



ANTIBIOGRAMA DE *ENTEROCOCCUS* ISOLADOS DE CARÇAÇAS DE FRANGOS

Felipe Mactavisch da Cruz¹
Letícia Rodrigues da Silva²
Pedro Paulo Silva Martins³

Resumo

Diversos estudos correlacionam o uso de promotores de crescimento animal ao surgimento de amostras de *Enterococcus sp.* multirresistentes. Essas amostras bacterianas podem colonizar humanos e acabar sendo levadas ao ambiente hospitalar, onde podem causar infecções de difícil tratamento em pacientes imunocomprometidos. Sendo assim, o monitoramento dessas amostras no ambiente, inclusive nos alimentos, se faz necessário. O presente trabalho objetivou traçar o perfil de susceptibilidade aos antimicrobianos de *Enterococcus* isolados de carcaças de frango obtidas em pontos comerciais da região Sul-Fluminense. Meios de cultura seletivos e indicadores foram utilizados para a obtenção das amostras bacterianas. A identificação das espécies foi realizada utilizando espectrometria de massa (pela técnica de MALDI-TOF). Cento e sessenta amostras bacterianas foram isoladas, das quais 150 foram identificadas a nível de espécie: 129 *Enterococcus faecalis*, 12 *E. faecium* e 9 *E. hirae*. Oitenta amostras foram testadas frente a 10 antimicrobianos utilizando a técnica de Kirby-Bauer. Foram encontradas 25 (31,25%) amostras multirresistentes (resistentes a antimicrobianos pertencentes a três ou mais classes distintas). A não-susceptibilidade mais encontrada foi à tetraciclina (52 amostras; 65,0%). Esses resultados apontam para a necessidade de uma maior fiscalização nas criações de frangos e conscientização das empresas criadoras.

Palavras-chave: Alimentos. Microrganismos. Resistência.

¹ Doutor em Microbiologia pela UFRJ. Docente do UGB/FERP.

² Biomédica pelo UGB/FERP.

³ Biomédica pelo UGB/FERP.