

D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 5. Nutrição

PESQUISA DE ENTEROPARASITOS EM MANIPULADORES DE HORTALIÇAS EM UM SUPERMERCADO DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS-BAHIA □ ANÁLISE POR DUAS TÉCNICAS PARASITOLÓGICAS

Jamille Souza Almeida ¹

Isabella de Matos Mendes da Silva ²

Lucas José Costa Mascarenhas ³

Ricardo Silva ⁴

Alex Jesus de Oliveira ⁵

Ana Lúcia Moreno Amor ⁶

1. Discente do CCS/UFRB □ Bolsista PROPAAE

2. Docente do CCS - UFRB

3. Docente do CCS - UFRB

4. Inspetor Sanitário da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Jesus-Bahia

5. Discente do CCS/UFRB □ PIBIC Voluntário

6. Docente do CCS - UFRB - Orientadora

INTRODUÇÃO:

Os supermercados são um dos principais locais de venda de vegetais in natura. Para garantir a inocuidade dos alimentos, é importante identificar manipuladores portadores de agentes que possam ser propagados para os alimentos. O encontro de parasitos em fezes está condicionado à técnica de pesquisa utilizada, ao número de amostras analisadas bem como à identificação correta do parasito encontrado. Objetivou-se pesquisar infecção por enteroparasitos em manipuladores do setor de hortifrutigranjeiro de um supermercado do município de Santo Antônio de Jesus □ Bahia, em dois momentos: junho de 2010 e agosto de 2010.

METODOLOGIA:

O estudo foi composto por oito manipuladores do setor de hortifrutigranjeiros de um supermercado de Santo Antonio de Jesus. As técnicas utilizadas para a análise parasitológica de fezes dos manipuladores foram: coproteste e sedimentação espontânea.

RESULTADOS:

Para a análise pela técnica do coproteste, realizada em julho de 2010, dos oito manipuladores, três (37.5 %) apresentaram amostras de fezes positivas para enteroparasitos com a presença de ovos de ancilostomídeos (n=2), cistos de Entamoeba coli (n=2), Endolimax nana (n=1) e de Giardia lamblia (n=1). Na análise do material feita pela técnica da sedimentação espontânea, no mês de agosto de 2010, dos oito manipuladores, sete (87.5 %) apresentaram amostras de fezes positivas para enteroparasitos com a presença de ovos de ancilostomídeos (n=4) e de Ascaris lumbricoides (n=1), cistos de Entamoeba coli (n=7), Endolimax nana (n=1) e de Giardia lamblia (n=4).

CONCLUSÃO:

Conclui-se que manipuladores dos locais de venda de vegetais in natura se constituem em fontes de contaminação de agentes infecciosos e parasitários. Medidas de controle e combate do quadro apresentado são relevantes para tornar a alimentação comercializada mais segura.

Palavras-chave: Supermercado, Manipulador, Hortaliça.