

Visibilidade no mercado  
Sua empresa está precisando de  
novas idéias

## Banco de Projetos - ELO

Estabelecendo a ligação entre projetos Acadêmicos e as necessidades do Mercado de Trabalho

### ANÁLISE DE STAPHYLOCOCCUS SPP ISOLADOS DE ALIMENTOS E SEUS MANIPULADORES: PESQUISA DE ENTEROTOXINAS

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Autor: Yasmin Furtado Ramalho  | e-mail: yasmin.ramalho@gmail.com   |
| Autor: Matheus Mikio Takeyama  | e-mail: mikio_m@hotmail.com        |
| Orientador: Eliezer Menezes Pereira  | e-mail: eliezer.menezesp@gmail.com |
| Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (antiga Federal de Química do Rio de Janeiro) | e-mail: dgcmr@ifrj.edu.br          |

Com a tendência enorme em se consumir alimentos preparados em estabelecimentos comerciais, necessita-se cada vez mais de fiscalização por autoridades sanitárias competentes. Bactérias gram-positivas, como *Staphylococcus spp.* podem ser transmitidos a alimentos através das mãos de profissionais responsáveis pela manipulação de alimentos. Surtos de intoxicação alimentar são frequentemente relatados e os causados por *Staphylococcus aureus* são os mais comuns, pois havendo o alimento condições favoráveis à sua multiplicação, em poucas horas, certas cepas produzem uma toxina termoestável que é responsável pelo quadro clínico. A transmissão ocorre quando se ingere um produto/alimento contendo a enterotoxina estafilocócica, manipulados por pessoas portadoras do patógeno em secreções nasofaríngeas ou com ferimentos nas mãos, abscessos ou acnes. Este trabalho analisou amostras de alimentos e de seus respectivos manipuladores, avaliando a correlação genotípica entre estas amostras e pesquisando genes de enterotoxinas e resistência a antimicrobianos. Como resultado, percebemos alto percentual de contaminação dos produtos alimentícios e seus manipuladores, que pode significar um problema de saúde pública.

Todos os autores/orientadores estão de acordo com a publicação desta notícia e cientes do conteúdo deste documento. Marque, com um X ao lado: ( x )sim ( ) não

**Caso você tenha interesse nas informações deste projeto, favor entrar em contato diretamente com os respectivos autores (contato acima). Por gentileza nos avise que isto ocorreu, pois esta informação é muito importante para nós. Leia todas as informações contidas neste documento.**

A Renali não se responsabiliza pela forma como esta informação será utilizada, não cabendo qualquer tipo de alegação ou responsabilidade sobre questões de propriedade intelectual. O acesso pelo usuário das informações contidas neste documento, bem como o resumo no Banco de Projetos-ELO-site, não isentam o usuário do cumprimento de todos os aspectos relativos às leis de propriedade intelectual, motivo pelo qual é disponibilizado o e-mail de todos os autores envolvidos no planejamento e execução deste projeto, caso haja o interesse em utilizar as informações contidas neste documento. O objetivo deste banco de projetos é a divulgação dos trabalhos realizados nos meios acadêmicos e instituições de pesquisa ligadas à área de alimentos. A responsabilidade sobre qualquer alegação/informação sobre melhoria de processos, produtos, entre outros, contida neste documento e no resumo no Banco de Projetos-ELO é aplicada em sua totalidade aos autores do projeto descrito neste documento. O preenchimento do projeto neste documento/formato e sua submissão ao Banco de Projetos-ELO (sendo aprovado ou não) implica na concordância de todos os autores do referido projeto com o aqui exposto (Porto Alegre/RS, 29 de novembro de 2011).