

PREVALÊNCIA DE PARASITAS INTESTINAIS E STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS (APOIO UNIP)

Aluna: Marcella Nunes Rhoden

Orientadora: Profa. Fátima Haddad Barrach

Curso: Farmácia

Campus: Bauru

O ser humano depende da ingestão diária de alimentos, os quais podem ser propensos à contaminação por distintos agentes etiológicos, tais como parasitas e bactérias, quando associados à falta de higiene e ao despreparo de funcionários das redes de alimentação. A incidência dessas doenças vem aumentando consideravelmente, devido a vários fatores que incluem as mudanças no estilo de vida da população, com a preferência por alimentos frescos, naturais, prontos e semiprontos. No Brasil, a bactéria *Staphylococcus aureus* é considerada o segundo patógeno mais comum relacionado à intoxicação alimentar, apresentando menor incidência somente para *Salmonella* sp. Os indivíduos assintomáticos que, pela natureza de seu trabalho, estão em contato direto e permanente com alimentos, podem se tornar foco potencial de contaminação e disseminação de vários microorganismos, incluindo os parasitas intestinais. Estima-se que o ser humano seja infectado por mais de 100 tipos de parasitas. O objetivo deste trabalho foi avaliar 20 manipuladores de alimentos, utilizando o método coprológico em triplicata para as análises parasitológicas e a identificação do *Staphylococcus aureus* foi realizada em Ágar Manitol. As provas da Catalase, DNase e a coloração de Gram complementaram a identificação. Identificou-se 25% (5/20) das amostras como positiva para *Staphylococcus aureus*. Das seis amostras de fezes entregues pelos participantes, apenas uma foi positiva para o protozoário *Endolimax nana*. Assim, as pessoas que manipulam alimentos desempenham uma função importante na preservação da higiene, pois podem representar importante fonte de transmissão de vários patógenos.