

003

ANÁLISE POR PFGE DE DNA CROMOSSOMAL DE *Staphylococcus aureus* PROVENIENTES DE LATICÍNIOS COMO VERIFICAÇÃO DO SISTEMA HACCP. Tondo E.C¹.; Guimarães, M.C.M¹.; Ayub M.A.Z¹.; Henriques, J.A.P².; ¹Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRGS; ²Centro de Biotecnologia de

Estado do Rio Grande do Sul/UFRGS.

Staphylococcus aureus é um dos mais importantes microrganismos contaminantes de laticínios devido a sua presença abundante no leite cru, manipuladores e ambiente de produção. A utilização de métodos apropriados que determinem as fontes específicas de contaminação de microrganismos patogênicos é essencial para correta implantação de sistemas como o GMP e o HACCP. O presente trabalho objetivou verificar a dinâmica da população de *S. aureus* no ambiente de um laticínio e suas respectivas fontes de contaminação, como forma de verificação do sistema HACCP. Amostras de leite cru, manipuladores, equipamentos e produto final foram analisadas quanto a presença de *S. aureus*, totalizando 108 amostras. As positivas para *S. aureus*, foram submetidas a antibiograma e extração de DNA cromossomal para análise por *Pulsed-Field Gel Eletrophoresis* (PFGE). Os resultados demonstraram que 46,15% das amostras provenientes de manipuladores (n=52), assim como 90,48% daquelas vindas do leite cru (n=21) continham *S. aureus*. Apenas dez amostras de produto final apresentaram esse microrganismo. O antibiograma indicou altos níveis de resistência à penicilina e ampicilina em manipuladores (94,44% e 77,77%) e leite cru (42,86% e 42,86%). A análise por PFGE, demonstrou grande variabilidade entre as linhagens de *S. aureus* coletadas, sugerindo a presença de linhagens enterotoxigênicas e a ausência de uma única linhagem endêmica no ambiente do laticínio. Os *S. aureus* isolados de cinco amostras de produtos finais mostraram grande similaridade com os microrganismos do leite cru e apenas uma das amostras mostrou similaridade com um *S. aureus* proveniente de manipulador. Baseados nestes resultados, o sistema HACCP vem demonstrando ser um método eficiente para a prevenção da contaminação por *S. aureus* em produtos de laticínios.(GENOTOX, Cooperativa COAPEL.)