



ACOMPANHAMENTO E VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS A PARTIR DA TÉCNICA DE SWAB EM UMA FEIRA LIVRE MUNICIPAL DE SANTA ROSA - RS¹

Ângela Maria Fiorentini², Carla Luciane Kreutz³

INTRODUÇÃO: Visto que cada dia surge novos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) realizou-se o presente trabalho com intuito de orientação a partir de treinamentos sobre adequadas condições higiênico-sanitárias com os manipuladores de alimentos de uma feira livre municipal do RS no período de janeiro a junho de 2007. Os mesmos foram acompanhados com testes de swab, pois se tem o conhecimento de que a cada dia a população está mais atenta e preocupada com a qualidade dos alimentos que consomem esta por sua vez procuram locais de venda de alimentos que garantam a qualidade e segurança de seus produtos para preservar a saúde de quem os consome. Os testes de swab podem mostrar para os manipuladores quais são os microrganismos que podem contaminar os alimentos durante a manipulação, pois há milhares de tipos de bactérias que estão naturalmente presentes em nosso ambiente, dentre elas as patogênicas, podendo assim a partir de inadequadas condições higiênico-sanitárias contaminar os alimentos. Quando se trabalha com boas práticas na manipulação as bactérias patogênicas podem ser eliminadas, evitando a contaminação, salientando assim o papel dos manipuladores na saúde do consumidor. O resultado do teste de swab quando visto pela primeira vez, sempre impressiona, pois ninguém imagina que possa ter tantos microrganismos no corpo humano, é uma das melhores maneiras de explicar sobre os microrganismos e contaminações. É muito bom ter esta ferramenta para amparar a teoria que relata tantas contaminações oriundas como, por exemplo, de mãos mal higienizadas. **MATERIAL E MÉTODOS:** Realizou-se uma coleta de swab antes do início dos treinamentos, o swab demonstrativo: da roupa, das mãos, do cabelo, da narina, da orelha e da saliva. A referida coleta se sucedeu pelo fato de mostrar aos feirantes o porquê de todos aqueles tópicos necessários, como utilização de uma roupa de cor clara e que deve apenas ser utilizada na manipulação de alimentos, o porquê não falar durante a preparação dos produtos, entre outros. É de consenso geral que a contaminação está no ambiente e por isso, têm-se a necessidade de estar sempre higienizando as mãos, desinfetando utensílios e equipamentos, cuidando para não colocar a mão na boca, narina ou orelhas, pois qualquer ato destes pode levar os microrganismos que o manipulador possui para o alimento, onde encontrará nutrientes suficientes para a multiplicação e contaminação do mesmo. As coletas de acompanhamento do swab foram realizadas em três etapas: a etapa inicial, antes do início dos treinamentos, a etapa intermediária, depois que haviam ocorridos alguns treinamentos e a etapa final, no último treinamento, para avaliação do aprendizado pelos mesmos. As coletas foram durante a feira, aleatoriamente e sem avisar, para realmente serem sucedidas na realidade do local. Foram escolhidos pontos críticos que podem vir a intervir na qualidade de um alimento. Coletaram-se amostras das mãos, bancada ou bacias que estavam em contato direto com o alimento, pegador de alimentos, torneira das bombonas de suco, estufa para alimentos quentes e sedimentação. As mãos do manipulador e os utensílios são meios fáceis



de ocasionar uma contaminação cruzada. A técnica de coleta utilizada foi a de coletar da superfície ou mãos com auxílio de um cotonete estéril e colocá-lo em 9 mL de peptona de caseína, levar para o laboratório e desta solução retirar 0,1mL e plaquear em superfície no Ágar PCA, e incubar à 37°C por 48 horas. A sedimentação foi realizada deixando duas placas contendo Ágar PCA abertas em dois pontos distintos da Feira por quinze minutos. Depois de fechada foi levada ao laboratório de Microbiologia e incubada a 37°C por 48 horas. As coletas foram realizadas em duplicata, apenas para as mãos procedeu-se a coleta de uma maneira diferenciada, onde em 90 mL de peptona de caseína colocaram-se cinco cotonetes, oriundos da coleta de cinco mãos diferentes, para haver uma amostragem mais representativa. Como também foi feito em duplicata, ao total possuía-se dez coletas de mãos de diferentes manipuladores. RESULTADOS: Na coleta inicial obtiveram-se altas contagens, acima de 107 UFC/mL, levando a detalhar os temas tratados e persistir durante os treinamentos, sobre a importância da adequada higienização das mãos e desinfecção de equipamentos e utensílios. Na coleta intermediária pôde-se verificar a necessidade da adequada desinfecção de equipamentos e utensílios e da correta higienização das mãos. Nas contagens se verifica a diminuição significativa de contaminação, pois se notou a utilização do álcool 70% para desinfecção das mãos por parte de alguns feirantes, evidenciando a prática das técnicas aprendidas nos treinamentos. Em relação ao swab inicial estes resultados foram satisfatórios, havendo uma diminuição significativa da contaminação da bancada, das mãos e da torneira de suco, e uma excelente diminuição da contagem da estufa e do pegador, dos quais, as contagens foram < 10 UFC/mL. Na coleta final percebeu-se uma melhoria em relação aos swabs anteriores. Em relação às coletas inicial e intermediária, quanto à coleta das mãos os resultados melhoraram um pouco, significando que as pessoas estão lavando as mãos mais vezes, pois se percebeu este fato no proceder das coletas. Com relação à sedimentação, as contagens aumentaram bastante, acredita-se que por haver um grande movimento na feira naquele dia. Já as contagens da torneira de suco, pegador de alimentos e da bancada, não houve melhorias significativas, em contrapartida a estufa é o exemplo de como deveriam ser todas as placas, com a contagem < 10 UFC/mL. CONCLUSÃO: Treinar manipuladores e alterar radicalmente a rotina dos mesmos não é um trabalho que se pode esperar resultados imediatos, deve ser lento e haver insistência e persistência, muitas vezes, são manipuladores com muitos anos de experiência, trabalham há muito tempo naquela função e acreditam que estão fazendo tudo corretamente e não conseguem mudar repentinamente, mas com o passar do tempo, com insistência pode-se alcançar resultados satisfatórios na garantia da qualidade de alimentos produzidos e assim melhorias na qualidade de vida da população.

¹ Trabalho do Estágio II

² Professora do Departamento de Biologia e Química, UNIJUÍ, Campus Santa Rosa

³ Ex-aluno