

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

A Freitas^{1,2,3}, C Fernandes³, C Martins⁴, MJ 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), Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 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 Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real

utad

ipb

LA

CITAB

CIMO

Centro de
Investigação
de Montanha

CECAV
ANIMAL AND VETERINARY
RESEARCH CENTRE

INTRODUÇÃO

Staphylococcus saprophyticus é uma bactéria Gram-positiva, coagulase-negativa e não-hemolítica, responsável comum por causar infeções no trato urinário. 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 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 para combater este problema. O conceito “Uma Só Saúde (One Health)” reconhece que a saúde das pessoas 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, examinando um total de 17 amostras, incluindo amostras de cuscos, de superfícies e manipuladores.

MATERIAL E MÉTODOS

Amostragem

- Foram recolhidas um total de 17 amostras, incluindo amostras de cusco, de superfícies e manipuladores.

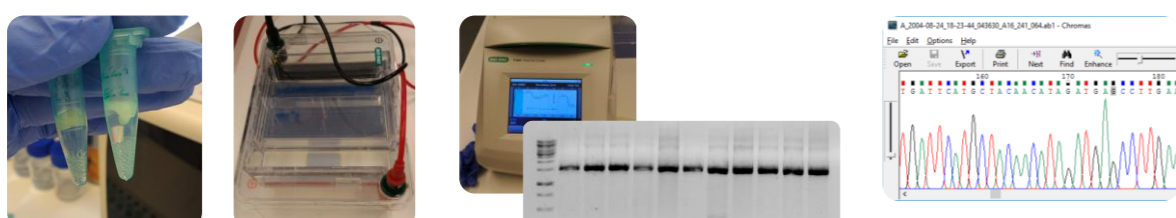


Metodologia

- Quantificação de *Staphylococcus* spp (Staph Express Count Plate, 3M Petrifilm SXT Ref[®] 6491).
- O perfil de suscetibilidade a antibióticos foi realizado pela técnica de Kirby-Bauer, testando-se 11 grupos de antibióticos, segundo as normas European Committee on Antimicrobial Susceptibility Testing (EUCAST, 2018).



- Identificação genética dos isolados selecionados, através de sequenciação do gene 16S rDNA.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Do processamento das amostras foi obtido um total de 60 isolados e destes 53% foram identificados geneticamente.

A prevalência de *S. saprophyticus* foi de 19% (Fig. 1).

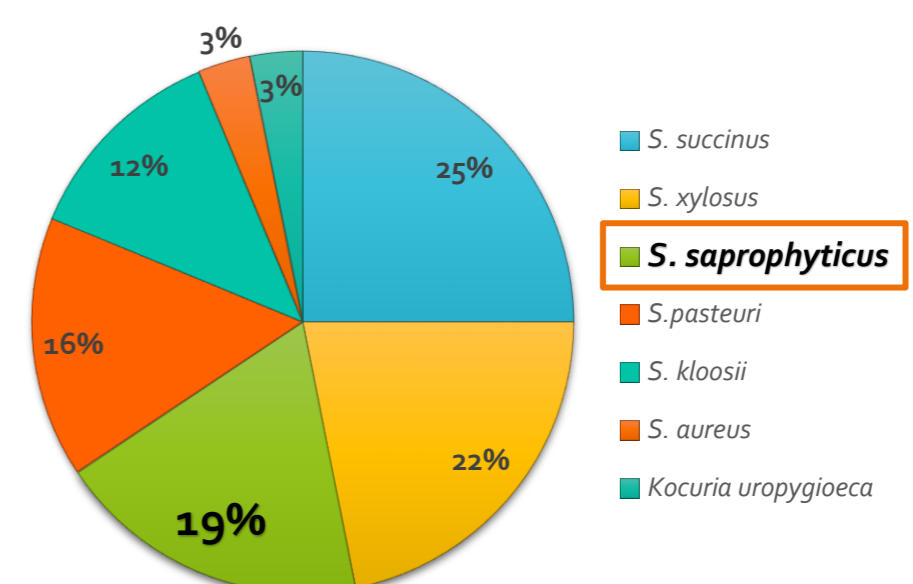


Figura 1 – Prevalência das diferentes espécies identificadas geneticamente.

