

Prevenção da transmissão de agentes infecciosos enteroparasitários por manipuladores de alimentos

Karwhory W. L. Silva¹; Maria J. Silva²; Daniela C. S. Gomes²; Amanda L. Cunha³; Rawanderson Santos⁴; Saskya A. Fonseca²; Valéria C. de M. Lopes²; Flaviana S. Wanderley⁴; Cláudia M. L. Calheiros⁵; Thiago J. Matos-Rocha^{2,4}

¹Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, 57051-160, Farol, Maceió, AL, Brasil. E-mail: yrohwrak@outlook.com. ²Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, 57051-160, Farol, Maceió, AL, Brasil. ³Universidade Estadual de Alagoas, Rua Governador Luiz Cavalcante, s/n, 57312-000, Alto do Cruzeiro, Arapiraca, AL, Brasil.

⁴Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, Rua Doutor Jorge de Lima, 113, 57010-300, Trapiche da Barra, Maceió, AL, Brasil. ⁵Universidade Federal de Alagoas, Av. Lourival Melo Mota, s/n, 57072-900, Tabuleiro dos Martins, Maceió, AL, Brasil.

As doenças parasitárias veiculadas por alimentos representam um importante problema de saúde pública, devido à falta de correta higienização principalmente de frutas e hortaliças. Partindo deste contexto os manipuladores de alimentos são considerados os principais responsáveis pela contaminação em escolas, o que pode levar a disseminação de doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Portanto, o objetivo deste estudo foi investigar as formas de prevenção da transmissão de agentes infecciosos enteroparasitários por manipuladores de alimentos. Este trabalho utilizou uma abordagem qualitativa, mediante uma pesquisa bibliográfica, através de dados secundários oriundos de publicações e resultados de pesquisas específicas sobre o assunto entre 2010 a 2015 realizando uma síntese explicativa sobre a prevenção da transmissão de agentes enteroparasitários por manipuladores de alimentos. As doenças transmitidas por alimentos é uma preocupação de saúde pública a nível mundial. E dentre os agentes infecciosos enteroparasitários mais frequentes causadores de DTA's estão *Ascaris lumbricoides*, *Necator americanus*, *Giardia lamblia*, *Entamoeba* sp, *Enterobius vermicularis* e *Hymenolepis nana*. Vale ressaltar que a maioria dos manipuladores de alimentos necessita de maiores informações relacionadas à qualidade higiênico-sanitária durante a fabricação dos produtos, e uma das maneiras de fornecer alimentos seguros é a realização de programas de educação continuada para esses profissionais. Conclui-se que o treinamento dos manipuladores de alimentos ainda é a melhor forma de contribuir para que estas pessoas se conscientizem sobre a sua responsabilidade e tenham cuidados no processamento dos alimentos.

Palavras-chave: manipulação de alimentos, doenças parasitárias, prevenção de doenças.