
Avaliação Microbiológica da Preparação Purê de Batata Destinada À Pacientes Internados em Um Hospital Universitário Na Cidade do Rio de Janeiro e Susceptibilidade Aos Antimicrobianos em Cepas de Enterobactérias Isoladas da Dieta

Mariana Angeloff (I), Monica Medeiros Braz (I), Stephanie Fernandes da Silva (I), Emanoela de Fátima Araújo Silva Santos (I), Jorge Gonçalo Caldeira Nunes de Matos (I), Paula Alexandra Jacinto Mateus Rodrigues Sono (I), Mara Lucia Penna Queiroz (I)

(I) UERJ/FCM/DIMI - Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Boulevard 28 de Setembro, 87 fundos 3a. andar CEP: 20551-030)

Resumo

A contaminação dos alimentos por enterobactérias pode ser uma das vias de colonização/infecção no ambiente hospitalar. A preparação purê de batata é uma dieta destinada principalmente a crianças, idosos e pacientes imunocomprometidos, além de ser de fácil aceitação. Este trabalho teve por objetivos realizar a análise microbiológica da dieta, isolar e identificar as enterobactérias e verificar a susceptibilidade aos antimicrobianos. Na coleta das amostras foram usados os mesmos utensílios e embalagens para o fornecimento da dieta aos pacientes. O transporte foi feito na mesma embalagem para o Laboratório para processamento. Foi feita diluição de 25g da amostra em 225mL de água peptonada 0,1%. Foi realizada a estimativa do Número mais Provável de coliformes termotolerantes, contagem de *Staphylococcus coagulase positiva*, pesquisa de *Salmonella* e *Bacillus cereus* (RDC 12/2001; ANVISA). O isolamento de enterobactérias foi feito através de semeadura em ágar EMB. A identificação foi feita com metodologia convencional. O teste de susceptibilidade aos antimicrobianos foi feito com técnica padronizada aos seguintes antimicrobianos: AK

Referência:

Mariana Angeloff, Monica Medeiros Braz, Stephanie Fernandes da Silva, Emanoela de Fátima Araújo Silva Santos, Jorge Gonçalo Caldeira Nunes de Matos, Paula Alexandra Jacinto Mateus Rodrigues Sono, Mara Lucia Penna Queiroz. Avaliação Microbiológica da Preparação Purê de Batata Destinada À Pacientes Internados em Um Hospital Universitário Na Cidade do Rio de Janeiro e Susceptibilidade Aos Antimicrobianos em Cepas de Enterobactérias Isoladas da Dieta. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-286

(30µg); CN (10µg); TOB (10µg); K (30µg); S (10µg); AMC (30µg – 2:1); AML (10µg); FEP (30µg); CXM (5µg); ATM (30µg); CAZ (30µg); KF (30µg); CRO (30µg); CTX (30µg); PRL (100µg); IMP (10µg); ETP (10µg); MEM (10µg); C (30µg); FOX (30µg); TE (30µg); CIP (5µg); NA (30µg); NOR (10µg); TGC (15µg); F (300µg); FOT (200µg); S3(300µg) e W (5µg). A avaliação microbiológica indicou que 43,3% (n=13) das amostras estavam impróprias para o consumo humano. Não foram isoladas cepas de Staphylococcus coagulase positivo, Salmonella e Bacillus cereus. Foram identificadas 51 espécies de enterobactérias: Klebsiella pneumoniae subsp. pneumoniae (50,9%; n=26), Enterobacter aerogenes (17,6%; n=9), Enterobacter gervoviae (7,8%; n=4), Hafnia alvei (9,8%; n=5), Escherichia coli (7,8%; n=4) e Citrobacter gillenii (5,8%; n=3), sendo observada mutirresistência (resistência a três classes de antimicrobianos) em todas as espécies. Foram observadas cepas resistentes à cefalosporinas de 3ª geração e aztreonam, carbapenêmicos e às quinolonas e fluoroquinolonas. Nossos resultados indicam que os procedimentos para o preparo da dieta precisam ser revistos e implicam a dieta como veículo de disseminação de enterobactérias com marcadores de resistência importantes neste cenário.

Palavras-Chave: avaliação microbiológica, dieta hospitalar, enterobactérias, resistência aos antimicrobianos

Agência de Fomento: PIBIC/SR-2/UERJ