

ANÁLISE PARASITOLÓGICA DE ALFACE (*LACTUCA SATIVA*) SERVIDA EM RESTAURANTES *SELF-SERVICE* DA CIDADE DE PORTO ALEGRE, RS

Raquel Müller Gonçalves¹, Sílvia Pavan da Silva¹ e Neusa Saltiel Stobbe¹ (orient.)

¹Departamento de Microbiologia, Instituto de Ciências Básicas da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Sul; quelmg_biomed@yahoo.com.br; neusa.stobbe@ufrgs.br.

As doenças transmitidas por alimentos têm recebido atenção em todo mundo. O Brasil possui clima e situação sócio-econômica favorável à ocorrência de doenças parasitárias, como a teníase-cisticercose. Diversos estudos comprovam elevado grau de contaminação das hortaliças, vinculando seu consumo à transmissão dos enteroparasitos. A contaminação das hortaliças pode ocorrer a partir do ambiente onde são cultivadas, no transporte, armazenamento e até o ponto de venda à população. Há, por isso, a necessidade de investigação da contaminação, em qualquer que seja a etapa, sobretudo quando esses alimentos são colocados à disposição para o consumo imediato. Este trabalho tem por objetivo verificar a presença de estruturas parasitárias em alfaces comercializadas pelos restaurantes *self service* na cidade de Porto Alegre, RS. Para tanto serão coletadas seis amostras de alface em cada um dos 15 estabelecimentos escolhidos, sendo três amostras coletadas antes e três após o processo de higienização adotado pelo restaurante. Alíquotas de 200g serão analisadas pela técnica de Lutz (Hoffman *et al.*, 1934), utilizando-se a lavagem das folhas de acordo com Oliveira e Germano (1992) e sedimentação por 24 horas em cálice de fundo cônico. O sedimento será examinado em triplicata, em aumentos de 100x e 400x. Até o momento foram analisadas 77,7% (35/45) das amostras, encontrando-se oocistos de coccídios em 26,6% (12/45) e larvas de nematódios em 20% (9/45) nas amostras não higienizadas e 6,6% (3/45) e 2,22% (1/45) respectivamente nas amostras prontas para o consumo. Também se observou a presença de insetos jovens em 33,3% (15/45) das amostras não higienizadas e em 13,3% (6/45) nas higienizadas. Os resultados sugerem que os estabelecimentos que cultivam ou fornecem alface para os restaurantes da cidade de Porto Alegre apresentam técnicas de cultivo adequadas, uma vez que não foram encontrados agentes patogênicos para os seres humanos nas amostras não higienizadas. No entanto, constatou-se que as medidas de higienização adotadas pelos restaurantes não são totalmente eficazes uma vez que foram observados oocistos, larvas e insetos não patogênicos para o homem nas amostras prontas para o consumo.