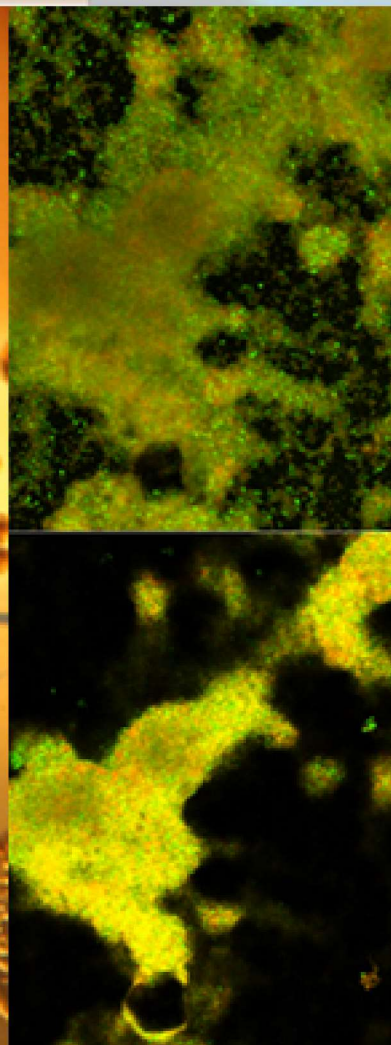
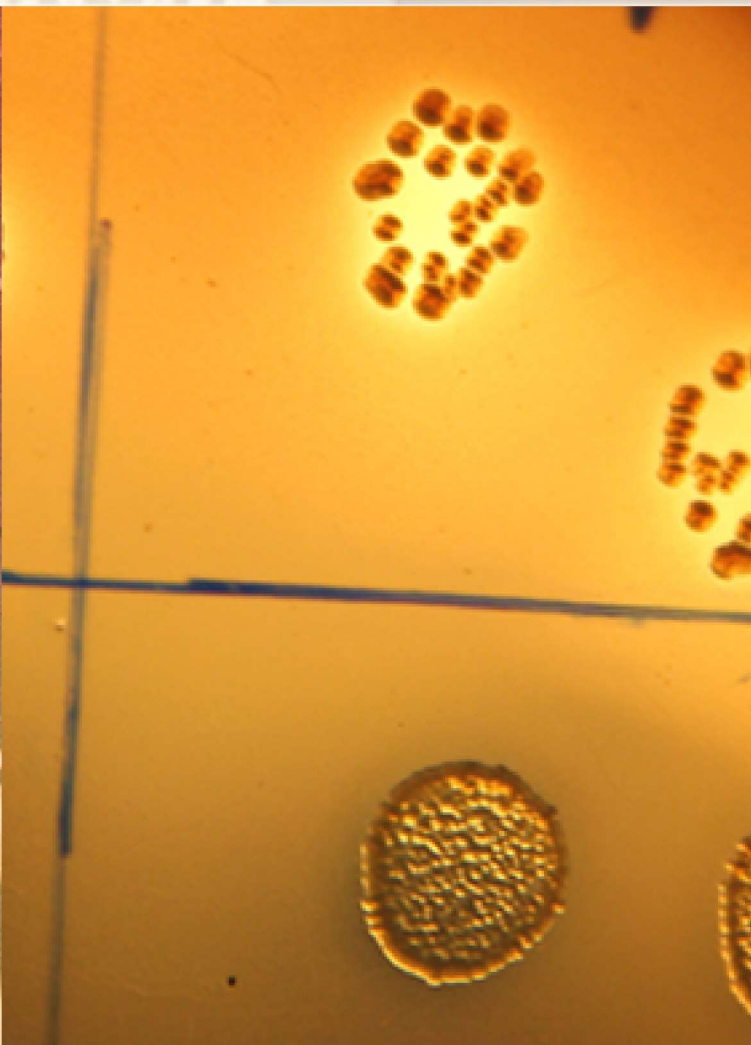




Congresso internacional de microbiologia em língua Portuguesa

Microbiologia 2024

LIVRO DE RESUMOS



Livro de resumos do Microbiologia 2024

25 a 27 de novembro de 2024



Microbiologia 2024

<http://microbiologia2024.wordpress.com>

Este livro é propriedade das Sociedade Portuguesa de Microbiologia e Sociedade Brasileira de Microbiologia, mas pode ser redistribuído gratuitamente. O conteúdo dos resumos publicados é da responsabilidade total dos seus autores.

