



### PRESENÇA DE *Enterococcus* sp. COM PERFIL DE RESISTÊNCIA A ANTIMICROBIANOS ISOLADOS DE ALIMENTOS ADQUIRIDOS NA CIDADE DE PORTO ALEGRE – RS: UM ESTUDO COMPARATIVO

Luana Silva Dornelles<sup>1</sup>, Ana Paula Guedes Frazzon<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Departamento de Microbiologia, Imunologia e Parasitologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

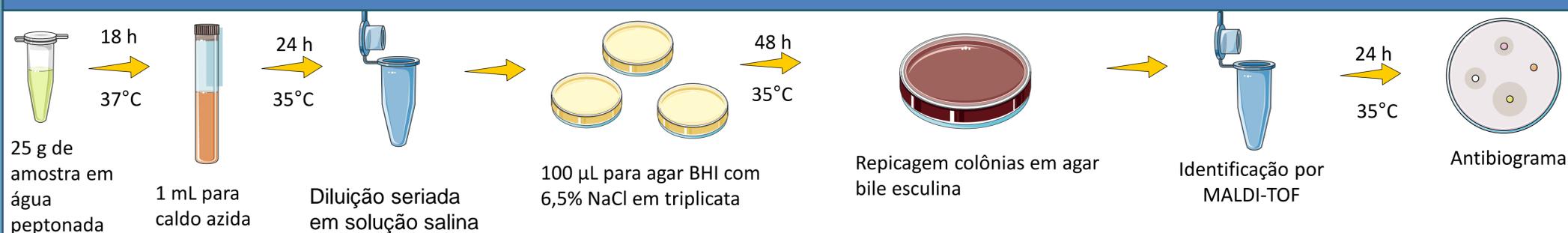
#### INTRODUÇÃO

*Enterococcus* sp. é o gênero de bactérias ácido-láticas Gram positivas que constituem parte da microbiota natural do trato gastrointestinal de humanos e de vários animais, podendo ser encontradas em solo, água e alimentos. Uma das características deste gênero é sua resistência intrínseca a muitos antimicrobianos, além da notável capacidade para adquirir características adicionais de resistência antimicrobiana, através das aquisições de genes ou mutações, limitando as opções terapêuticas

#### OBJETIVO

O presente estudo teve como objetivos verificar o fenótipo de resistência aos antimicrobianos em cepas de *Enterococcus* sp. isoladas de diferentes alimentos adquiridos em três mercados de Porto Alegre-RS e comparar estes dados com o trabalho de Riboldi et al.,2009.

#### MATERIAIS E MÉTODOS



Foram utilizados os seguintes alimentos: aipim, batata-doce, batata-inglesa, beterraba, cenoura, couve, carne de frango crua, queijo tipo colonial, queijo ricota e salsa. As amostras foram processadas e colônias bacterianas aleatórias foram selecionadas e submetidas à identificação pelo equipamento MALDI-TOF. Os microorganismos confirmados para o gênero foram avaliados quanto ao seu perfil de resistência aos antibióticos Ampicilina – AMP (10 µg/mL), Ciprofloxacina – CIP (5 µg/mL), Cloranfenicol – CLO (30 µg/mL), Eritromicina - ERI (15 µg/mL), Estreptomicina – EST (300 µg/mL), Gentamicina – GEN (120 µg/mL), Linezolida – LNZ (30 µg/mL), Nitrofurantoína – NIT (300 µg/mL), Norfloxacin – NOR (10 µg/mL), Tetraciclina – TET (30 µg/mL), Rifampicina – RIF (5 µg/mL) e Vancomicina – VAN (30 µg/mL), conforme CLSI 2017.

#### RESULTADOS E CONCLUSÃO

Das 310 cepas identificadas, houve um predomínio de *E. faecalis* (n=177, 57,1%) nas amostras de carne e queijo, nas amostras vegetais o predomínio foi da espécie *E. casseliflavus*(n=103, 33,2%), o que diferiu do estudo anterior onde havia sido de *E. faecium*.

Percentual de <i>Enterococcus</i>		
<i>E. faecalis</i>	117	57,1
<i>E. casseliflavus</i>	103	33,2
<i>E. faecium</i>	6	1,9
<i>E. durans</i>	3	1,0
<i>E. hirae</i>	17	5,5
<i>Enterococcus</i> sp.	4	1,3
Total	n=310	100 %

Destas, 277 (89,35%) apresentaram perfil de resistência a pelo menos um dos fármacos testados. Em comparação com o perfil de resistência do estudo anterior, verificou-se uma diminuição na porcentagem de cepas resistentes à AMP, CIP, CLO, GEN e VAN e um aumento à ERI.

Cepas de enterococos com resistência aos antibióticos de grande relevância clínica estão presentes em alimentos e podem ser transmitidos e disseminados por meio da cadeia alimentar. Apesar de haver redução no número de cepas resistentes a alguns antibióticos, o qual poderia estar associado com a restrição na venda de antibiótico (RDC n° 44, de 26 de outubro de 2010), houve aumento no número de cepas resistentes a outros antibióticos, o que pode ser associado a fatores ambientais.