

PRÁTICA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS: UMA ANÁLISE DA INCIDÊNCIA DE PORTADORES NA DISCIPLINA DE MICROBIOLOGIA DO PESCADO

XXXI Encontro de Iniciação à Docência

Emilly Catherine Sousa de Oliveira, Antônio Mascarenhas Albano, Fátima Cristiane Teles de Carvalho, Maria Ariele Cunha Rodrigues, Francisca Gleire Rodrigues de Menezes

O controle higiênico-sanitário é primordial, em um contexto industrial, pois evita uma possível contaminação alimentar por bactérias, que provocam as doenças transmitidas por alimentos (DTAs). No entanto, o homem pode ser portador da bactéria *Staphylococcus aureus* do tipo coagulase positiva, que coloniza em determinadas áreas do corpo como nariz, boca, mãos e saliva. Nos anos de 2009 e 2010, foram registrados surtos de gastroenterite ocasionados por esse microrganismo, no qual, o Centro de Controle e Prevenção de Doenças (CDC), órgão responsável dos Estados Unidos da América, o considerou um problema de saúde pública. Por isso, se faz necessário utilizar medidas que combinam a higienização adequada com condições ambientais ideais, para reduzir a incidência de organismos que provocam males a saúde. A metodologia aplicada na aula prática foi o uso de um Swab no nariz, mãos, cabelos, barba, garganta, mochila e celular de alguns discentes da disciplina de Microbiologia do Pescado, do Departamento de Engenharia de Pesca. Cada swab foi passado em um meio de cultura seletivo, ágar Baird Parker, para *Staphylococcus*, encaminhados para a estufa por 48h e decorrido esse tempo foram isoladas uma colônia de cada placa, perfazendo um total de 14 cepas, para que posteriormente seja realizada a prova de coagulase. É importante se estudar cepas de estafilococos em manipuladores para implementar normas que reduzam a possibilidade de proliferação em diversos cenários da sociedade.

Palavras-chave: AULA PRÁTICA. BACTÉRIA. LEGISLAÇÃO.