

AVALIAÇÃO PARASITOLÓGICA DAS ALFACES EM RESTAURANTES SELF-SERVICE DE RECIFE E INTERVENÇÕES NO CONTROLE DO ALIMENTO

Thais Carvalho de Amorim; Aline Oliveira de Araújo; Daniely da Rocha Cordeiro Dias, Felipe Rocha da Costa; Paulo Henrique Valença Nunes; Reginaldo Gonçalves de Lima Neto; Francisca Janaina Soares Rocha (orientador)

Introdução: As parasitoses intestinais representam a doença mais comum do globo terrestre, atingindo mais de um terço da população mundial (Brooker et al., 2006). As doenças transmitidas por alimentos (DTAs), sobretudo através de ingestão de vegetais crus, são um importante problema de saúde pública tanto nos países desenvolvidos como em desenvolvimento (Melo et al., 2011). A contaminação do solo por uso de adubo orgânico com dejetos fecais, o contato das hortaliças com animais como: aves, moscas e ratos, e também a forma inadequada como às hortaliças são manuseadas e transportadas são formas de contaminação (Robertson, Gjerde, 2001). Os manipuladores de alimentos podem desempenhar um importante papel na transmissão de DTAs, tanto por hábitos inadequados de higiene pessoal, ou por serem portadores de microorganismos patogênicos. **Objetivos:** Avaliar a possível contaminação de alfaces (*Lactuca sativa*) da classe crespa ou lisa por enteroparasitos, servidas em restaurantes self-service, da cidade de Recife, Pernambuco. Além de desenvolver ações de promoção da saúde dos trabalhadores (manipuladores) dos restaurantes envolvidos no projeto. **Procedimentos metodológicos:** Foram coletadas 50g de alface de cada estabelecimento para a análise parasitológica e processada pelo método de sedimentação espontânea de Hoffman, Pons & Janer (1934). Com a utilização de luvas descartáveis de látex e utensílios estéreis, as amostras de alfaces foram colocadas em um recipiente com 200 ml de água destilada e duas gotas de detergente neutro para auxiliar no desprendimento de sujidades e possíveis parasitas por 20 minutos, posteriormente, a água resultante dessa lavagem foram filtradas e deixadas em repouso por 24 horas nos cálices de sedimentação. Com a utilização de uma pipeta de Pasteur, uma gota da porção do sedimento foi colocada sobre uma lâmina de vidro, corando-a com uma gota de solução de lugol. Em seguida, a lâmina foi coberta com lamínula para posterior análise em microscópio binocular Nikon. O sedimento foi analisado em triplicata, utilizando-se as objetivas 10x e 40x em todos os campos da lâmina, para a identificação das estruturas parasitárias. Foi realizada em seguida uma avaliação parasitológica nos manipuladores de alimentos, que consistiu no exame parasitológico de fezes utilizando a técnica de sedimentação espontânea de Hoffman, Pons & Janer (1934). Além das ações de avaliação parasitológica em alimentos, foram elaboradas cartilhas sobre a saúde de quem manipula os alimentos com o objetivo de sensibilizar os indivíduos envolvidos sobre a importância do cuidado individual com a saúde em seu processo de trabalho. **Resultados:** Durante o período de junho 2014 a agosto de 2015 foram analisados 8 Restaurantes, em 3 foi realizada somente avaliação parasitológica das alfaces; em 3 foram realizados somente avaliação parasitológica de fezes; em 2 foram feitas a avaliação parasitológica das alfaces e de fezes. Dos 5 restaurantes que tiveram análise das alfaces, 60% foram negativos e 40% positivos: 20% cisto da *Entamoeba coli* e *Endolimax nana*; 20% cisto da *Giardia lamblia*. Dos 11 manipuladores de alimentos,

onde foram realizadas as análises de fezes, 72,7% tiveram resultados negativos e 27,3% positivos: 9,1% cisto da *Entamoeba histolytica/E. dispar*; 18,2% cisto da *Entamoeba coli*; 9,1% *Endolimax nana*. **Conclusões:** Concluiu-se que a alta taxa de contaminação das alfaces parece ocorrer devido à falta de conhecimento da importância de realizar a higienização correta ou por falta de controle periódico da saúde dos manipuladores e conscientização dos clientes que freqüentam os restaurantes. Devendo-se ressaltar a importância da correta manipulação dos alimentos e da realização periódica de exames dos manipuladores para evitar a disseminação de doenças.

Palavras-chave: alfaces; exames; manipuladores de alimentos

Referências bibliográficas

Brooker S, Alexander N, Geiger S, Moyeed RA, Stander J, Fleming F et al. Contrasting patterns in the small-scale heterogeneity of human helminthes infections in urban and rural environments in Brazil. *Int J Parasitol*; 36(10-11): 1143-51, 2006.

Melo, Ana Carolina Fonseca Lindoso, FURTADO, Luis Fernando Viana et al. Contaminação parasitária de alfaces e sua relação com enteroparasitoses em manipuladores de alimentos. *Revista Trópica - Ciências Agrárias e Biológicas*, V.5, N.3, p.47, 2011.

ROBERTSON, L.J.; GJERDE, B. Occurrence of parasites on fruits and vegetables in Norway. *J. Food Protection*, v.64, p.1793-1798, 2001.