

## PO049 - CARACTERIZAÇÃO FENOTÍPICA DE INDICADORES BACTERIANOS DA QUALIDADE DOS CAMARÕES FRESCOS (*Macrobrachium amazonicum* - Heller, 1862) COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DE MACAPÁ, ESTADO DO AMAPÁ

Yvis B. G. Nascimento<sup>1</sup>; Amanda F. de Almeida<sup>1</sup>; Aline S. Araújo<sup>1</sup>; Terezinha X. Gripp<sup>1</sup>; Francy M. N. Cardoso<sup>1</sup>; Luciana S. Lima<sup>1</sup>; Luiz das M. Batista<sup>1</sup>; Dália dos P. Rodrigues<sup>2</sup>; Eliane T. O. Yoshioka<sup>3</sup>; Marcos Tavares-Dias<sup>3</sup> & Aldo A Proietti Junior<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>UNIFAP – Universidade Federal do Amapá (Rodovia Juscelino Kubitschek-km 02 - Jardim Marco Zero – Macapá - AP), LEMA - Laboratório Especial de Microbiologia Aplicada ([yvis\\_brenda@hotmail.com](mailto:yvis_brenda@hotmail.com); [aldo.proietti@unifap.br](mailto:aldo.proietti@unifap.br)), <sup>2</sup>Fiocruz - Fundação Oswaldo Cruz (Avenida Brasil-4365-Manguinhos, Rio de Janeiro-Manguinhos, Rio de Janeiro-RJ)<sup>3</sup> ([dalia@ioc.fiocruz.br](mailto:dalia@ioc.fiocruz.br)) Embrapa Amapá (Rodovia Juscelino Kubitschek, km 5, 2600 - Universidade, Macapá – AP) ([marcos.tavares@embrapa.br](mailto:marcos.tavares@embrapa.br); [eliane.yoshioka@embrapa.br](mailto:eliane.yoshioka@embrapa.br))

O município de Macapá está localizado na região Norte do país e, devido sua riqueza em ambientais naturais, águas dulcícolas e facilidade de acesso à captura do camarão-da-Amazônia (*Macrobrachium amazonicum* - Heller, 1862) sua comercialização se torna relevante tanto no aspecto socioeconômico como cultural, uma vez que o pescado é a principal fonte de proteína da população. Geralmente a comercialização em feiras livres não é realizada de forma adequada, não obedecendo aos protocolos vigentes com relação aos seus aspectos higiênico-sanitários. Deste modo, gera um ambiente ainda mais propício para a proliferação de bactérias, visto que o camarão por apresentar altos índices de proteína, favorece ainda mais aumento do potencial de risco. A veiculação de bactérias patogênicas por alimentos é um problema de saúde pública no Amapá, posto que, ainda não há fiscalizações que atuem em toda a cadeia produtiva, inclusive na forma de manuseio e exposição do pescado nas feiras. Este trabalho teve como objetivo caracterizar fenotipicamente os isolados bacterianos de *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp, *Escherichia coli* e *Aeromonas* spp vislumbrando avaliar a qualidade de camarões frescos com cascas, comercializados em feiras-livres de Macapá-AP e sua relevância em Saúde Pública. Foram analisadas 20 amostras de camarões provenientes de 5 feiras livres. As análises foram realizadas no Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá (LACEN-AP) e no Laboratório Especial de Microbiologia Aplicada (LEMA) da UNIFAP. Para tal, uma vez adquiridos os camarões foram imediatamente transferidos para sacos de poliestireno estéreis, onde foi acrescentado meio de cultura seletivo e por meio da técnica de enxaguadura de toda a superfície dos camarões com casca. As amostras obtidas foram acondicionadas em caixas isotérmicas com gelo e transportadas até os laboratórios para análise. Após o período de incubação, alíquotas das culturas primárias, foram semeadas conforme os protocolos descritos pela American Public Health Association em seu Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 4th ed. 2001 e suas adaptações descritas nos procedimentos operacionais padrão dos laboratórios participantes: LACEN-AP e LEMA - UNIFAP. A identificação bioquímica das espécies foram realizadas no LACEN-AP através dos protocolos do equipamento Vitek Plus System (bioMérieux, Inc. Durham, NC-USA) com posterior confirmação pelo Centro de Referência Nacional de Cólera e outras Enteroinfecções Bacterianas do Instituto Oswaldo Cruz (FIOCRUZ). Os resultados revelaram que das 20 amostras analisadas, em nenhuma delas foram identificadas bactérias do Gênero *Aeromonas* spp. e *Staphylococcus aureus*, porém 9 delas revelaram crescimento de *E. coli* e 6 de *Salmonella* spp. e *E. coli* resultados em desacordo com os limites satisfatórios quanto à adequada segurança alimentar. Desta maneira os resultados demonstraram que há riscos de adquirir doenças transmitidas por alimentos ao consumir esses produtos. Esses dados indicam valiosos conhecimentos para a promoção do intercâmbio entre a vigilância epidemiológica e sanitária, permitindo monitorar aspectos clínicos, ambientais e alimentares apresentando-se como uma poderosa arma na defesa contra doenças endêmicas e epidêmicas veiculadas por alimentos.

**Palavras-chaves:** Padrão de identidade e qualidade, Sanidade, Camarões, Feira Livre.

**Agência de fomento:** Programa PPSUS (Programa Pesquisa para o SUS)-EFP\_00007376