

LANCHEIRAS ESCOLARES: AVALIAÇÃO DA CONTAMINAÇÃO MICROBIANA E EFETIVIDADE DE PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO (APOIO SANTANDER)

Aluna: Erika Chagas Alves de Almeida

Orientadora: Profa. Rosana Aparecida Manólio Soares

Curso: Nutrição

Campus: Anchieta

Enfermidades de origem alimentar ocorrem quando um indivíduo contrai uma doença devido à ingestão com micro-organismos ou toxinas indesejáveis, condição conhecida como intoxicação alimentar. Muitos desses casos poderiam ser evitados com medidas simples, como higienização correta de utensílios. Assim, este projeto teve como objetivo verificar a carga microbiana de lancheiras escolares e averiguar a eficácia de produtos como álcool 70% e hipoclorito de sódio a 100-250ppm na higienização das mesmas. Foram selecionados 20 alunos na idade pré-escolar. Os pais ou responsáveis pelos alunos receberam um termo de consentimento livre e esclarecido, no qual foi explicado todo o detalhamento da pesquisa e o contato do pesquisador responsável. A técnica utilizada para a coleta do material foi a *Swab*. Após incubação em Placas Petrifilm EC (3M Company) foram avaliadas colônias de *E. coli* e coliformes totais. As análises de *B. cereus* e de bactérias aeróbias mesófilas foram realizadas por meio de contagem direta em placa, utilizando-se o meio de cultura “Agar Hicrome Bacillus” da marca Himedia e Agar padrão para contagem (Difco), respectivamente. Esta etapa foi dividida em duas fases, primeira realizada em março de 2012 (fase 1), e a segunda em maio do mesmo ano (fase 2), pois neste período intermediário os pais foram divididos em dois grupos e orientados a realizar a higienização com álcool 70% ou água e hipoclorito de sódio 100-250ppm nos recipientes para alimentos. Foi aplicado também neste mesmo período um questionário para avaliação da frequência de sintomas de doenças infectocontagiosas nos dois meses prévios ao questionário. Como resultado, foi verificado na fase 1 que os pais ou

responsáveis relataram que 25% das crianças apresentaram diarreia, 30% mais de um sintoma e 45% apresentaram mais de três sintomas de doenças. Já na segunda fase, foi relatado que 25% das crianças apresentaram diarreia, 30% apresentaram vômito, 20% apresentaram mais de dois sintomas e 25% apresentaram mais de três sintomas juntos. Os resultados indicam que a somatória de sintomas pode ter sido minimizada pela limpeza com hipoclorito ou álcool 70%. Com relação às análises, 17 dos 20 recipientes examinados apresentaram entre 20 e 300 UFC/cm² de *E. coli* e/ou coliformes. Na segunda fase, ou seja, após as explicações sobre higienização, apenas um recipiente apresentou acima de 20 UFC/cm². Os resultados apontam para uma eficácia de ambos os métodos de higienização e demonstram como a falta de conhecimento dos pais sobre higienização pode causar problemas às crianças. O mesmo ocorreu, porém em menor intensidade, com as análises de bactérias aeróbias mesófilas e *B. cereus*: na primeira fase, foram encontradas 5 e 12 placas que apresentaram entre 20 e 300 UFC/cm², respectivamente, enquanto na segunda fase, 2 e 9 placas apresentaram entre 20 e 300 UFC/cm², respectivamente. Conclui-se que o treinamento de limpeza e higienização de recipientes para alimentos foi efetivo, porém deve ser realizado com frequência a fim de estimular a criação deste hábito de higiene.