

MARIA DAS GRAÇAS MARCIANO HIRATA TAKIZAWA

Enteroparasitos e condições higiênico-sanitárias em manipuladores de
alimentos, Cascavel - Paraná/Brasil

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Estadual de Maringá, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Ciências da Saúde.

Área de concentração: Doenças Infecciosas e Parasitárias e Saúde do Homem

Orientador: Profa. Dra. Mônica Lúcia Gomes

Maringá

2007

RESUMO

Objetivo: Verificar a prevalência de enteroparasitos e as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos do município de Cascavel/Paraná, Brasil. **Métodos:** Foram analisados 343 manipuladores de alimentos (cozinheiros e auxiliares de cozinha, ambulantes, merendeiras, padeiros e confeitários) de ambos os gêneros e de faixa etária variada entre 14 e 75 anos. De cada indivíduo foram analisados o material fecal pelas técnicas de Lutz, Ritchie modificada e Ziehl-Neelsen modificada e o subungueal, pelo método de Ritchie. As condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos foram investigadas utilizando questionário específico. **Resultados:** 131 manipuladores (38,2%) apresentaram material fecal positivo para pelo menos um parasito. As espécies mais prevalentes foram *Endolimax nana* (67,9%), *Entamoeba coli* (35,9%) e *Blastocystis hominis* (28,2%), sendo que *E. nana* foi significativamente diferente ($p=0,00$) em relação às demais. A infecção por protozoários foi significativamente maior do que por helmintos ($p=0,00$). Foi verificada associação estatística entre a positividade para algum parasito e o gênero masculino ($p=0,03$), a categoria ocupacional ($p=0,00$) e a realização de limpeza geral, vendas, e descarregamento de produtos ($p=0,04$). O material subungueal foi positivo em 17 indivíduos (5,0%), não havendo convergência ($p=0,00$) entre os resultados obtidos com este material e o material fecal. **Conclusões:** A prevalência de enteroparasitos nos manipuladores de alimentos de Cascavel é alta, está associada com o gênero, com a categoria ocupacional e com a realização de outras atividades. Os resultados apontam que a qualidade do serviço prestado por estes profissionais pode ser melhorada pela aplicação de medidas educativas efetivas, realização periódica de exames parasitológicos e tratamento específico.

Palavras-chave: enteroparasitos, manipuladores de alimentos, higiene.

ABSTRACT

Objective: To verify the enteroparasites prevalence and hygienic-sanitary conditions of the food handlers in the city of Cascavel, Paraná/Brazil. **Methods:** There were analyzed 343 food handlers (cookers, cooks' assistants, street vendors, school cooks, bakers and confectioners) from both genders and with different ages between 14 and 75 years old. From each one was analyzed fecal samples using Lutz, modified Ritchie and Ziehl-Neelsen techniques and under fingernail material using Ritchie method. The hygienic-sanitary conditions of the food handlers were investigated using a specific questionnaire. **Results:** 131 professionals (38.2%) displayed positive results for the least one parasite. The species with higher prevalence were *Endolimax nana* (67.9%), *Entamoeba coli* (35.9%) and *Blastocystis hominis* (28.2%). Among these *E. nana* was significantly different ($p=0.00$) from the others. The infection by protozoan was much bigger than by helminthes ($p=0.00$). Statistic association was observed between the positive results for some parasite and the male professionals ($p=0.03$), the professional category ($p=0.00$) and the performance of general cleaning, sells and products unburden ($p=0.04$). The under fingernail material was positive in 17 individuals (5.0%). No convergence ($p=0.00$) was observed between results obtained with under fingernail material and fecal materials. **Conclusions:** The prevalence of enteroparasites in food handlers in Cascavel is high and it is associated with gender, professional category and performance of other activities. These results reveal that the quality of the service offered from these professionals can be improved by the application of effective educational measures, periodic realization of parasitological tests and specific treatment.

Key-words: enteroparasites, food handlers, hygiene.