

RISCOS DE SALMONELOSE EM VIRTUDE DA CONDIÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA NO PREPARO DE MERENDA ESCOLAR NAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA NO BRASIL.

**Larissa da S. Fernandes¹; Iruama F. da S. Viana²; Laís da S. Fernandes²;
Leidy M. M. de M. Silva; Sidney H. H. da Silva²; Mayara R. da Silva²; João P.
F. da Silva²**

¹Associação Caruaruense de Ensino Superior e Técnico – ASCES, 55016-901 Caruaru, PE, Brasil. E-mail: Larissa.fernandes.hp.lf21@gmail.com. ²Associação Caruaruense de Ensino Superior e Técnico – ASCES, 55016-901 Caruaru, PE, Brasil.

A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos é um problema mundial, sendo grande parte delas ocorridas em escolas públicas. É comum um tipo de doença infecciosa causada por um grupo de bactérias do gênero *Salmonella* sp., onde é transmitida ao homem através da ingestão de alimentos contaminados com fezes de animais. Portanto, se as normas de boas práticas de manipulação dos alimentos não forem seguidas rigorosamente, poderão ocorrer contaminações no decorrer do processo de preparo da alimentação até o ato de servi-la aos educandos, acarretando assim em DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos). Este estudo tem como objetivo problematizar acerca dos riscos de surgimento de salmonelose através de más condições higiênico-sanitárias no preparo de alimentos em escolas. Trata-se de uma revisão de literatura de onde foram extraídos dados das bases Scielo, PubMed, Lilacs e google acadêmico. O estudo baseou-se na comprovação de ideias e fatos relacionados à infecção de indivíduos por bactérias do gênero *Salmonella* spp. As bactérias *Salmonella* (denominadas em homenagem a seu descobridor, Daniel Salmon) são bastonetes gram-negativos, anaeróbicos facultativos e não-formadores de esporos. Seu habitat normal é o trato intestinal dos seres humanos e de muitos animais. Todas elas são consideradas patogênicas em algum grau, causando Salmonelose, ou gastroenterite por *Salmonella*. As doenças causadas por esta bactéria são DTAs comuns tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento. A contaminação é proveniente principalmente da água usada na indústria, de superfícies de contato com o alimento e das condições higiênico-sanitárias dos manipuladores. A maior parte das pessoas contaminadas apresentam diarreia, dor abdominal e febre. Em algumas, pode ser severa a ponto de ser necessária a hospitalização devido à desidratação. A detecção e a rápida correção das

falhas no processamento de alimentos, bem como a adoção de medidas preventivas, são hoje as principais estratégias para o controle de qualidade. Para isso, devem-se manter medidas para a higienização completa e eficaz, capazes de garantir refeições seguras. A maioria dos casos de DTAs poderia ser prevenida se os manipuladores fossem melhor treinados e preparados dentro dos princípios das boas práticas no preparo de alimentos. Portanto, estes devem entender as boas práticas de higiene como uma forma de proteger a sua saúde e a dos consumidores, uma vez que eles são a principal via de contaminação. Sendo o problema da higiene solucionado, muitos microorganismos, entre eles a bactéria *Salmonella* não contaminará a alimentação escolar de vários educandos de escolas públicas do Brasil.

Palavras-chave: Salmonelose. Escolas Públicas. Higiene.