

DETECÇÃO DE *Staphylococcus aureus* NOS VESTÍBULOS NASAIS E MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE CRECHES PÚBLICAS DE QUIXADÁ-CE

Fernando Douglas Lopes Romão Benevides de Alencar¹; Dayse Aparecida de Oliveira Braga²; Donato Mileno Barreira Filho³

¹Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá.

E-mail: douglas.benevidesmbc@gmail.com

²Mestranda em Patologia pela Universidade Federal do Ceará.

³Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá.

E-mail: donatomileno@unicatolicaquixada.edu.br

RESUMO

É crescente a preocupação com as condições higiênico-sanitárias de produtos alimentícios disponibilizados à população. Os manipuladores de alimentos têm sido caracterizados como o papel-chave para a dissipação de patógenos em alimentos. O *Staphylococcus aureus* é comumente encontrado nos vestibulos nasais e nas mãos dos manipuladores de alimentos, e se destaca como uma das mais variadas bactérias detectadas em alimentos. O objetivo deste trabalho foi detectar a presença do *S. aureus* na mucosa nasal e nas mãos de manipuladores de alimentos de creches públicas em Quixadá-CE, assim com avaliar os aspectos relacionados à higiene, conhecimento e atividades dos manipuladores. O estudo foi do tipo experimental, prospectivo, transversal, com abordagem quantitativa, realizado no período de agosto a novembro de 2018. Para o isolamento bacteriano, foram utilizadas 20 amostras coletadas, com auxílio de um swab estéril, dos vestibulos nasais e mãos de 10 manipuladores de alimentos atuantes nas escolas infantis de Quixadá-CE. As amostras primeiramente foram semeadas no meio de cultura Ágar Cled e encubadas em estufa bacteriológica numa temperatura de 37°C durante 24 horas. Após o período de encubação foram registrados os meios que obtiveram crescimento microbiano e realizada as provas de identificação. A primeira prova de identificação realizada foi a coloração de Gram. Para o grupo de bactérias Gram positivas foram utilizados testes convencionais de catalase e coagulase para caracterização do gênero *Staphylococcus* spp. Dos 10 manipuladores de alimentos, dentre os quais 100% pertenciam ao gênero feminino, onde 40% estavam na faixa etária de 51 a 60 anos, 70% faziam uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) como luva, touca e máscara, 60% manipulavam os alimentos utilizando anéis e brincos, 70% estavam com unhas do tamanho adequado e sem esmalte e 70% relataram não falar, espirrar ou assobiar durante a manipulação dos alimentos. Todos os manipuladores disseram lavar as mãos antes de iniciar a manipulação dos alimentos e quando há troca de atividades. Viu-se que 60% receberam treinamentos básicos de manipulação antes da contratação e 90% deles já ouviram falar sobre bactérias e intoxicação alimentar, 90% dos manipuladores de alimentos realizam outras atividades na cozinha, como lavagem de pratos e 60% realizam atividades fora da cozinha, como limpeza das salas. Em relação ao *S. aureus*, 90% dos manipuladores estavam com suas narinas colonizadas por *S. aureus*, 80% tinham a bactéria nas mãos e nos vestibulos nasais e apenas 10% não apresentou a bactéria. A incidência de *S. aureus* foi maior nos vestibulos nasais e nas mãos dos manipuladores de alimentos, fazendo acreditar que a contaminação acontece através do contato da mão com a narina contaminada. Os resultados obtidos neste estudo demonstram a necessidade de um treinamento específico para manipuladores de alimentos, com enfoque na higiene, pois a higienização correta das mãos e do ambiente de trabalho, levará a uma maior segurança alimentar.

Palavras-chave: Manipulação de Alimentos. *Staphylococcus aureus*. Segurança Alimentar.