

## ENSAIOS MOLECULARES – Staphylococcus aureus

### INDICAÇÕES:

Intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus* é uma das principais causas de gastroenterite em pessoas no mundo todo. A intoxicação ocorre após a ingestão de alimentos que contêm toxinas bacterianas pré-formadas. *S. aureus* produz diversas toxinas, sendo que uma das principais é a enterotoxina estafilocócica.

O diagnóstico da contaminação de pescados por *Staphylococcus aureus* ser feito através do isolamento ou detecção por Reação em Cadeia de Polimerase (PCR) da bactéria nesses produtos alimentícios.

### MATERIAIS:

Tabela 1. Roteiro para diagnóstico da contaminação de pescados por *Staphylococcus aureus*:

Ensaio	Amostra	Recipiente	Conservação	Tempo de armazenagem
Cultura e identificação bacteriana	Peixe inteiro ou subprodutos de pescados	Tubo ou saco plásticos estéreis	2 a 8 °C	48 horas.
Exame molecular (PCR)	Peixe inteiro ou subprodutos de pescados	Sacos ou frascos plásticos estéreis	2 a 8 °C / congelado (exclusivo para a PCR)	48 horas.

Referências bibliográficas: MENIN, A.; RECK, C.; PORTES, V.M. Diagnóstico Clínico-Patológico e Laboratorial das Principais Enfermidades dos Animais Domésticos. Goiânia: Editora Espaço Acadêmico, 2019. 798pp.

SIMON, S.S.; SANJEEV, S. Prevalence of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* in fishery products and fish processing factory workers. Food control, 18, 1565-1568, 2007.