

Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz
"Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"

CQ-10/1 **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E PARASITOLÓGICA DE ALIMENTOS SERVIDOS ÀS CRIANÇAS DE ESCOLAS DO ENSINO INFANTIL DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP**

Autores: Anselmo DB(1); Trinca NRR(1); Hoffmann FL(1)
(1)Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Departamento de Engenharia e Ciência de Alimentos, Rua Cristóvão Colombo, 2265 - São José do Rio Preto - SP - e-mail: daiane_bertholin@hotmail.com

Resumo

Introdução: Todos os anos, milhões de pessoas no mundo são hospitalizadas ou morrem devido às doenças de origem alimentar, que de acordo com os dados do Ministério da Saúde de 2000 a 2013 foram notificados 8.746 surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, resultando em 112 óbitos no Brasil, que são resultados da contaminação por micro-organismos, produtores de toxinas ou patogênicos, e, ou parasitas. Segundo dados da Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS) as escolas ocupam o terceiro lugar em ocorrências de surtos. **Objetivo:** Avaliar a qualidade microbiológica e parasitológica de alimentos servidos às crianças de escolas do ensino infantil de um município da região de São José do Rio Preto-SP. **Material e métodos:** Foram analisadas 12 amostras de alimentos (arroz, feijão, linguiça de frango assada e salada de repolho com cenoura), sendo 4 amostras da cozinha piloto, 4 da creche I e 4 da creche D, coletadas no dia 26 de março de 2013 e de maneira asséptica. Para análise microbiológica foram pesquisados os micro-organismos: Coliformes totais e termotolerantes, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase positiva, *Bacillus cereus*, Clostrídios sulfito redutores e *Salmonella* spp. segundo o método descrito no Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos (Silva N et al. 2010). Para os testes parasitológicos, realizados segundo o método de Ritchie modificado, foi investigada a presença dos parasitas: *Entamoeba coli*, *Entamoeba histolítica*, *Giardia lamblia*, *Ascaris lumbricoides* e *Taenia* sp. **Resultados:** Foram encontrados ovos do parasita *Ascaris lumbricoides* (não fecundado) em uma (33,3%) das amostras de salada de repolho com cenoura. Para *Escherichia coli*, uma (8,3%) das amostras de salada de repolho com cenoura apresentou-se fora dos padrões estabelecidos pela Resolução - RDC Nº 12-2001 (ANVISA), onde a contagem de coliformes termotolerantes foi de 240 NMP/g. Para coliformes totais não há padrões estabelecidos pela legislação, mas suas contagens variaram de < 3,0 a > 1.100 NMP/g. Nas análises de *Staphylococcus* spp., Clostrídios sulfito-redutores, *Salmonella* spp. e *Bacillus cereus*, todas as amostras (100%) estavam dentro dos padrões. **Conclusão:** Estes resultados demonstraram que alguns alimentos estão sendo preparados de maneira inadequada, tornando-os impróprios para o consumo. Portanto, há a necessidade de mudanças nas questões higiênico-sanitárias para o preparo dos alimentos, beneficiando assim sua qualidade, evitando a transmissão de doenças (DTA), e conseqüentemente melhorando a saúde destas crianças.