

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA e PARASITOLÓGICA DAS MÃOS DE AMBULANTES MANIPULADORES DE ALIMENTOS NA CIDADE DE PATOS- PB.

Orientadora: Prof^a. Dra. Malba Gean Rodrigues de Amorim

Alunos-Pesquisadores: Artur Amorim de Medeiros , Giovana Cristine Galdino Leite, Henan Ric Vieira da Silva , Josè victor Sousa de Moraes, Laiza Andrade Soares Diniz , Miguel de Sousa Moraes Trindade , Renan Simões de Souza Silva, Yara Vitoria Saldanha Cavalcanti

RESUMO

O comércio ambulante de alimentos de rua, aos longos dos anos vem desempenhando um importante papel cultural, socioeconômico, sanitário e nutricional na sociedade, gerando novas oportunidades de trabalho, de emprego e renda para a população. Apesar da sua importância sócio econômica, esse comércio muitas vezes deixa a desejar no que se refere aos padrões de higiene dos alimentos, provocando muitas vezes de surtos de doenças transmitidas por alimentos, ou DTAs, principalmente devido a contaminação microbiana e parasitária , pelas más condições de manipulação.

INTRODUÇÃO

O comércio de ambulantes nas ruas das grandes cidades é um fenômeno mundial, onde constitui uma atividade econômica alternativa para desempregados e/ou para complementar a renda de trabalhadores com salários baixos., porém esse tipo de comércio de ainda constitui um grande risco à saúde da população, já que esses produtos comercializados podem ser facilmente contaminados por microrganismos patogênicos e parasitas, onde esses pratos são montados na hora, e estão expostos a contaminação ambiental (poeira, vento, sol), e também sob as condições inadequadas da infraestrutura do local pela falta de rede de esgoto, água potável, e também para a higienização correta dos utensílios (SILVA ; SANTOS; SOARES, 2017; STEIN et al, 2017).

São consideradas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) aquelas adquiridas através do consumo de água ou alimentos contaminados por microrganismos e/ou compostos tóxicos, são consideradas um grave problema de saúde pública (OMS, 2020).

O manipulador de alimentos é uma peça fundamental na segurança dos alimentos, que são comercializados nas ruas, uma vez que participa de todas as etapas de preparação até do alimento até chegar ao consumidor. Porém, isso só acontece quando as boas práticas de higiene são cumpridas, caso contrário, este profissional pode tornar-se um transmissor viável de agentes patogênicos de doenças alimentares. (MEDEIROS; CARVALHO; ROBSON 2016).

OBJETIVOS

Avaliar as condições higiênico-sanitárias das mãos de ambulantes manipuladores de alimentos, em diferentes bairros do município de Patos-PB.

Aplicar um check-list para averiguar as condições de higiene pessoal dos manipuladores ambulantes e de seus estabelecimentos comerciais, de acordo com a RDC nº 216/2020

Identificar os microrganismos e os parasitos nas amostras biológicas obtidas das mãos dos manipuladores ambulantes de alimentos

METODOLOGIA

Foram incluídos nessa pesquisa os ambulantes manipuladores de alimentos que comercializam alimentos de rua nos bairros : Zona Norte (Bairros Belo Horizonte e Noé Trajano), Zona Sul (Monte Castelo e Jatobá) Zona Leste (Salgadinho e São Sebastião) e Oeste (Bivar Olinto, Liberdade, Maternidade e Morro) Zona Central (Centro, Santo Antonio e Brasília).

Na primeira etapa foi utilizado como instrumentos para as coleta, check-list, elaborado com base na legislação sanitária federal RDC nº 216/2020, , com o objetivo de verificar as condições higiênico-sanitário pessoal dos ambulantes manipuladores de alimentos. Na segunda etapa, para verificar a contaminação das mãos dos ambulantes manipuladores de alimentos foram realizadas coletas das mãos dos manipuladores de alimentos e material da região subungueal (Figuras A, B e C)

Para as análises dos microrganismos foram realizadas diluições decimais das amostras (10^1 - 10^4) e posteriormente foram semeadas alíquotas de 0,1 ml em placas de petri contendo meios de enriquecimento e seletivos (Ágar Sangue, Ágar Sabouraud e Ágar Mac Conkey, ágar manitol) sendo posteriormente incubadas em estufa microbiológica a $35^\circ \pm 2^\circ \text{C}$ por 24 horas, para crescimento dos microrganismos. Foram realizados o teste da catalase e coagulase e a coloração de gram (Figuras D, E e F)



Figuras A, B e C - Entrevista e coleta das amostras das mãos dos ambulantes
Figuras D, E e F - Análise microbiológica e parasitológica das amostras

VALIDAÇÃO

Os resultados que serão alcançados nesse estudo permitirá que novas estratégias e treinamentos sejam realizadas junto aos manipuladores de alimentos, nas ruas da cidade de Patos (PB), principalmente em locais próximas a escolas, universidades, hospitais, rodoviária e comércio formal, impedindo assim o surgimento das doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamentos Técnicos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de setembro de 2004
- SILVA. R. N. A.; SANTOS, A. P. L; SOARES, L.S.. Avaliação microbiológica das mãos de manipuladores em restaurantes comerciais e institucionais da cidade de Salvador (BA). Hig. aliment ; 31(270/271): 2017.
- STEIN et al. Análise microbiológica de cachorros quentes comercializados por food trucks. Revista Caderno Pedagógico, Lajeado, v. 14, n. 1, 2017. Disponível: univates.br/revistas/index.php/cadped/article/view/1440/1175.