

Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG

VERONICA MAGALHAES SILVA (Autor), Adrielly Jordane Silva Leite (Co-Autor), Uelinton Manoel Pinto (Co-Orientador), Maria Tereza de Freitas (Orientador)

As cozinhas das residências são apontadas como um importante local de ocorrência de surtos de doenças transmitidas pelos alimentos (DTA). O estudo teve como objetivo diagnosticar as condições higiênico-sanitárias de cozinhas da cidade de Ouro Preto, MG. Foram aplicados questionários específicos em 34 domicílios para verificar o conhecimento das pessoas a respeito da manipulação segura dos alimentos. Além disso, foram feitas coletas de amostras do ambiente, utensílios e equipamentos para a realização de análises microbiológicas específicas para avaliar os processos de higienização em 20 domicílios. Houve contagens insatisfatórias de mesófilos aeróbios em 100 % dos domicílios, principalmente para facas e ambientes (90 % das amostras) e liquidificadores (80 % das amostras), em menor proporção nas tábuas de corte (18,75 %) e ambiente das geladeiras avaliadas (17,64 %). Somente 10 entrevistados aceitaram realizar a análise de mãos, havendo 50 % de contagens inadequadas para mesófilos aeróbios. No caso de bolores e leveduras as inadequações foram de 80 % das amostras de facas e liquidificadores, 12 % das amostras de tábuas, 70 % do ambiente, 6 % das geladeiras e 10 % das mãos avaliadas. Foram verificadas contagens insatisfatórias de coliformes totais em 45 % dos domicílios para liquidificadores (45 %) e facas (15 %). Entretanto, as contagens das tábuas e mãos dos manipuladores apresentaram-se dentro do padrão de referência estabelecido para coliformes. Os resultados microbiológicos insatisfatórios sugere que, apesar da metade dos entrevistados terem demonstrado conhecimento teórico sobre a manipulação segura de alimentos, a maioria não coloca em prática tal conhecimento, demonstrando a necessidade de maior conscientização dos manipuladores de alimentos dos domicílios em relação à manipulação dos alimentos para maior garantia da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto