

GIMENES; Júlia Carci¹, DANTAS; Liliane de Oliveira²

RESUMO

INTRODUÇÃO: Atualmente o queijo fresco está muito presente na alimentação da população brasileira, e a garantia de sua qualidade e ausência de contaminantes são essenciais para preservar a saúde humana. Esse tipo de queijo é o terceiro mais consumido no país nos últimos anos, e um ponto importante relacionado com esse alimento é que a maioria dos queijos produzidos não está dentro dos padrões estabelecidos pelas legislações brasileiras, além disso, a presença de bactérias resistentes é uma constante preocupação, tendo vista que elas podem transferir os genes de resistência a outras bactérias, e ainda dificultar o tratamento das infecções tanto em humanos quanto em animais. **OBJETIVO:** Determinar os aspectos microbiológicos dos queijos frescos comercializados na cidade de Pederneiras – São Paulo. **METODOLOGIA:** Após a identificação de sete pontos de venda de queijo fresco foram colhidas destes locais amostras em duplicata de queijo com aproximadamente 500g, essas amostras foram encaminhadas para o laboratório da UNIP (Universidade Paulista) campus Bauru, para iniciar o processo de contagem. As diluições em água peptonada foram colocadas em placas de Petri e adicionadas a elas o Ágar para contagem (PCA), para a detecção de coliformes totais, a diluição foi semeada em caldo Lauril onde foi observado o crescimento com a produção de gás, as amostras positivas no caldo lauril foram semeadas em caldo *Escherichia coli* (EC) e caldo verde brilhante analisando também o crescimento com a produção de gás, as amostras positivas no caldo EC foram semeada em Ágar MacConkey e posterior ao crescimento foram realizados testes bioquímicos para a identificação das bactérias. Para identificar as bactérias gram positivas utilizou-se da diluição inicial em água peptonada que foi semeada em Ágar sangue com posterior teste da catalase e coloração gram, após a identificação das bactérias, realizou-se o antibiograma. **RESULTADOS:** Das vinte amostras analisadas, oito estavam impróprias para a comercialização, sendo que as bactérias mais isoladas foram os *Staphylococcus sp.* (10/20) e *Escherichia coli* (10/20), seguidos por *Klebsiella* (5/20), *Enterobacter* (4/20), *Pseudomonas* (2/20) e *Serratia* (2/20). Quanto à resistência, foram observados resultados variados, sendo que os *Staphylococcus sp.* foram os que apresentaram maiores índices de resistência aos antimicrobianos testados: Oxacilina (8/10), Vancomicina (6/10), Eritromicina (6/10), Sulfa+Trimetoprim (5/10), Ampicilina (4/10) e Amoxicilina (1/1). Já as bactérias gram negativas, se mostraram resistentes principalmente à Ampicilina (14/23), Cefalotina (6/23) e Imipeném (2/23). **CONCLUSÃO:** Dos queijos analisados, 40% não estavam aptos para o consumo, mostrando que as práticas de higiene na fabricação ou no estabelecimento de venda não estavam condizentes com as normativas, e a presença de bactérias resistentes pode contribuir para o surgimento e disseminação de novas cepas resistentes com potencial risco à saúde pública.

PALAVRAS-CHAVE: Antimicrobianos, Bactérias, Queijo fresco, Saúde Pública.

¹ Discente do curso de Medicina Veterinária da Universidade Paulista - UNIP Campus Bauru, juliag2@hotmail.com

² Docente do curso de Medicina Veterinária da Universidade Paulista - UNIP Campus Bauru, lilidantas@yahoo.com