

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA: TOXINFECÇÕES CAUSADAS POR STAPHYLOCOCCUS

Pesquisador(es): MARQUES, Suelyn Benetti; SFACIOTTE, Ricardo Antonio Pilegi

Curso: Medicina Veterinária

Área: Ciências Agrárias

Resumo: As toxinfecções alimentares consistem na ingestão de alimentos contaminados com microrganismos ou suas toxinas que acabam prejudicando a saúde humana. A contaminação dos alimentos está geralmente relacionada com as condições de higiene que dizem respeito à produção, armazenamento, transporte e manuseio dos mesmos. Um dos agentes mais comuns relacionado com doenças transmissíveis por alimento no homem é o *Staphylococcus*, sendo responsáveis por cerca de 45% das intoxicações alimentares e tendo o *S. aureus* como principal espécie causadora dessas doenças. A intoxicação alimentar ocorre devido à ingestão de enterotoxinas estafilocócicas (EE) produzidas e liberadas pelas bactérias durante sua multiplicação no alimento. As EE são resistente à temperatura podendo permanecer nos alimento mesmo após o cozimento, possibilitando o surgimento de um quadro de intoxicação de origem alimentar. Existem 18 sorotipos diferentes de EE, sendo que atualmente foram descobertos mais 9. A EE do tipo A (EEA) tem sido considerada a mais frequente nos surtos de intoxicação alimentar, sendo responsável por mais de 75% dos surtos, em seguida está EED, EEC e EEB. Os sinais clínicos mais frequentes das toxinfecções causadas por *Staphylococcus* são náuseas, vômitos, cólicas abdominais e diarreia. O diagnóstico consiste na realização de cultura bacteriana e detecção da toxina em cultivo ou em extratos de alimentos. Com isso, podemos concluir que práticas de higiene, manuseio e armazenamento dos alimentos estão diretamente relacionados com a prevenção de toxinfecções alimentares por *Staphylococcus*.

Palavras-chave: *Staphylococcus*. Intoxicação alimentar. Enterotoxinas.

E-mails: suelynbmarques@yahoo.com.br