



**PESQUISA DE *SALMONELLA SPP.* EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NA
REGIÃO METROPOLITANA DE PATOS, SERTÃO, PARAÍBA.**

Juliana Pereira Ribeiro¹, Rosalia Severo de Medeiros²

RESUMO

As doenças de transmissão hídrica e alimentar (DHTA) são um sério problema de saúde, com aumento de surtos a cada ano. Normalmente, são causadas por microrganismos pela ingestão de água ou alimentos contaminados. A maioria dessas doenças são causadas por bactérias, vírus e outros parasitas, sendo um potencial perigo principalmente para os alimentos consumidos crus, e desta forma, apresentando-se como um grande problema em nível mundial para a saúde pública. Os alimentos de origem vegetal têm sido apontados como grandes veiculadores de microrganismos patogênicos, e os mesmos podem ser de difícil tratamento caso apresentem resistência aos medicamentos. Com isso, esse estudo teve como objetivo determinar a presença ou ausência de cepas de *Salmonella* spp. em hortaliças comercializadas na região metropolitana de Patos, Paraíba, ademais, analisou-se o perfil de sensibilidade a antimicrobianos e o perfil higiênico sanitário dessas amostras. Foram analisadas 12 amostras coletadas nos municípios de Patos, Quixaba, Cacimba de Areia, Teixeira e Santa Terezinha, na Paraíba, das quais 16, 6% foram consideradas impróprias para o consumo humano devido a presença da *Salmonella* spp, sendo a alface e couve, oriundas do município de Teixeira-PB. As cepas isoladas de *Salmonella* apresentaram resistência aos antibióticos cefepime, ceftriaxona e cefoxitina (100%), seguidos por meropenem e ampicilina, com 50% em ambos. Dessa forma, foi possível concluir que o perfil higiênico sanitário dessas amostras apresentou condições insatisfatórias, sendo um risco para a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: DHTA, Hortaliças, Antibiograma.

¹Graduanda de Licenciatura em Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Ciências Biológicas, UFCG, Patos, PB, e-mail: juliana.pereira@estudante.ufcg.edu.br

²Doutora, Professora, Unidade Acadêmica de Ciências Biológicas, UFCG, Patos, PB, e-mail: rosalia.severo@professor.ufcg.edu.br



***PESQUISA DE SALMONELLA SPP. EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NA
REGIÃO METROPOLITANA DE PATOS, SERTÃO, PARAÍBA.***

ABSTRACT

Waterborne and foodborne diseases (DHTA) are a serious health problem, with outbreaks increasing each year. They are normally caused by microorganisms through ingestion of contaminated water or food. Most of these diseases are caused by bacteria, viruses and other parasites, being a potential danger mainly for foods consumed raw, and thus presenting themselves as a major problem worldwide for public health. Foods of plant origin have been identified as major carriers of pathogenic microorganisms, and they can be difficult to treat if they present resistance to medications. Therefore, this study aimed to determine the presence or absence of strains of *Salmonella* spp. in vegetables sold in the metropolitan region of Patos, Paraíba, in addition, the sensitivity profile to antimicrobials and the hygienic health profile of these samples were analyzed. 12 samples collected in the municipalities of Patos, Quixaba, Cacimba de Areia, Teixeira and Santa Terezinha, in Paraíba, were analyzed, of which 16.6% were considered unsuitable for human consumption due to the presence of *Salmonella* spp, with lettuce and cabbage, from the municipality of Teixeira-PB. The isolated strains of *Salmonella* showed resistance to the antibiotics cefepime, ceftriaxone and cefoxitin (100%), followed by meropenem and ampicillin, with 50% in both. Therefore, it was possible to conclude that the sanitary hygienic profile of these samples presented unsatisfactory conditions, posing a risk to the health of consumers.

Keywords: DHTA, Vegetables, Antibigram