

003

CARACTERIZAÇÃO FENOTÍPICA E MOLECULAR DE DIFERENTES LINHAGENS DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS PRESENTES NA NASOFARINGE DE MANIPULADORES DE UMA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. *Fernanda S. Ferreira, Monalisa Acco, Eduardo C. Tondo* (Depto de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O *Staphylococcus aureus* é um dos principais agentes de intoxicação alimentar. A presença desse microrganismo em um alimento frequentemente é relacionada à manipulação incorreta por parte dos operadores. A identificação de uma linhagem específica de *S. aureus* em um alimento contaminado e a mesma linhagem em um manipulador específico pode sugerir fortemente a identificação da fonte de contaminação do alimento. Porém, se diferentes linhagens de *S. aureus* colonizarem a nasofaringe de um mesmo operador de alimentos, essa identificação pode não ser possível. O presente trabalho tem por objetivo verificar a ocorrência ou não de mais de uma linhagem de *S. aureus* contaminando a nasofaringe de operadores de indústrias de alimentos. Para tanto, a nasofaringe de 47 operadores de uma indústria de alimentos foi amostrada com suabe estéril. Os suabes foram estriados em meio Baird-Parker e cultivados por 48h a 37°C. De cada amostra, selecionaram-se 3 colônias típicas de *S. aureus* com morfologias semelhantes. As amostras foram caracterizadas segundo susceptibilidade a antimicrobianos e por Pulsed-field Gel Electrophoresis (PFGE). A presença de *S. aureus* foi verificada em 29,78% dos manipuladores da indústria. Segundo a susceptibilidade aos antimicrobianos, foram identificados 7 perfis fenotípicos. Dentre os 14 operadores analisados, 10 apresentaram mais de um *S. aureus* na nasofaringe. As análises parciais de PFGE estão confirmando os resultados encontrados nos antibiogramas.