

SUB-ÁREA: 7. Outros

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

Bianca Galindo Campos¹; Denise Batista Nogueira Silva¹; Israel Barbosa Guedes¹; Gisele Oliveira de Souza¹; Rafael Rodrigues Soares¹; Lilian Abigail Ribeiro de Oliveira¹; José Soares Ferreira Neto¹; Marcos Bryan Heinemann¹; Lucas Cajé Araújo Ferreira²; Jéssica Santana Cassorla²

¹ Laboratório de Zoonoses Bacterianas, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil

² 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 leptospires 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 leptospires 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 leptospires. 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)