

## **PESQUISA DE SALMONELLA SPP. E LISTERIA MONOCYTOGENES EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS ASSINTOMÁTICOS DE EMPRESA PROCESSADORA DE ALIMENTOS**

Nathalia C. Mascarello

Roberto Degenhardt

Fernanda Maurer D' Agostini

*L. monocytogenes* tem sido considerada um importante patógeno emergente que acomete principalmente indivíduos imunocomprometidos, mulheres grávidas e neonatos, enquanto *Salmonella* é o principal micro-organismo envolvido com surtos de infecção alimentar. Ambos micro-organismos são amplamente distribuídos na natureza e a principal rota de infecção ocorre pela ingestão de água ou alimentos contaminados, o que aumenta significativamente a vigilância dos diversos fatores que envolvem a produção de alimentos. Este estudo avaliou a presença de *L. monocytogenes* e *Salmonella* em amostras de fezes de manipuladores de alimentos assintomáticos de uma empresa processadora de alimentos. As metodologias de detecção empregadas foram adaptadas das normas ISO 6579:2002 e ISO 6579:2007 para a detecção de *Salmonella* e ISO 11290:2004 para a detecção de *L. monocytogenes*. A escolha por essas metodologias deve-se ao fato de permitirem a detecção em um nível bastante baixo de células dos patógenos, o que caracteriza os indivíduos assintomáticos. A amostra consistiu em 364 indivíduos, em uma população de 4.200 pessoas, sendo 227 mulheres (62,36%), 108 homens (29,67%) e 29 (7,97%) amostras não tinham a identificação do sexo. A idade em ambos os casos variou entre 18 e 57 anos. Foi verificada uma amostra positiva para *Salmonella* spp. (0,28%) e cinco amostras positivas para *L. monocytogenes* (1,37%). O presente estudo demonstrou uma baixa prevalência tanto de *Salmonella* spp. quanto de *L. monocytogenes* em portadores assintomáticos. Os dados da literatura informam que os pacientes doentes podem apresentar um índice baixo de isolamento dos patógenos, portanto, os indivíduos assintomáticos devem apresentar um índice menor ainda, e, dessa forma, os dados obtidos neste trabalho vão ao encontro dessa premissa. Assim, pode-se inferir que manipuladores de alimentos devem ter uma contribuição muito pequena em possíveis contaminações cruzadas, visto o baixo índice de portadores assintomáticos e que apresentam excreção dos patógenos, sendo esse um fator fundamental para a contaminação cruzada entre manipulador e alimento.

Palavras-chave: *Listeria monocytogenes*. *Salmonella*. Portadores assintomáticos.

fernanda.dagostini@unoesc.edu.br