

De todas as intoxicações intestinais, a mais freqüente é causada pela enterotoxina estafilocócica. Essa toxina termoestável resiste à cocção por 30 minutos e também à ação de enzimas intestinais. É produzida quando o *Staphylococcus aureus* cresce em alimentos ricos em carboidratos, mas apenas pelas cepas que possuem o gene codificante para a sua produção. Praticamente a totalidade dos surtos por este patógeno é causada pelas enterotoxinas estafilocócicas A, B, C e D, as quais podem ser produzidas de forma simultânea. O objetivo desta pesquisa é fazer uma análise molecular das cepas de *S. aureus* encontradas nos alimentos provenientes de oito Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como dos seus respectivos manipuladores, a fim de se verificar a presença dos genes que codificam a produção dessas enterotoxinas. A coleta do material seguirá a normativa 62 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. A extração do DNA será realizada pela técnica de fervura. A amplificação ocorrerá por meio da técnica de *multiplex* PCR para possibilitar a verificação da presença dos genes em estudo. Até o momento, foi realizada a coleta de material de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Foram inoculadas, em ágar Baird-Parker, 0,1 mL das diluições feitas a partir das amostras dos alimentos e dos manipuladores. Após incubação por 48 horas, as colônias foram submetidas à coloração de Gram. As positivas foram isoladas em TSA para armazenagem. As cepas deverão, ainda, ser submetidas a testes bioquímicos, tais como Catalase e Coagulase, para a confirmação da espécie. A extração e a amplificação do DNA serão feitas apenas naquelas que também forem positivas para esses testes. A presença dos genes para a produção da toxina deverá sugerir risco de intoxicação aos consumidores.