C Martins⁴, M J Saavedra^{2,5}

1 Aluna do Mestrado de Biologia Clínica Laboratorial, Escola de Ciências da Vida e do Ambiente
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real

2 Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB), UTAD, Vila Real

3 Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Bragança

4 Laboratório de Controlo Qualidade Alimentar, Lda (LCQA), Bragança.

5 Departamento de Ciências Veterinárias - Microbiologia Médica, Escola de Ciências Agrárias e
Veterinárias UTAD, Vila Real

ana_filipa_s_f@hotmail.com

Entre as espécies *Staphylococcus* coagulase-negativo, *Staphylococcus saprophyticus* é uma bactéria Gram-positiva, catalase positiva, não-hemolítica, associada a infeções do trato urinário. Além de fazer parte da microbiota da pele e da mucosa urogenital humana, esta espécie está também presente na microbiota gastrointestinal de animais. O cusco, matriz alimentar utilizada neste trabalho, é um produto típico da região de Bragança, produzido de modo artesanal a partir do trigo Barbela. Sendo um alimento de produção artesanal pode acarretar preocupações de segurança alimentar, se no seu processamento não forem aplicados os princípios do HACCP, bem como as boas práticas de higiene e as boas práticas de fabrico. Atualmente a problemática da resistência aos antibióticos causa grande preocupação para a Saúde Pública, havendo um esforço por parte de diversas entidades e organizações, entre as quais a WHO (*World Health Organization*), OIE (*World Organization for Animal Health*), ECDC (*European Centre for Disease Prevention and Control*) e EFSA (*European Food Security Authority*), para combater este problema. O conceito “Uma Só Saúde (*One Health*)” reconhece que a saúde humana está ligada à saúde dos animais e do meio ambiente, procurando uma ação combinada entre eles.

Nesse sentido, no presente trabalho foi realizado um estudo longitudinal, em duas épocas do ano, examinando um total de 17 amostras, incluindo amostras de cuscos, de superfícies e manipuladores. A identificação por métodos genotípicos (sequenciação do gene 16S rDNA), permitiu identificar uma prevalência de 28% de bactérias pertencentes à espécie *S. saprophyticus*. O perfil de suscetibilidade foi avaliado para diferentes grupos de antibióticos, verificando-se multirresistência nalguns dos isolados. A presença de estirpes resistentes na matriz estudada reforça a importância de estudos de monitorização transversais.

Palavras-chave: Doenças de origem alimentar, *One Health*, Resistência bacteriana, *Staphylococcus saprophyticus*.