

**Contagem de Staphylococcus Coagulase Positiva em Sushis
Comercializados em Restaurantes Não Especializados em Culinária
Japonesa no Município de Itabuna - BA**

**Staphylococcus Coagulase Positive
Count in Sushi Sold in Restaurants
Not Specialized in Japanese Cuisine
in the Municipality of Itabuna - BA**

**Recuento positivo de
Staphylococcus coagulasa en sushi
Vendido en restaurantes no
especializados en cocina japonesa
en el municipio de Itabuna - BA**

**Noemi Maria Santos
Rezende**

Bacharel em Biomedicina na
UNEX, Itabuna – Bahia/Brasil

**Tainá Alessandra M. das
Neves**

Discente em Biomedicina na
Universidade Estadual de
Santa Cruz, Ilhéus –
Bahia/Brasil

**Bárbara Éllen Caribé
Pinheiro**

Mestre em Biologia e
Biotecnologia de
Microrganismos Universidade
Estadual de Santa Cruz, Ilhéus
– Bahia/Brasil

RESUMO

Introdução: Introdução: O alto consumo de culinária japonesa no Brasil, gera preocupação quanto a qualidade microbiológica de tais produtos, visto a necessidade de manipulação e contingente de ingredientes crus, o que pode torná-los veículos para transmissão de Doenças Transmitidas por Alimentos. Objetivos: Determinar a contagem de Staphylococcus coagulase positiva nas peças analisadas, bem como verificar se as amostras de sushi analisadas são “próprias para consumo” segundo a legislação brasileira. Metodologia: Foram coletadas um total de 7 amostras de sushi provenientes de 3 estabelecimentos não especializados e que trabalham com regime de buffet, coletadas com intervalos entre 10 e 25 dias e analisados quanto à contagem de Staphylococcus coagulase positiva. Foram realizadas sucessivas diluições das amostras, inoculadas em meio Ágar Baird Parker enriquecido com telurito e gema de ovo através da técnica spread plate. As colônias consideradas suspeitas de pertencerem ao gênero Staphylococcus foram submetidas à coloração de Gram e aos Testes da Catalase e Coagulase. Cada item foi classificado, segundo os critérios estabelecidos pela RDC No 331, de 23 de dezembro de 2019, complementada pela IN No 60, de 23 de dezembro de 2019, como “próprio para consumo”, caso atenda à RDC, e “impróprio para consumo”, caso não atenda. **Resultados/Discussão:** Das 7 amostras coletadas, 100%

apresentaram crescimento de colônias características no meio Baird Parker. A coloração de Gram sinalizou a presença de cocos gram-positivos em cachos. Os testes da catalase e da coagulase confirmaram se tratar de *Staphylococcus coagulase* positivo. Em aproximadamente 71,4% das amostras as contagens obtidas foram superiores aos padrões estabelecidos pela ANVISA, classificando tais amostras como impróprias para consumo. **Considerações Finais:** A maioria dos estabelecimentos não especializados com regime de self service, oferecem risco de contaminação por *Staphylococcus coagulase* positiva. Ressalta-se portanto, a necessidade de adoção de medidas de fiscalização e Boas Práticas de Fabricação pelos estabelecimentos.

Palavras-chave: Microbiologia, *Staphylococcus coagulase* positiva, Sushi.

ABSTRACT

Introduction: The high consumption of Japanese cuisine in Brazil raises concerns about the microbiological quality of such products, given the need for handling and the quantity of raw ingredients, which can make them vehicles for the transmission of foodborne illnesses. **Objectives:** To determine the count of coagulase-positive *Staphylococcus* in the analyzed pieces, as well as to verify if the analyzed sushi samples are "fit for consumption" according to Brazilian legislation. **Methodology:** A total of 7 sushi samples were collected from 3 non-specialized establishments that operate on a buffet system, collected at intervals between 10 and 25 days and analyzed for coagulase-positive *Staphylococcus* count. Successive dilutions of the samples were performed, inoculated in Baird Parker agar medium enriched with tellurite and egg yolk using the spread plate technique. Colonies suspected of belonging to the genus *Staphylococcus* were subjected to Gram staining and Catalase and Coagulase Tests. Each item was classified, according to the criteria established by RDC No. 331, of December 23, 2019, supplemented by IN No. 60, of December 23, 2019, as "suitable for consumption" if it meets the RDC, and "unsuitable for consumption" if it does not. **Results/Discussion:** Of the 7 samples collected, 100% showed growth of characteristic colonies in Baird-Parker medium. Gram staining indicated the presence of Gram-positive cocci in clusters. The catalase and coagulase tests confirmed that it was coagulase-positive *Staphylococcus*. In approximately 71.4% of the samples, the counts obtained were higher than the standards established by ANVISA, classifying these samples as unsuitable for consumption. **Final Considerations:** Most non-specialized establishments with self-service systems pose a risk of contamination by coagulase-positive *Staphylococcus*. Therefore, the need for establishments to adopt inspection measures and Good Manufacturing Practices is highlighted.

Keywords: Microbiology, coagulase-positive *Staphylococcus*, Sushi.

RESUMEN

Introducción: El elevado consumo de cocina japonesa en Brasil genera preocupación por la calidad microbiológica de estos productos, dada la necesidad de manipulación y la cantidad de ingredientes crudos, lo que puede convertirlos en vehículos de transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos. **Objetivos:** Determinar el recuento de *Staphylococcus coagulasa* positivo en las piezas analizadas, así como verificar si las muestras de sushi analizadas son aptas para el consumo según la legislación brasileña. **Metodología:** Se recolectaron un total de 7 muestras de sushi de 3 establecimientos no espe-

cializados que operan bajo un sistema de buffet, con intervalos de entre 10 y 25 días, y se analizó el recuento de *Staphylococcus coagulasa* positivo. Se realizaron diluciones sucesivas de las muestras, se inocularon en medio de agar Baird Parker enriquecido con telurito y yema de huevo mediante la técnica de siembra en placa. Las colonias sospechosas de pertenecer al género *Staphylococcus* se sometieron a tinción de Gram y a pruebas de catalasa y coagulasa. Cada artículo se clasificó, según los criterios establecidos por la RDC n.º 331, del 23 de diciembre de 2019, complementada por la IN n.º 60, también del 23 de diciembre de 2019, como "apto para el consumo" si cumplía con la RDC y "no apto para el consumo" si no la cumplía. **Resultados/Discusión:** De las 7 muestras recolectadas, el 100 % presentó crecimiento de colonias características en medio Baird-Parker. La tinción de Gram indicó la presencia de cocos grampositivos en racimos. Las pruebas de catalasa y coagulasa confirmaron la presencia de *Staphylococcus coagulasa* positivo. En aproximadamente el 71,4 % de las muestras, los recuentos obtenidos fueron superiores a los estándares establecidos por ANVISA, lo que las clasificó como no aptas para el consumo. **Consideraciones finales:** La mayoría de los establecimientos no especializados con sistemas de autoservicio presentan riesgo de contaminación por *Staphylococcus coagulasa* positivo. Por lo tanto, se destaca la necesidad de que los establecimientos adopten medidas de inspección y Buenas Prácticas de Manufactura.

Palabras clave: Microbiología, estafilococo coagulasa positivo, sushi.