



NÍVEIS MICROBIOLÓGICOS E CARACTERIZAÇÃO MOLECULAR EM ESPONJAS APÓS CURTO E LONGO PERÍODO DE USO NA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE UMA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

DIONICE CAPISTRANO; JANAINA PRIETO DE OLIVEIRA

INTRODUÇÃO: Doenças transmitidas por alimentar (DTA) podem agravar o quadro clínico de pacientes. Nas áreas de preparo dos alimentos, as esponjas são reconhecidas por abrigar um grande número e diversidade de bactérias, inclusive patogênicas. Sendo assim, é importante compreender a relevância deste utensílio na contaminação dos alimentos. **OBJETIVO:** Quantificar bactérias em esponjas após longo (>30 dias) e curto (7 dias) período de uso nos setores de uma cozinha hospitalar do sudoeste Paulista. **METODOLOGIA:** Primeiro, coletou-se assepticamente esponjas (E1) que estavam em longo período de uso em 5 setores: sobremesa, lanches, pré-preparo de vegetais, cozinha e açougue. Estas foram substituídas por esponjas idênticas (E2) que foram recolhidas após 7 dias de uso. Fragmentos de 7cm² de cada esponja foram submetidos à contagem (log UFC/cm²) de *Enterobacteriaceae* (EB), *Escherichia coli* (EC) e *Pseudomonas* sp. (PS); à pesquisa de *Salmonella* sp. (SS); e à pesquisa de *Listeria monocytogenes* (LM). Amostras positivas para LM passaram por caracterização molecular para genes de virulência e de formação de biofilme. **RESULTADOS:** Não houve diferença significativa nas contagens de EB, EC e PS entre E1 e E2 ($p>0.05$). Quanto à E1, SS e LM estavam ausentes e demonstram contagens >4,0 log UFC/cm² para EB, tendo o açougue a maior contagem (7,79), seguido do setor de preparo das sobremesas (7,40). Estes locais também apresentaram maiores contagens para PS (7,25 e 7,52 respectivamente), e os únicos para EC (9,00 e 7,45 respectivamente). Todas as esponjas do grupo E2 apresentaram contagens >6 log UFC/cm² para EB, porém EC e SS foram ausentes. O setor do açougue foi o único que apresentou PS (8,43) e LM. A caracterização molecular da LM demonstrou que os isolados apresentavam genes de virulência relacionados à Listeriose (*inlAC*, *hlyA*, *actA*, *prfA*, *flaA*) e formação de biofilmes (*agrABCD*, *luxS*). Revisões de literatura associam a presença de PS com a adesão de LM, favorecendo a formação de biofilmes e a persistência desse microrganismo. **CONCLUSÃO:** os resultados indicam contagens elevadas de bactérias indicadoras e patogênicas em esponjas utilizadas na unidade hospitalar, evidenciando potenciais riscos de contaminação após curto período de uso, e necessidade de medidas de controle e higiene.

Palavras-chave: Cozinha hospitalar, Listeriose, Superfícies, Doenças transmitidas por alimentos, Pacientes.