

Disciplina de Microbiologia

Curso de Nutrição - Integral

Professor Ministrante:

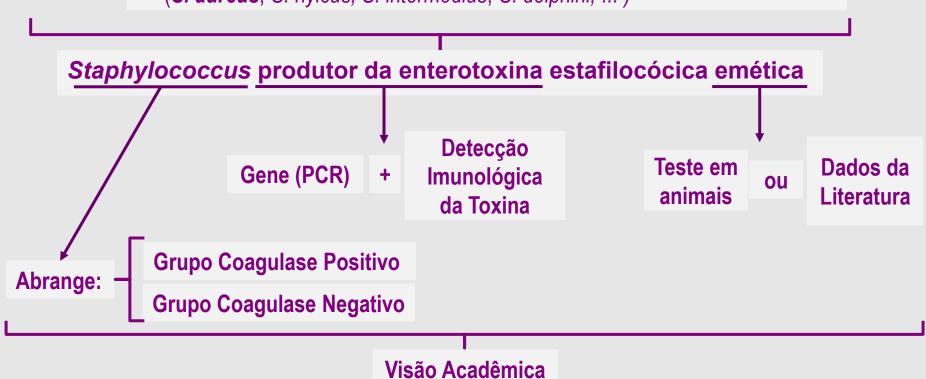
Renato Geraldo da Silva Filho renato.geraldo.silva@unirio.br

Aula: DTA Estafilocócica

UNIRIO Instituto Biomédico

INTRODUÇÃO:

- → Intoxicação alimentar típica causada por enterotoxinas estafilocócicas;
- → Principal espécie envolvida nos surtos é Staphylococcus aureus;
 - * Na legislação de alimentos: Estafilococos de Grupo Coagulase Positivo (S. aureus; S. hyicus; S. intermedius; S. delphini; ...)



INTRODUÇÃO:

- → É uma das causas mais frequentes de surtos de DTAs em todo mundo;
- → Sua importância, equivocamente, é menosprezada pela baixa gravidade dos quadros clínicos;
- → Os surtos tem tendência de ocorrer repetidamente;
- → Sua ocorrência esta relacionada, geralmente, a duas falhas:
 - Manipulação excessiva e/ou incorreta dos alimentos; ───── CONTAMINAÇÃO
 - Exposição dos alimentos a temperaturas perigosas; MULTIPLICAÇÃO



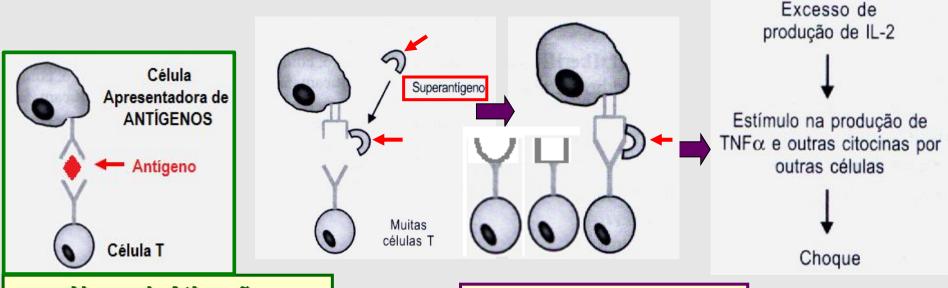
ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS:

- → Quando ingeridas causam Intoxicação Alimentar;
- → No Trato Digestório determinam retroperistalse (emese);
- → Dose Intoxicante: 0,1 µg (relatos de surtos com 0,5 ng/mL);
- → São produzidas "pela maioria" (30 a 50%) das amostras de S. aureus;
- → SE são de natureza proteica;
- → São resistentes ao pH gástrico e às enzimas digestivas;
- → São termoestáveis (100°C/30 min);
- → Classificadas imunologicamente:
 - ➤ Mais frequentes: A, B, C, D, E e G;

Tipo F foi denominada de **Toxina da Síndrome do Choque Tóxico** (TSST)

ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS:

