

Aluna: Beatriz Cássia Peres Duarte – CPlI Caxias/ Orientadores: Sheila Duque e Wagner Esteves/ Unidade: Instituto Oswaldo Cruz (IOC) – Laboratório de Zoonoses Bacterianas

INTRODUÇÃO

O gênero *Campylobacter* é representado por bactérias que vivem no intestino de vários animais e está associado a doenças de origem alimentar em alguns países, representando um risco potencial para a saúde pública. A maioria dos casos de campilobacteriose é associada ao consumo de carne de aves crua ou mal cozida, ou pela contaminação cruzada de carne de aves para alimentos consumidos in natura.

Além de causar infecções gastrointestinais, a doença pode ser um gatilho para a Síndrome de Guillain-Barré (GBS), a Síndrome de Miller Fischer (MFS) e a artrite reativa.

Sintomas mais comuns: diarreia, febre, dores abdominais, náuseas, dores de cabeça e dores musculares.

Formas de tratamento: antibióticos (eritromicina) - recomendado apenas em casos graves.

Formas de transmissão: fecal-oral, ingestão de água contaminada, ingestão de alimentos contaminados.

Formas de prevenção: destruição da bactéria por pasteurização do leite ou cozimento dos alimentos, tratamento da água (adição de cloro), práticas de higiene.

O objetivo do projeto é investigar a presença de *Campylobacter* sp. em alimentos comercializados no Rio de Janeiro, a fim de evitar contaminações e outros possíveis riscos à saúde.

ATIVIDADES REALIZADAS

1. Noções de Biossegurança:

- Equipamentos de proteção individual (EPIs): luvas e jalecos;
- Equipamentos de proteção coletiva (EPCs): cabine de segurança biológica, chuveiro, extintores.

2. Conceitos e técnicas básicas aplicadas em laboratório

- Desinfecção por agentes químicos;
- Desinfecção por agentes físicos;
- Tipos de água;
- Equipamentos e ferramentas;
- Vidrarias de laboratório.

3. Bacteriologia: estudo das bactérias

- Morfologia e citologia bacteriana;
- Taxonomia;
- Métodos de visualização e coloração;
- Meios de cultura e tipos de semeadura;
- Reprodução bacteriana e fases de crescimento;
- Fatores ambientais que afetam o crescimento bacteriano;
- Teste de sensibilidade aos antimicrobianos;
- Noções sobre as principais bactérias de importância clínica;

DIAGNÓSTICO LABORATORIAL

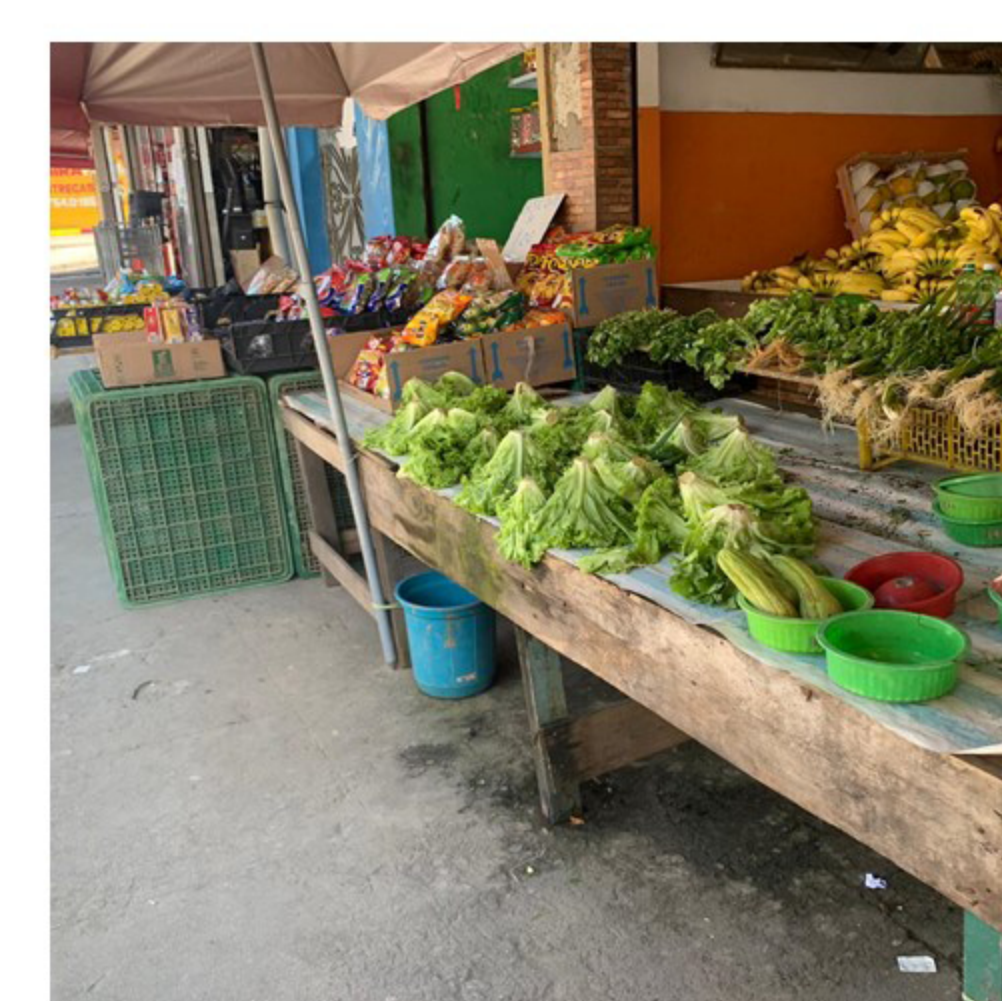
Processamento de amostras de alimento para isolamento de espécies de *Campylobacter* sp.

