ESTUDO MICROBIOLÓGICO DE VINAGRETES COMERCIALIZADOS EM BARRACAS DE PASTÉIS EM FEIRAS LIVRES NA CIDADE DE SÃO PAULO (APOIO UNIP)

Aluna: Sheila das Chagas Mendes

Orientadora: Profa. Dra. Flávia de Sousa Gehrke

Curso: Biomedicina

Campus: Paraíso

Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) apresentam alta prevalência em todo mundo, sendo mais de 250 tipos já registrados. Os principais agentes são Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Salmonella e alguns parasitas. Práticas de consumo de alimentos comercializados em feiras livres na cidade de São Paulo representam risco constante de adquirir DTAs. Métodos: Foram coletadas 25 amostras de vinagretes nas regiões Central, Norte, Sul, Leste e Oeste da cidade de São Paulo. As amostras foram inoculadas em meios de cultura seletivos e enriquecidos, análises bioquímicas foram realizadas e pesquisa de ovos leves. Resultados: Em todas as amostras ocorreu crescimento bacteriano e fúngico. Os micro-organismos encontrados foram S. aureus (60%), E. coli (76%), Enterobacter (64%), Klebsiella (20%), Salmonella sp. (28%), Shigella (20%), Citrobacter (4%), Pseudomonas sp. (20%), Proteus (12%), Proteus rettgeri (12%), Edwardsiella sp. (12%), Alcaligenes sp. (8%), Serratia sp. (8%) e 60% das amostras foram positivas para aflotoxinas. Todas as amostras foram negativas para pesquisa de ovos leves. Conclusão: Foram detectadas 12 espécies bacterianas patogênicas, sendo 56% envolvidas em DTAs. S. aureus e coliformes fecais estão envolvidos em DTAs; outras como Alcaligenes sp., com infecções nosocomiais; Edwardsiella sp., com abcesso hepático, osteomielite, meningites e septicemia, entre outras detectadas; aflotoxinas podem ter relação com micotoxicoses e câncer hepático. Portanto, medidas de fiscalização, prevenção e conscientização devem ser reforçadas

para minimizar os riscos de se contrair Doenças Transmitidas por Alimentos comercializados em feiras livres na cidade de São Paulo.