

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

VS-9/2 **AVALIAÇÃO DA HIGIENE DE PRATOS E COLHERES UTILIZADOS POR ALUNOS DE ESCOLAS DO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL DE UMA CIDADE 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: Em ambientes de alimentação, um dos fatores que podem estar relacionados com as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), são os utensílios contaminados com micro-organismos, principalmente devido a sua higiene ou armazenamento inadequado. Os manipuladores de alimentos são peças fundamentais na segurança alimentar e podem contribuir na transmissão de patógenos se a higienização dos utensílios utilizados em refeições for inadequada, no entanto, a educação dos manipuladores é fundamental na prevenção da maioria dos tipos de DTA, visto que estes surtos ocupam o terceiro lugar de ocorrências nas escolas, de acordo com os dados da Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS). **Objetivo:** Avaliar a higiene dos pratos e colheres utilizados por alunos de uma escola de um município da região de São José do Rio Preto, SP. **Material e métodos:** Foram analisadas, segundo o método descrito no Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos (Silva N et al. 2010), as superfícies de 12 amostras (6 pratos e 6 colheres), sendo 2 amostras (prato e colher) da escola A, 2 da escola C, 2 da escola O, 2 da escola V, 2 da creche I e 2 da creche D, coletadas no dia 16 de setembro de 2013 e de maneira asséptica. Os micro-organismos pesquisados foram: Coliformes totais e termotolerantes, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase positiva e Bactérias Aeróbias Mesófilas. **Resultados:** Bactérias aeróbias mesófilas estavam presentes em 11 amostras (91,7%); destas, 10 (83,3%) apresentaram-se em desacordo com os padrões estabelecidos pela *American Public Health Association* (APHA, 2001). Para coliformes totais não há padrões estabelecidos, porém três (25%) amostras apresentaram positividade para este grupo, sendo que em uma (8,3%) foi detectada coliformes termotolerantes (colher creche I) e confirmada a presença de *Escherichia coli*. Houve detecção de *Staphylococcus* spp. em quatro (33,3%) amostras. **Conclusão:** Esses resultados indicaram a necessidade de ampliar as atividades de orientação às manipuladoras, quanto às boas práticas de higiene dos utensílios, principalmente pelo fato da presença de *Escherichia coli* em uma colher, que revelou condições higiênico-sanitárias inadequadas para a sua utilização.