



"STAPHYLOCOCCUS AUREUS": INTOXICAÇÃO E QUALIDADE DO LEITE

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2ª edição, de 10/08/2020 a 15/08/2020

ISBN dos Anais: 978-65-86861-21-1

MONTEIRO; Gabrielle Gonçalves¹, **TAVARES; Leticia Moraes**², **MAGALHÃES; Maria Clara Leite**³, **BABBONI; Selene Daniela**⁴

RESUMO

Introdução. O leite e seus derivados possuem alto valor nutricional por serem fontes de diversas propriedades como proteínas, vitaminas, minerais, entre outras. O consumo de leite e seus derivados é expressivo no Brasil, determinando um atributo importante para a saúde pública. É considerado um produto extremamente perecível, suas características físico-químicas e microbiológicas podem facilmente sofrer diversas mudanças. As condições sanitárias do rebanho e das instalações estão intimamente relacionadas com a qualidade do leite da propriedade; dessa forma, se incorreta apresenta riscos à saúde dos consumidores. As manobras sanitárias devem ser rigorosas na produção dos alimentos, pois esses são meios importantes para o desenvolvimento de micro-organismos com elevado potencial zoonótico. Dentre os agentes estudados, o de maior prevalência é o *Staphylococcus aureus* relacionado a surtos de intoxicação alimentar, uma vez que apresenta enterotoxinas e resistência antimicrobiana. De acordo com a Organização Mundial de Saúde as intoxicações alimentares são um dos surtos mais difundidos mundialmente. **Objetivos.** Destacar importância do *S. aureus* na cadeia epidemiológica sanitária do leite e seus derivados. **Descrição da Experiência.** Foi realizada uma pesquisa bibliográfica, com abordagem qualitativa e objetivo descritivo; ordenada a partir de uma revisão de literatura narrativa, através da pesquisa trabalhos científicos por meio das plataformas de fomento científico como Scielo, Pub Med, Portal regional da BVS (Biblioteca Virtual de Saúde), Google acadêmico e Periódicos da Capes. As palavras chaves utilizadas foram epidemiologia, leite, patógenos e *Staphylococcus aureus*. **Resultados.** O *S. aureus* é uma bactéria gram negativa, anaeróbica facultativa e oportunista presente nas membranas nasais, pele, períneo e folículo piloso de mamíferos. Os quadros de intoxicações alimentares, em humanos, por ingestão de leite e seus derivados contaminados ocorrem principalmente pelas falhas de pasteurização ou pelo consumo dos produtos lácteos crus. Por ser um dos principais agentes causadores de mastite bovina, o *S. aureus* é o de maior incidência em isolados no leite cru. Com panorama de destaque na cadeia produtiva do leite, o agente oferece riscos a saúde pública por apresentar características como produção de enterotoxinas (SEs) e toxinas como a da "síndrome do choque tóxico". Os surtos ocorrem após a ingestão da enterotoxina pré-formada no alimento; ocasionando vômitos, diarreias frequentes, náuseas e câibras abdominais, que aparecem no indivíduo entre duas a seis horas. A regressão espontânea da doença pode ser vista em adultos sadios em até 24 horas após a infecção, já a recuperação

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Paulista campus DUTRA São José dos Campos, gabriellemonteiro450@gmail.com

² Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Paulista campus DUTRA São José dos Campos, leticiamoraestavares98@gmail.com

³ Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Paulista campus DUTRA São José dos Campos, mariaclaramagalhaes12@gmail.com

⁴ Docente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Paulista campus DUTRA São José dos Campos, selene.babboni@docente.unip.br

completa pode acontecer em até três dias, porém, o período de incubação e a sintomatologia variam. As intoxicações por esse microrganismo estão distribuídas pelo mundo e variam muito com o tipo de alimentação e produção de cada país. No Brasil há poucas informações quanto aos quadros alimentares, porém sabe-se que as intoxicações por *S. aureus* são a mais comuns, entretanto a maioria dos casos não são notificados. De acordo com o Instituto Panamericano de Proteção dos Alimentos e Zoonoses, entre os anos de 1993 e 2002 foram notificados 18 surtos envolvendo produtos lácteos contaminados com o *S. aureus* no país.

Conclusão. A adoção de boas práticas de produção e sanidade do rebanho, dentro da porteira até a mesa do consumidor, são medidas eficazes para a prevenção de intoxicações alimentares pela ingestão de leite cru e seus derivados, sendo a pasteurização uma medida importante frente a eliminação do *S. aureus*. Todavia é importante ressaltar que algumas cepas produzem enterotoxinas termoestáveis resistentes ao processo. Tornar a notificação obrigatória pode esclarecer dados epidemiológicos relevantes nos quadros de intoxicação alimentar do leite e seus derivados, além de conscientizar e ressaltar sobre o consumo de alimentos certificados pelas autoridades sanitárias, preservando a saúde dos animais e da população.

PALAVRAS-CHAVE: Intoxicação, Leite, Qualidade, Saúde pública.