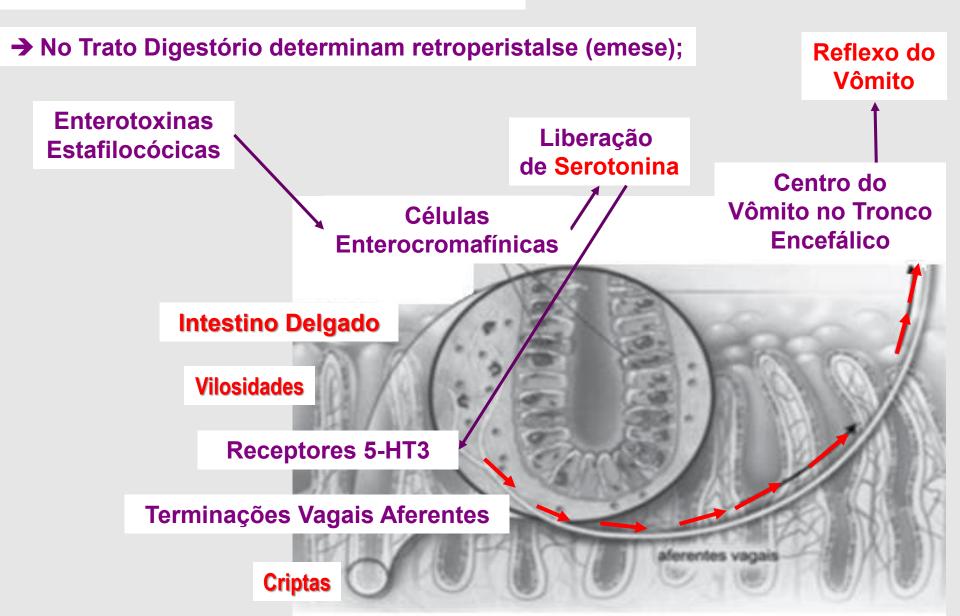
- → Enterotoxina F passou a ser chamada de Toxina da Síndrome do Choque Tóxico (TSST);
- → SST é uma doença causada por toxinas com ação de superantígenos;
- → Sistemicamente as Enterotoxinas B e C causam SST;



Normal: Ativação
Monoclonal ou Oligoclonal
(1 em 10⁴-10⁵ células T
reconhece o Ag)

Ativação Policional (até 25% das células T "reconhecem" o Ag)

ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS:



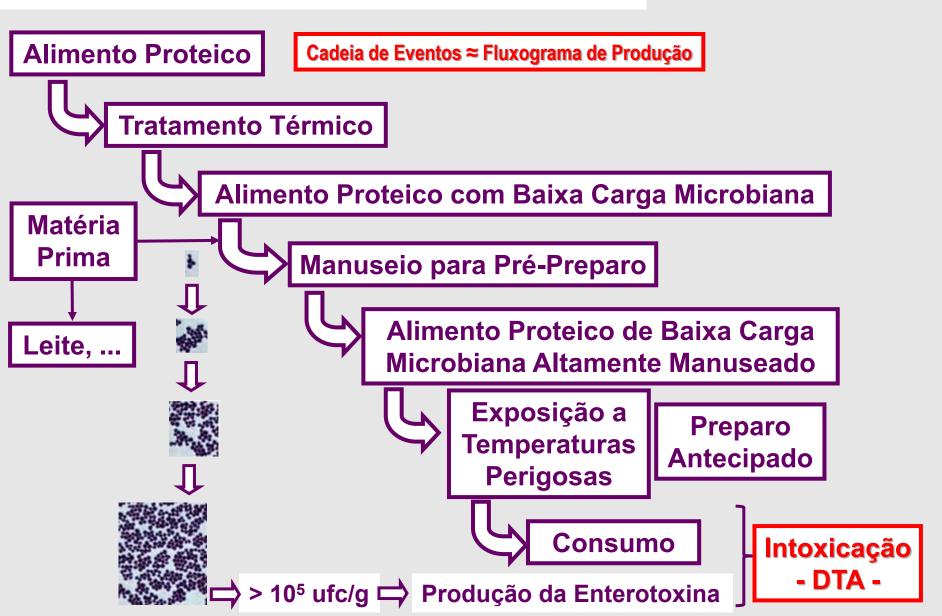
CARACTERÍSTICAS DA DTA ESTAFILOCÓCICA:

- → Taxa de Ataque: ALTA;
- → Período de Incubação: 30 minutos a 8 horas (PI Médio: 2 4 h);
- → Sinais e Sintomas:
 - "Específicos": sialorréia, náuseas, vômitos;
 - "Colaterais": dor abdominal ou cólicas intestinas, diarreia;
 - "Eventuais": cefaleia, tonteira, hipotensão, desidratação;
- → Período de Estado: 1 a 2 dias;

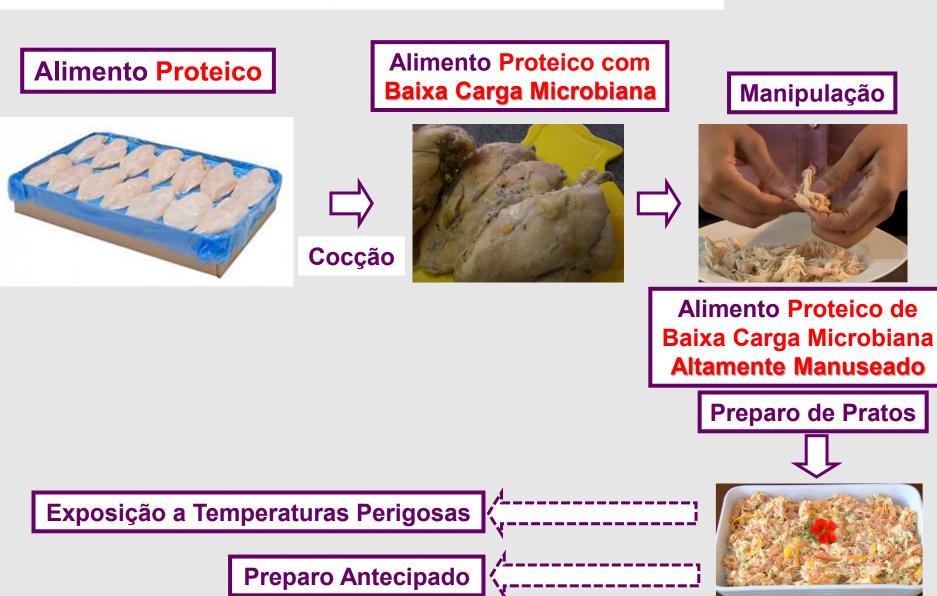
→ Melhora com Medicação Sintomática e Hidratação

