

INCIDÊNCIA DE ENTEROPATÓGENOS EM ÁGUA E ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

Josiane Bazzo de Alencar¹; Bianca Kiers¹; Fernando Henrique das Mercês Ribeiro²

RESUMO: Diversas doenças infecciosas são veiculadas exclusiva ou predominantemente pelo consumo de produtos alimentícios, contaminados com toxinas produzidas por microorganismos. Os microorganismos nos alimentos são causadores de alterações químicas prejudiciais, resultando no que chamamos de “deterioração microbiana”. A deterioração resulta em mudanças de cor, odor, sabor e textura do alimento. Essas alterações são conseqüências da atividade metabólica natural dos microorganismos, que estão apenas tentando perpetuar a espécie, utilizando o alimento como fonte de energia. Agentes infecciosos presentes nos alimentos podem representar riscos à saúde e são genericamente chamados de patogênicos, podendo afetar tanto o homem como os animais. Isso explica o fato de uma das principais preocupações da microbiologia em alimentos relacionar-se ao controle do desenvolvimento microbiano, visando eliminar riscos à saúde do consumidor, bem como prevenir ou retardar o surgimento de alterações indesejáveis nos alimentos. Os patógenos alimentares conhecidos incluem parasitas, animais multicelulares, protozoários, fungos, bactérias, vírus e possivelmente príons. O projeto está vinculado a um Grupo de Pesquisa em Epidemiologia e Medicina Preventiva e o objetivo deste trabalho é tratar da pesquisa dos principais agentes infecciosos encontrados em água e alimentos consumidos crus da Feira de Produtores de Maringá, que podem causar doença em humanos: *Salmonella*, bactérias aeróbias mesófila, *Bacillus cereus*, coliformes fecais, protozoários e rotavírus. O foco principal está relacionado à educação sanitária como método preventivo da intoxicação alimentar. O diagnóstico laboratorial de parasitas de humanos em hortaliças é de grande importância para a saúde pública, uma vez que, fornece dados sobre as condições higiênicas envolvidas na produção, armazenamento, transporte e manuseio desses produtos. Amostras de hortaliças serão coletadas aleatoriamente em duplicata do total a ser comercializado no dia, minutos antes do início da venda. As análises das verduras coletadas na feira e da água utilizada na irrigação das mesmas serão realizadas segundo métodos consagrados na literatura para pesquisa e identificação dos diferentes agentes bacterianos, parasitários e virais.

PALAVRAS-CHAVE: Educação sanitária; Enteropatógenos; Intoxicação alimentar.

¹ Discentes do Curso de Biomedicina. Departamento de Biomedicina do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. josibazzo15@hotmail.com; bianca_kiers@hotmail.com

² Docente do Curso de Biomedicina. Departamento de Biomedicina do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. fernandoribeiro@cesumar.br