

# **ANÁLISE E IDENTIFICAÇÃO DE PATÓGENOS NA MICROBIOTA DAS MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO RIO PARDO - SP (APOIO UNIP)**

**Aluna:** Maria Alice Lofrano Rocha

**Orientadora:** Profa. Roberta Angelini Sfalcin Fernandes

**Curso:** Nutrição

**Campus:** São José do Rio Pardo

Boas práticas de manipulação de alimentos compreendem aspectos simples, como o desenvolvimento e aplicabilidade de técnicas para a correta manipulação e preparo dos alimentos, relacionada com a prática de higiene pessoal diária, que minimizam os riscos de contaminação que geram infecções e intoxicações alimentares. Essas contaminações são causadas por micro-organismos que, apesar de serem em sua maioria benéficos ao organismo humano, podem prejudicar a saúde do homem sob certas circunstâncias, deixando-nos doentes e sujeitos a infectar outras pessoas, além de causarem estragos nos alimentos. Pelas razões apresentadas podemos constatar a importância de se ter um controle higiênico-sanitário eficaz, que promova a qualidade dos alimentos manipulados, sem causar alterações em suas constituições e que reduza a viabilidade de riscos das intoxicações e infecções pertinentes. O objetivo desta pesquisa foi analisar as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais do município, para verificar e identificar o nível de conscientização e realização de práticas de higiene e as possíveis existências de micro-organismos contaminantes, como *Staphylococcus sp* e *Escherichia coli*, nas mãos dos mesmos. Foram aplicados questionários fechados na primeira etapa da pesquisa, a respeito de higiene pessoal e alimentar, baseados nas legislações vigentes e, posteriormente, coletadas amostras das mãos dos participantes para identificação dos patógenos mais comuns que podem comprometer a qualidade dos mesmos.

Vale salientar que o método empregado na pesquisa foi de caráter qualitativo e apresenta, sugestivamente, os micro-organismos detectados e suas possíveis classificações.