Paginação e design por Nuno Cerca.



Avaliação da higiene de superfícies em unidades de restauração coletiva e a relação com o uso de biocidas

Andreia Peixoto^{1,2,3}, João Rodrigues¹, Susana Santos¹, Margarida Saraiva¹, Cristina Belo Correia¹, Rita Batista¹, Carla Novais³, Patrícia Antunes^{2,3}

1 Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

2 Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

3 UCIBIO/i4HB/Lab Microbiologia, Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto

Resumo

O ambiente de preparação e distribuição alimentar desempenha um papel crucial na ocorrência de contaminações cruzadas, pelo que as superfícies que entram em contacto direto ou indireto com os alimentos devem integrar programas de vigilância microbiológica. A higienização envolve o uso de biocidas, como desinfetantes e antissépticos, compostos químicos com atividade antimicrobiana, cuja eficácia sobre a microbiota das superfícies depende de fatores como a concentração e o tempo de contacto. Avaliar a ocorrência e a diversidade de bactérias indicadoras de higiene, recuperadas em ensaios de rotina para a monitorização do estado higiénico de superfícies em unidades de restauração coletiva (URC) em Portugal, e correlacionar esses dados com o uso de biocidas. Foram colhidas amostras de esfregaços de mãos (M=99) e de outras superfícies (S=122; loiça, talheres, tábuas, bancadas, etc) de 25 URC (1-10 colheitas/URC; junho/2023-março/2024; empresas/serviços, creches/escolas, universidades, hospitais). Utilizaram-se métodos da *International Organization for Standardization* ou métodos validados alternativos Tempo® para contagem de *Enterobacteriaceae* e pesquisa de *Escherichia coli* e *Enterococcus*. As espécies foram identificadas por MALDI-TOF-MS. Registaram-se os biocidas utilizados na higienização das superfícies e determinaram-se as concentrações de compostos de amónio quaternário-QAC e de cloro, nos produtos prontos a usar, com testes rápidos semi-quantitativos. Os resultados estavam satisfatórios de acordo com os Valores Guia INSA em 63% (140/221; M-41%, S-59%) dos esfregaços. Os resultados superiores ao Valor Máximo Admissível (VMA) resultaram mais da contagem de *Enterobacteriaceae* (M-41%, S-33%) do que *E.coli* (M-1%; S-10%). Foi pesquisada a presença de *Enterococcus* (M-2%; S-5%) nos esfregaços com resultados superiores ao VMA para *Enterobacteriaceae*. Nessas amostras foram identificadas 29 espécies (M-26, S-18, 15 partilhadas por M+S; todas as URC). As mais frequentes foram *Enterobacter cloacae* (M-37%, S-33%; URC=13), *Klebsiella pneumoniae* (M-24%, S-30%; URC=13), *Pantoea agglomerans* (M-22%, S-5%; URC=7), *E. asburiae* (M-20%, S-10%; URC=10) e *K. oxytoca* (M-17%, S-5%; URC=8). Nas URC com amostragem mensal (n=4/6 URC), *K. pneumoniae* e *E. cloacae* foram as mais persistentes ao longo do tempo. Os antissépticos mais utilizados nas URC continham QAC+álcool (40%), álcool (24%) ou QAC+clorhexidina (24%), tendo sido associados a 41%, 46% e 15% de amostras M classificadas como NC, respetivamente. Os desinfetantes mais utilizados continham QAC (31%) ou cloro (21%), tendo sido associados com 28% e 18% de S classificadas como NC, respetivamente. Todos os produtos em uso com QAC ou cloro estavam dentro das concentrações recomendadas para o setor. Embora os biocidas fossem utilizados em concentrações adequadas em todas as URC, foram identificadas superfícies que contactam com alimentos com higiene insatisfatória e elevada diversidade, incluindo espécies potencialmente patogénicas. A análise da suscetibilidade aos biocidas e da similaridade clonal das bactérias resilientes à desinfeção e/ou persistentes poderá otimizar as práticas de higiene e os indicadores microbiológicos.