



AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DO PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS ADOTADO PELOS MANIPULADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR PÚBLICA DO NOROESTE FLUMINENSE.

BRAGA, AFA¹; SILVA, MVA¹; FILHO, APE¹; BASTOS, PAMB²; CHAVES, CR³

¹ Discente do curso Técnico em Agroindústria integrado ao Ensino Médio - Instituto Federal Fluminense – *Campus* Bom Jesus do Itabapoana

² Laboratório de Microbiologia de Alimentos - Instituto Federal Fluminense – *Campus* Bom Jesus do Itabapoana

³ Docente da disciplina de Microbiologia - Instituto Federal Fluminense – *Campus* Bom Jesus do Itabapoana

Os alimentos são veículos importantes na disseminação de microrganismos potencialmente patogênicos. A transferência desses patógenos aos alimentos pode estar relacionada à contaminação das mãos dos manipuladores. Este trabalho objetivou avaliar a eficiência do procedimento de higienização das mãos dos manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional que serve cerca de 500 refeições/dia e sensibilizá-los sobre a importância dessa etapa para a qualidade das refeições produzidas. A coleta das amostras foi realizada pela técnica do *swab*, antes e após o procedimento habitual de higienização das mãos. A avaliação microbiológica deu-se através da presença ou ausência de microrganismos aeróbios mesófilos totais, fungos filamentosos e leveduras, *Staphylococcus* sp. e enterobactérias nas mãos dos seis funcionários, antes e após os procedimentos de higienização, utilizando os meios ágar padrão para contagem, ágar batata dextrose acidificado, ágar baird parker e ágar eosina azul de metileno, respectivamente. Os resultados obtidos foram mostrados e discutidos com os colaboradores e responsáveis pela UAN. As análises revelaram presença de microrganismos aeróbios mesófilos, fungos, *Staphylococcus* sp., e enterobactérias em 100%, 100%, 83,3% e 100% das mãos dos manipuladores avaliados, antes do procedimento de higienização. Após a higienização, observou-se que o procedimento adotado foi ineficaz na redução dos microrganismos aeróbios mesófilos e fungos em 100% das amostras, no entanto houve redução de enterobactérias em 33,3%. O procedimento adotado, em vez de reduzir, aumentou a contaminação por *Staphylococcus* sp. para 100% das amostras. Embora não exista especificação ou padrão para contagens microbianas nas mãos de manipuladores de alimentos, as mesmas devem ficar livres de microrganismos patogênicos após a higienização seguida de anti-sepsia. Os resultados obtidos revelaram que o procedimento de higienização das mãos adotado pelos colaboradores da UAN não é eficiente, uma vez que não eliminou os microrganismos e no caso do *Staphylococcus* sp. ainda acarretou em aumento do percentual da contaminação. Isto pode estar associado ao não cumprimento das boas práticas e a falta de treinamento dos funcionários. Desta forma, cumpre referir que as falhas nos procedimentos de higienização das mãos dos colaboradores podem implicar em risco de veiculação de microrganismos potencialmente patogênicos aos alimentos produzidos.

Agradecimentos: Ao Programa Jovens Talentos (Faperj) e ao Instituto Federal Fluminense, *campus* Bom Jesus do Itabapoana.