

## **SUB-ÁREA: 7. Outros**

### ***Mito ou Verdade? Podemos contrair leptospirose por meio de lata de alumínio para bebida?***

Bianca Galindo Campos<sup>1</sup>; Denise Batista Nogueira Silva<sup>1</sup>; Israel Barbosa Guedes<sup>1</sup>; Gisele Oliveira de Souza<sup>1</sup>; Rafael Rodrigues Soares<sup>1</sup>; Lilian Abgail Ribeiro de Oliveira<sup>1</sup>; José Soares Ferreira Neto<sup>1</sup>; Marcos Bryan Heinemann<sup>1</sup>; Lucas Cajé Araújo Ferreira<sup>2</sup>; Jéssica Santana Cassorla<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Laboratório de Zoonoses Bacterianas, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil

<sup>2</sup> Universidade Cruzeiro do Sul, São Paulo, Brasil

Um dos mitos urbanos é que podemos pegar leptospirose bebendo diretamente na lata de alumínio para bebida. Isto é mito ou verdade? O objetivo deste trabalho é avaliar a capacidade de sobrevivência de *L. interrogans* na superfície de lata de refrigerante, e assim elucidar a possibilidade de uma pessoa contrair doença ao ingerir uma bebida contida em um recipiente contaminado. A leptospirose é uma zoonose bacteriana de relevância global, causada por *Leptospira* spp., transmitida principalmente pela urina de animais infectados, como roedores. Para isso foi mimetizado um ambiente onde latas de refrigerante foram contaminadas com *L. interrogans* sorovar Icterohaemorrhagiae, simulando um local de armazenamento que contém ratos. Inicialmente uma cultura desta estirpe foi diluída em solução salina estéril e após, foram realizadas diluições seriadas. A partir destas, duas concentrações foram selecionadas (de maior e de menor concentração):  $10^{-3}$  e  $10^8$  leptospira/mL. Para cada diluição foram utilizadas seis latas previamente esterilizadas. As amostras diluídas foram semeadas na superfície das latas e deixadas para secagem por cinco dias em ambiente estéril. Após o período de secagem, as superfícies das latas foram lavadas com solução salina de Sorensen e imediatamente transferidas (três gotas) para dois meios de cultura: LTM (*Leptospira transport medium*) e EMJH. Os meios contendo as amostras foram incubados a 28°C por sete dias. Decorrido o período de incubação, as amostras foram analisadas por microscopia de campo escuro para avaliar a presença e viabilidade bacteriana. Para garantir a consistência dos resultados, o experimento foi conduzido por três semanas, com acompanhamento regular. Os resultados indicaram que, após cinco dias de exposição na superfície da lata, as leptospiros não sobreviveram. A microscopia revelou que as bactérias estavam degradadas, possivelmente devido às condições desfavoráveis. Não houve crescimento de leptospira em nenhum meio de cultura. Assim, concluiu-se que, após a exposição prolongada às condições experimentais, as leptospiros não apresentaram capacidade de sobrevivência. Isso confirma que superfícies secas e sem nutrientes, como a lata de refrigerante utilizada no estudo, não oferecem condições favoráveis às leptospiros. Portanto, o risco de infecção por *Leptospira* spp. em superfícies desse tipo é praticamente inexistente.

**Palavras-chave:** leptospirose; cultura; lata de alumínio; contaminação.

**Financiamento:** Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)