

## **PO050 - CARACTERIZAÇÃO FENOTÍPICA DE BACTÉRIAS PATOGÊNICAS ISOLADAS DE PEIXES E ÁGUA DE PISCICULTURA DE MACAPÁ, ESTADO DO AMAPÁ**

Amanda Furtado De Almeida<sup>1</sup>; Aline S. Araújo<sup>1</sup>; Terezinha X. Gripp<sup>1</sup>; Francly M. N. Cardoso<sup>1</sup>; Luciana S. Lima<sup>1</sup>; Yvis B. G. Nascimento<sup>1</sup>; Luiz das M. Batista<sup>1</sup>; Dália dos Prazeres Rodrigues<sup>2</sup>; Eliane Tie Oba Yoshioka<sup>3</sup>; Marcos Tavares Dias<sup>3</sup>; Aldo Aparecido 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, <sup>2</sup>Fiocruz - Fundação Oswaldo Cruz (Avenida Brasil-4365-Manguinhos, Rio de Janeiro-Manguinhos, Rio de Janeiro-RJ)<sup>3</sup>, Embrapa Amapá (Rodovia Juscelino Kubitschek, 2600 - Universidade, Macapá – AP).

### **Resumo**

O município de Macapá encontra-se no sudeste do Estado do Amapá e possui em sua maioria, as pisciculturas utilizando o sistema de cultivo semi-intensivo ou intensivo com áreas de 0,5 a 3,0 hectares de lâmina de água. A maioria das pisciculturas cultiva principalmente tambaqui (*Colossoma macropomum*) e híbrido tambatinga (*C. macropomum* x *Piaractus brachypomum*), enquanto poucos cultivam pirarucu (*Arapaima gigas*) e híbrido tambacu (*C. macropomum* x *Piaractus mesopotamicus*). Porém, 21% da produção é destinada a subsistência e 32% para fins comerciais, mas 45% é destinada a ambas as finalidades. A comercialização é feita diretamente aos consumidores ou aos feirantes locais. Um dos veículos importantes que contribuem para as infecções no homem causadas por microrganismos patogênicos podem ser os peixes, especialmente quando são consumidos crus ou após tratamento térmico inadequado. Esses microrganismos estão presentes também em peixe estocados em baixas temperaturas, condição física que permite a esses sobreviver, multiplicar e produzir fatores de virulência, sendo ainda capazes de causar doenças oportunistas. Microrganismos patogênicos tais como *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp., *Escherichia coli* e *Aeromonas* spp., bem como outros, podem acarretar infecções gastrointestinais, quando não são observadas boas práticas de manipulação e conservação desse alimento, causando risco de agravos na Saúde Pública. Este trabalho teve como objetivo isolar, caracterizar e verificar fenotipicamente a frequência de indicadores bacterianos para a qualidade da água e peixes oriundos de pisciculturas de Macapá, estado do Amapá, visando fornecer informações de interesse da Saúde Pública. Em 15 pisciculturas foram analisados um total de 45 tambaquis e tambatinga para qualidade microbiológica, e 45 amostras de água para qualidade microbiológica, física e química. As análises foram realizadas no laboratório de Microbiologia de Alimentos e Água do Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá (LACEN-AP), e no Laboratório Especial de Microbiologia Aplicada (LEMA) da UNIFAP. Os resultados revelaram que os peixes e água das 15 pisciculturas avaliadas encontram-se dentro dos padrões legais vigentes quando analisadas a qualidade microbiológicas, físico e química da água dos tanques, assim como os peixes cultivados apresentaram resultados dentro dos limites satisfatórios quanto à adequada segurança alimentar. Portanto, há garantia do equilíbrio em quantidade e em qualidade desses peixes consumidos para o alcance de uma nutrição adequada, diminuindo desta maneira os riscos de doenças transmitidas por água e alimentos promovendo assim, a minimização dos riscos à Saúde Pública.

**Palavras-chaves:** Padrão de identidade e qualidade, Análise Água, Sanidade, Piscicultura.

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