→ Taxa de Mortalidade: baixa (somente nos extremos etários);

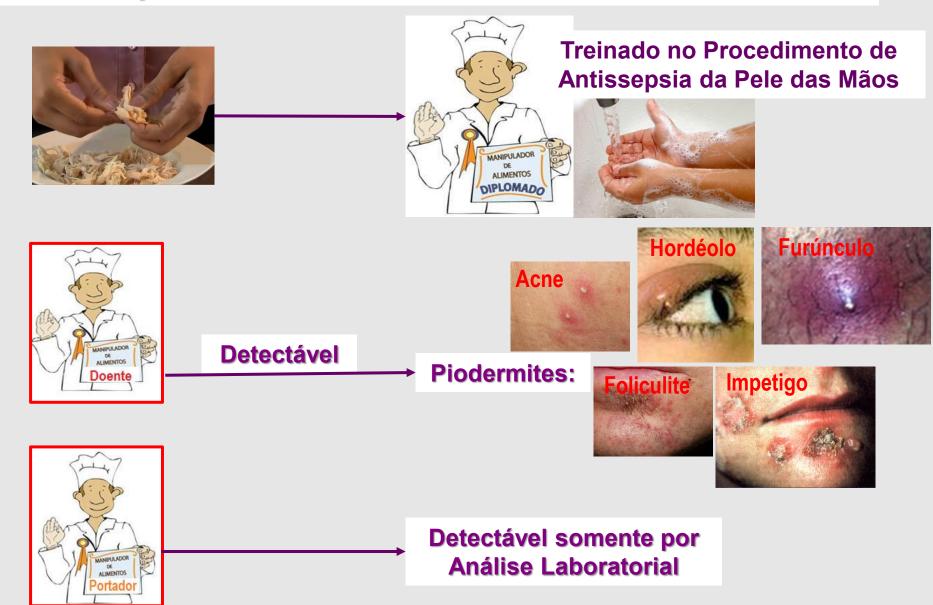
CARACTERÍSTICAS DA DTA ESTAFILOCÓCICA:



ALIMENTOS ENVOLVIDOS NA DTA ESTAFILOCÓCICA:



PARTICIPAÇÃO DOS MANIPULADORES NA DTA ESTAFILOCÓCICA:



ALIMENTOS ENVOLVIDOS NA DTA ESTAFILOCÓCICA:

Raramente existe o envolvimento de matérias primas

S. aureus= Principal causa de Mastite Bovina









Halotolerante



Mastite Sub-Clínica

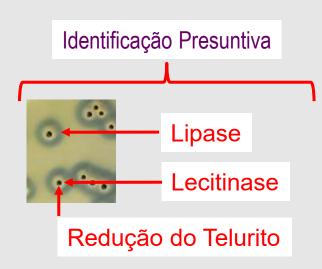
"CALIFÓRNIA MASTITIS TESTE (CMT)"



DIAGNÓSTICO LABORATORIAL DA DTA ESTAFILOCÓCICA:

- → Contagem de Estafilococos do Grupo Coagulase Positiva:
 - Ágar Baird-Parker:







Especificação Microbiológica de Alimentos:

b) bolos, tortas e	Estaf.coag.positiva/g	10³
similares, doces ou	B.cereus/g	10³
salgados, com ou sem recheio e cobertura, refrigerados ou	C.sulf.redutor a 46°C/g (específico	10³
congelados	Salmonella sp/25g	aus



DIAGNÓSTICO LABORATORIAL DA DTA ESTAFILOCÓCICA:



PREVENÇÃO DA DTA ESTAFILOCÓCICA:

- → Evitar a Manipulação Excessiva dos Alimentos (Cardápio de Risco);
- → Evitar Exposição dos Alimento" a Temperaturas Perigosas;
- → Treinamento dos Manipuladores de Alimentos no Procedimento de Antissepsia da Pele das Mãos;
- → Avaliação Rotineira de Eficácia do Procedimento de Antissepsia da Pele das Mãos;
- → Controle Rotineiro dos Percentuais de Portadores Nasais;



Disciplina de Microbiologia

Curso de Nutrição - Integral



OBRIGADO