- Alimento escolhido: alface;
- Materiais utilizados: alface, sacos plásticos, pipetas, pipetador, solução salina peptonada estéril, alça bacteriológica, ágar Colúmbia com carvão e antibióticos, solução redutora de oxigênio, jarra de Anaerobiose, estufa bacteriológica, tubos falcon, estantes, bico de Bunsen.

1. Coleta de amostras (alface)



"Feirinha da Pavuna" – São João de Meriti, Fevereiro de 2020



Sacolão na Rua Santo Antônio – São João de Meriti, Fevereiro de 2020

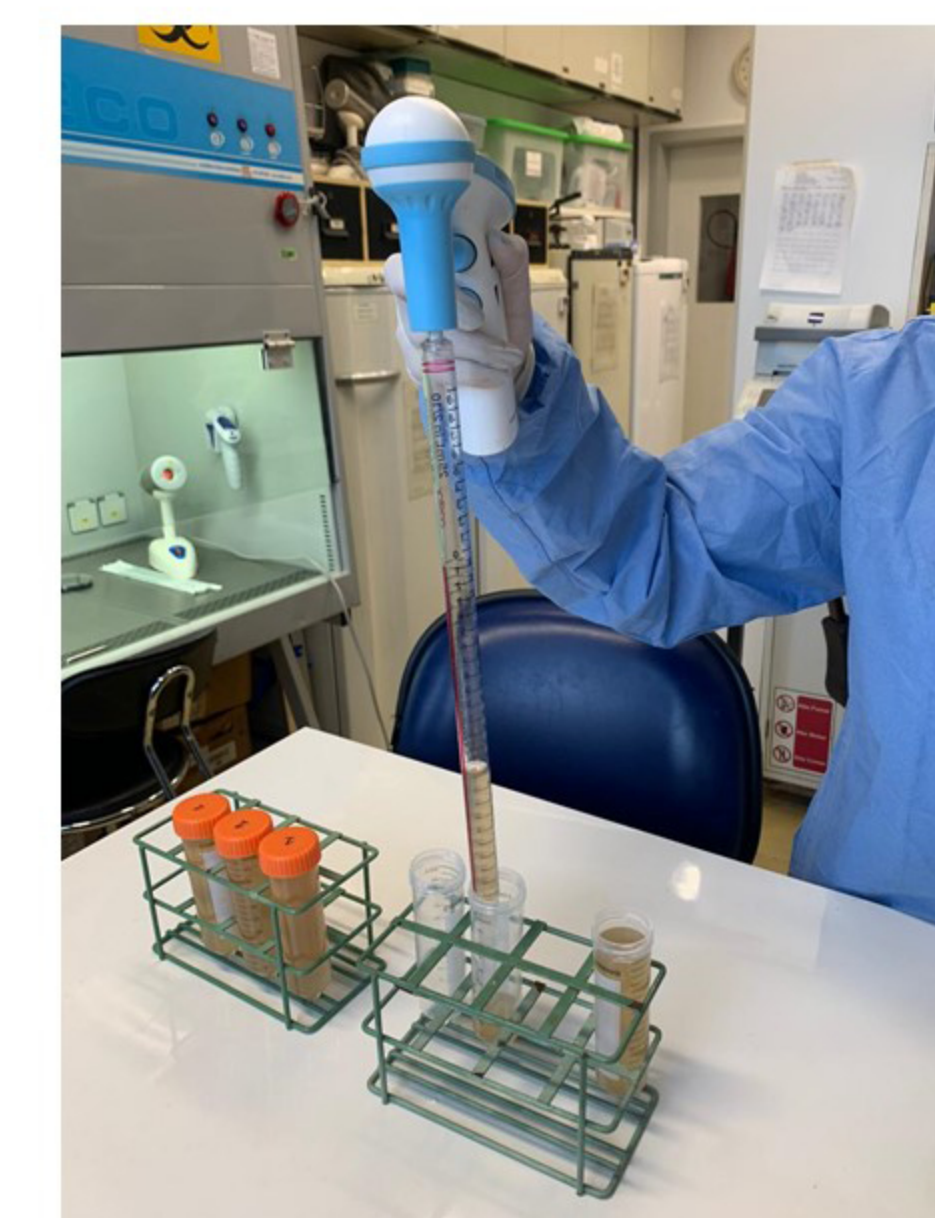
2. Lavando alface com salina peptonada



3. Pipetando solução obtida



Pipetagem da solução resultante da lavagem



Transferência da solução para tubos Falcon

4. Preparação e semeadura do meio de cultura



Ágar Columbia fundido em banho-maria



Esterilização da alça no bico de Bunsen



Semeadura no meio de cultura

RESULTADOS E CONCLUSÕES

Não foi detectada a presença da bactéria *Campylobacter* sp. nas amostras analisadas. Entretanto, foram observados outros microorganismos nas amostras. Por isso, é importante realizar a higienização correta dos utensílios utilizados para a preparação dos alimentos, a fim de evitar contaminações e a transmissão de doenças para quem consome esses alimentos.