

ANÁLISE DA MICROBIOTA DAS MÃOS E FOSSAS NASAIS DE ALUNOS DO CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS OFERECIDO PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE PRAIA GRANDE, SÃO PAULO, EM 2008

Mello ARP¹, Souza CV¹, Soares MCB¹, Passos EC¹, Fouquet MCS², Marono LC², Tavares M¹.

Instituto Adolfo Lutz, Santos, SP¹; Prefeitura Municipal de Praia Grande, SP² - e-mail: estevaopqc@yahoo.com.br

Os manipuladores de alimentos dos serviços de alimentação como restaurantes, lanchonetes e similares, devem ter conhecimentos básicos dos agentes bacterianos que são transmitidos por meio de alimentos contaminados. A higiene pessoal é fator fundamental nas boas práticas de fabricação para evitar a veiculação das doenças transmitidas pelos alimentos. O objetivo do presente trabalho foi verificar em 20 alunos do curso de manipuladores de alimentos a higiene das mãos e fossas nasais dos manipuladores de alimentos presentes realizado em Praia Grande/SP. Os procedimentos microbiológicos foram realizados segundo a metodologia empregada no isolamento de bactérias em meios de cultura apropriados. Foram colhidas amostras de cada um dos estudantes, por meio de "swabs" estéreis contendo conservante, da mão direita sem higienização, mão direita com higienização após lavagem com sabão e secagem em papel toalha; e fossa nasal direita. A pesquisa de bactérias mesófilas foi realizada semeando em ágar nutriente e posterior incubação a 37°C durante 24/48 horas; coliformes totais e coliformes termotolerantes foram pesquisados em meios apropriados incubados respectivamente a 37°C e 44,5°C, bolores e leveduras em meios apropriados e *Staphylococcus* coagulase positiva em meio Baird-Parker e incubação a 37°C. Os resultados encontrados nas mãos sem higienização foram 20/20 bactérias mesófilas, coliformes totais 1/20, coliformes termotolerantes 1/20 e leveduras 4/20. Após a higienização das mãos foram observados 17/20 bactérias mesófilas e leveduras 5/20, ausência de microrganismos 2/20. Nas fossas nasais foram encontradas 16/20 bactérias mesófilas, coliformes totais 1/20, coliformes termotolerantes 2/20, *Staphylococcus* coagulase positiva 1/20 e a ausência de microrganismos 4/20. Este relato mostra a importância do trabalho de conscientização dos manipuladores de alimentos com vistas a diminuição da carga de bactérias contaminantes com possível contaminação dos alimentos.