Presença de larvas e ovos de enteroparasitos em marisqueiras e em áreas de manipulação de mariscos na região lagunar de Maceió- Alagoas

Rawanderson dos Santos¹; Flaviana S. Wanderley¹; Caroline F. dos Santos¹; Anna Amelia de P. Moares¹; Ceyse Karine dos S. Silva¹; Thiago José M. Rocha¹; Wagner José N. Porto²

¹Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas. Rua Doutor José de Lima 113-Trapiche da Barra, CEP 57010-300 – Maceió/AL, Brasil. ²Curso de Medicina Veterinária, Campus Arapiraca, Universidade Federal de Alagoas, fazenda São Luis, Viçosa/AL, Brasil, CEP 57700-000.

Indivíduos que manipulam alimentos representam uma fonte potencial de contaminação e disseminação de parasitos. O solo também é uma importante fonte de transmissão, pois os geohelmintos necessitam do mesmo, como ambiente para desenvolver parte de seu ciclo. A mariscagem, compreende uma categoria de pesca artesanal, em especial nas regiões litorâneas e ribeirinhas. O fato do beneficiamento de mariscos tradicionalmente não ser realizado em ambiente adequado, concorre para a contaminação do mesmo, resultando na obtenção de produtos que podem ser possíveis fontes de transmissão de doenças. O objetivo desse trabalho foi identificar a presença de enteroparasitos em marisqueiras e no solo das áreas lagunares na cidade de Maceió- Alagoas, onde os mariscos são coletados. A metodologia utilizada consistiu na coleta e exame parasitológico de fezes de marisqueiras, pelo método de Hoffman, Pons e Janer e coleta e exame parasitológico de areia de áreas de manipulação dos mariscos pelos métodos Baermann-Moraes e HPJ. Como resultados obtidos, de um total de 17 exames de fezes, 41,17% foram positivos, sendo 71,42% para 01 parasito e 28,57% para mais de 01 parasito. Os parasitos encontrados foram ovos de *Ancylostomatidae*, *Trichuris trichiuria*, *Schistosoma mansoni*, *Ascaris lumbricoides*, *Enterobius vermiculares* e cistos de *Entamoeba coli*. Em relação à areia, das 07 amostras examinadas, 57,14% foram positivas para larvas de Ancilostomídeos. Como pode ser visto neste trabalho, considerando que a qualidade do alimento é o resultado de um conjunto de condições e cuidados compreendidos em toda a cadeia produtiva, e que as helmintíases também podem ser veiculadas pelo solo, ressalta-se a necessidade de que princípios de higiene pessoal, de alimentos e do ambiente sejam estabelecidos.

Palavras chave: geohelmintoses, enteroparasitoses, marisqueiras.

Apoio: PROBIC/FAPEAL/UNCISAL