

FREQUÊNCIA DE PARASITAS EM ALFACE CONSUMIDAS EM RESTAURANTES (SELF-SERVICE) DE SÃO MIGUEL DO OESTE, SANTA CATARINA

Orientadores: VIDIGAL, Tiago Mateus Andrade

Pesquisadores: LANDIVAR, Elaine Eloiza Cortellini

Curso: Biomedicina

Área: Ciências da Vida

Resumo: A análise parasitológica de alimentos consumidos crus como a alface é de fundamental importância para a saúde pública pois fornece dados de a situação higiênico-sanitária desse alimento, uma vez que esses vegetais podem ser de veículo para protozoários e helmintos de importância clínica. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a ocorrência de estruturas parasitárias em amostras de alfaces crespas (*Lactuca sativa*) comercializadas em restaurantes self-service de São Miguel do Oeste, SC. As amostras foram coletadas aleatoriamente em 20 estabelecimentos em duplicata e preparadas de acordo com o método de Hoffman (1934) com modificações, e analisadas com o auxílio de microscópio óptico. Os principais parasitas encontrados foram: cistos de *Balantidium coli*, *Giardia lamblia* e *Entamoeba* spp., ovos de *Ascaris lumbricoides* e larvas de *Strongyloides stercoralis*. Esses resultados demonstram que as alfaces comercializadas em restaurantes self-service encontraram-se impróprias para o consumo e evidenciam a necessidade da implantação de medidas higiênico-sanitárias e educacionais que possam minimizar a contaminação dessa hortaliça, zelando, assim, pela saúde de seus consumidores.

Palavras-chave: Contaminação Parasitológica. Alimentos. Alface. Parasitas.

E-mails: tiago.vidigal@unoesc.edu.br