S. saprophyticus apresentou maior percentagem de resistência à tobramicina e tetraciclina (Fig. 2).

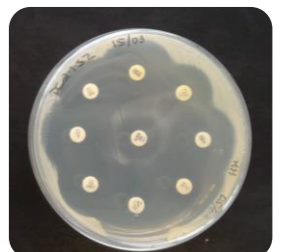
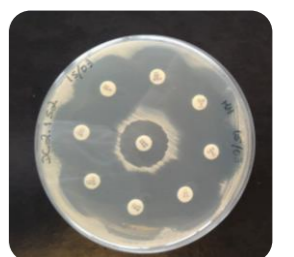
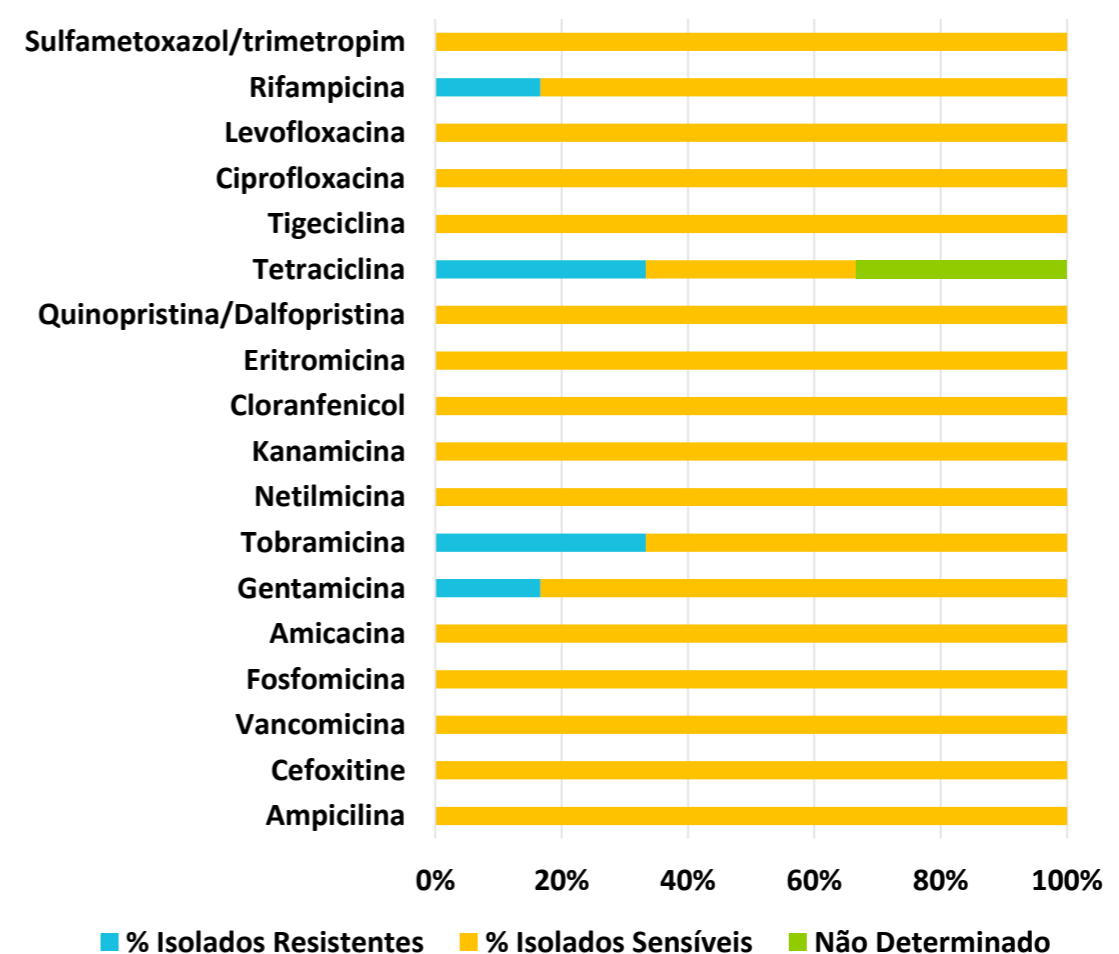


Figura 2 – Perfil de suscetibilidade a antibióticos dos isolados *S. saprophyticus*.

CONCLUSÕES

Os alimentos podem ser uma fonte propícia para o desenvolvimento bacteriano e a presença de estirpes resistentes a antibióticos pode desempenhar um papel crucial na transmissão de resistência bacteriana entre os diferentes ambientes.

A presença de estirpes resistentes na matriz estudada reforça a importância de estudos de monitorização transversais.



SEMANA DA
CIÊNCIA E CIDADANIA
UTAD, DE 25 DE FEVEREIRO A 1 DE MARÇO DE 2019