

---

## Sensibilidade a Antimicrobianos e Produção de ESBL por *Salmonella sp.* Isoladas de Salas de Cortes de Plantas Processadoras de Aves do Oeste Paranaense

---

Rosângela Estel Ziech (I), Camila Lampugnani (I), Ana Paula Perin (I), Mallu Jagnow Sereno (I), Ricardo Antônio Pilegi Sfaciotte (I), Cibeli Viana (I), Luciano dos Santos Bersot (I)

(I) UFPR - Universidade Federal do Paraná - Setor Palotina (Rua Pioneiro, 2153, Bairro Jardim Dallas, Palotina, PR)

### Resumo

---

A alta prevalência de estirpes de *Salmonella sp.* resistentes a antimicrobianos isoladas de alimentos de origem animal tem sido relatada no mundo inteiro. Embora exista uma variedade de mecanismos, um dos maiores problemas descritos em enterobactérias é a resistência a beta-lactâmicos, especialmente a produção de beta lactamase de espectro estendido (ESBL). Dessa forma, o objetivo deste estudo foi pesquisar a sensibilidade de *Salmonella sp.* frente a antimicrobianos e a prevalência de estirpes produtoras de ESBL isoladas de esteiras condutoras de cortes de frango em plantas processadoras de aves no oeste do PR. Foram utilizadas 98 estirpes de *Salmonella sp.* oriundas de salas de cortes de quatro diferentes plantas de processamento de aves. Para o teste de suscetibilidade aos antimicrobianos, pelo método de difusão de disco, foram utilizados 18 agentes de 9 classes distintas: ampicilina, cefaclor, ceftiofur, estreptomicina, tobramicina, gentamicina, amicacina, neomicina, enrofloxacina, ácido nalidíxico, ciprofloxacina, florfenicol, sulfa/trimetoprim, tetraciclina, cloranfenicol, meropenem, imipenem e polimixina B. A produção de ESBL foi avaliada pelo método de disco-difusão dupla. Como controle de qualidade foi utilizada a *E. coli* ATCC 25922. O índice de resistência múltipla aos antimicrobianos (IRMA) foi calculado pela razão entre o número de classes contra as quais cada isolado

---

#### Referência:

Rosângela Estel Ziech, Camila Lampugnani, Ana Paula Perin, Mallu Jagnow Sereno, Ricardo Antônio Pilegi Sfaciotte, Cibeli Viana, Luciano dos Santos Bersot. Sensibilidade A Antimicrobianos e Produção de Esbl por *Salmonella Sp.* Isoladas de Salas de Cortes de Plantas Processadoras de Aves do Oeste Paranaense. 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-273

foi resistente e o número total de classes. Das 98 estirpes testadas, 95 apresentaram resistência a pelo menos uma classe antimicrobiana e 84 a mais de 3 classes (IRMA acima de 0,3). Os maiores índices de resistência foram frente ao ácido nalidíxico (95%), à tetraciclina (91%), aos beta-lactâmicos ampicilina e cefaclor (45%), seguidos pelos aminoglicosídeos estreptomicina e gentamicina com 19% e 15%, respectivamente. Em contrapartida, 97% das estirpes foram sensíveis ao cloranfenicol, um dos primeiros fármacos utilizados na veterinária, de uso proibido em animais desde 1998. Quando observada a produção da enzima ESBL, 45% das estirpes mostraram-se produtoras pelo método utilizado. As altas taxas de resistência aos antimicrobianos e produção de ESBL observadas neste estudo atentam para a emergência de estirpes multirresistentes e a necessidade do uso prudente de antimicrobianos.

**Palavras-Chave:** esteiras condutoras de cortes de frango, patógenos alimentares, resistência antimicrobiana

**Agência de Fomento:**