



PESQUISA DE ENTEROPARASITOS EM HORTALIÇAS, PÓS PREPARO, SERVIDAS NA MERENDA ESCOLAR DA REDE PUBLICA DE ENSINO DE PATOS DE MINAS/MG

Lucas Dias de Sousa & Sandra Regina Afonso Cardoso

INTRODUÇÃO: Parasitismo é uma associação entre seres vivos, em que existe unilateralidade de benefícios, sendo um dos associados prejudicado pela relação. Os parasitos ou suas formas infectantes (cistos/ovos) podem estar presentes nos alimentos, na água e nos manipuladores de alimentos, assim estarão presentes na alimentação podendo infectar os consumidores. O consumo de hortaliças contaminadas pode levar o ser humano a contrair vários tipos de parasitoses.

OBJETIVOS: Pesquisar através do método qualitativo o nível de contaminação por ovos, larvas, cistos ou oocistos de helmintos e protozoários em hortaliças como: alfaces lisa e crespa, cenoura, couve e repolho, após seu preparo por manipuladores de alimentos (cozinheiras e ajudantes de cozinha) servidas na merenda escolar em três escolas estaduais de Patos de Minas/MG-Brasil, a fim de evitar que o ciclo biológico de enteroparasitos continue.

MATERIAL E MÉTODOS: As amostras foram coletadas após o preparo na cozinha das escolas, foram acondicionadas individualmente em sacos plásticos de primeiro uso, onde cada unidade de amostra continha 50 gramas. Foram processadas através do método de sedimentação espontânea (HPJ) e sedimentação por centrifugação. Em microscópio óptico (10X e 40X) foi realizado uma análise a fresco em triplicata utilizando solução Lugol. As estruturas parasitárias encontradas foram fotografadas e o material analisado foi guardado em tubo cônico tipo Falcon estéril para eventual releitura.

CONSIDERAÇÕES: A pesquisa permitiu identificar em 51 amostras de alface 100% de contaminação, em 42 amostras de cenoura 4,73% de positividade, em 19 amostras de couve 52,63% e em 25 amostras de repolho 28% de contaminação, sendo possível encontrar nas 137 amostras os seguintes parasitos de importância clínica Cisto de Entamoeba histolytica, Cisto de Giardia lamblia, Ovo de Taenia sp e outros não patogênicos Cisto de Entamoeba coli, protozoários de vida livre e larvas de helmintos e artrópodes. Há uma associação clara entre os parasitos intestinais pesquisados e o rendimento escolar, uma vez que estes debilitam o hospedeiro. Por este motivo diminuir o valor de enteroparasitas encontrados é de suma importância. Assim os preparadores de alimentos devem ter conhecimento de medidas profiláticas e sanitárias para melhorar a qualidade higiênica dos alimentos, a fim de evitar a contaminação.

Palavras chave: Enteroparasitoses; contaminação; alimentação escolar; parasitos.