

Poster (Painel)**1834-1 TESTE DE SUSCEPTIBILIDADE A ANTIMICROBIANOS DE ISOLADOS DE Escherichia coli PROVENIENTES DE QUEIJOS A BASE DE LEITE NÃO PASTEURIZADO**

Autores: Ribeiro, L. R. (FCAV UNESP - FCAV Unesp Jaboticabal) ; Barbosa, M. M. C. (CAUNESP - JABOTICABA - CAUNESP - Jaboticabal) ; Pinto, F. R. (UFPEL - Universidade Federal de Pelotas) ; Souza, V. (EMBRAPA - Embrapa Caprinos e Ovinos) ; Oliveira, M. C. (FCAV UNESP - FCAV Unesp Jaboticabal) ; Borges, L. A. (FCAV UNESP - FCAV Unesp Jaboticabal) ; Medeiros, M. I. M. (ITAL CAMPINAS - Instituto Tecnológico de Alimentos, Campinas) ; Maluta, R. P. (UNICAMP - Universidade de Campinas) ; Amaral, L. A. (FCAV UNESP - FCAV Unesp Jaboticabal) ; Fairbrother, J. M. (U DE M - Universidade de Montreal)

Resumo

Introdução: O queijo é considerado um veículo frequente de patógenos de origem alimentar e, em especial, os queijos frescos elaborados a partir do leite cru. Os alimentos de origem animal, como estes queijos, são considerados importantes veículos microrganismos aos consumidores. O risco à saúde aumenta quando esses microrganismos, patogênicos ao ser humano, são resistentes a antimicrobianos utilizados em medicina humana. Materiais e métodos: Foram colhidas 20 amostras de queijos dos seguintes locais: mercado municipal de Ribeirão Preto, SP, supermercado de Uberaba, MG (queijo tipo Minas Artesanal autorizado para venda pelo Instituto Mineiro Agropecuário) e queijo comercializado por ambulantes de Aracaju, SE., totalizando 60 amostras de queijos produzidos com leite não pasteurizado. Das amostras colhidas obteve-se 169 isolados de E. coli. Os isolados foram enviados para o Laboratório de Escherichia coli da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Montreal, Saint-Hyacinthe, Quebec, Canada. Foi realizado o antibiograma com 95 isolados e usou-se 15 antimicrobianos recomendados pela agência de saúde pública do Canadá (PHAC), sendo eles: Amicacina (30µg), Amoxicilina/Ácido clavulônico (20/10µg), Ampicilina (10µg), Cefoxitina (30µg), Ceftriaxona (30µg), Cloranfenicol (30µg), Ciprofloxacina (5µg), Gentamicina (10µg), Canamicina (30µg), Ácido nalidixico (30µg), Streptomina (10µg), Sulfisoxazole (250µg), Tetraciclina (30µg), sulfametoxazol/trimetoprim (23,75/1,25 µg), Ceftiofur (30µg). Resultados e discussão: O maior número de isolados com resistência a antimicrobianos (um princípio ativo ou mais) foi observado em isolados provenientes de queijos adquiridos em Uberaba/MG, sendo a maioria resistente a 1 e 2 antimicrobianos. A resistência à múltiplas drogas (resistente a 3 ou mais princípios ativos) foi muito maior em isolados de Uberaba/MG e Ribeirão Preto/SP (12 e 14%) do que aqueles isolados de queijos provenientes de Aracaju/SE (2%). Houve alta prevalência de resistência à tetraciclina em queijos adquiridos em Uberaba/MG e Ribeirão Preto/SP (de 23,3% e 37,5%). Conclusão: A ingestão dos queijos elaborados com leite cru, contendo microrganismos resistentes a antimicrobianos, pode se constituir em risco à saúde dos consumidores. Agradecimento: À FAPESP pela bolsa concedida ao processo número 2011/04451-1.