

279

**ESTRUTURAS PARASITÁRIAS E SUJIDADES ENCONTRADAS EM ALFACES (LACTUCA SATIVA) SERVIDAS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE DA CIDADE DE PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL.** Raquel Muller Goncalves, Sílvia Pavan da Silva, Neusa Saltiel

*Stobbe (orient.)* (UFRGS).

O Brasil possui clima e situação sócio-econômica favoráveis à ocorrência de doenças parasitárias. Estudos comprovam elevado grau de contaminação das hortaliças, vinculando seu consumo à transmissão dos enteroparasitos. Este estudo teve por objetivos verificar a presença de estruturas parasitárias e sujidades em alfaces, e investigar os procedimentos de higienização dessas hortaliças servidas em restaurantes *self-service* e em empresas que servem refeições coletivas na cidade de Porto Alegre, RS. Coletaram-se 90 amostras de alface (45 antes e 45 após a higienização) em quinze restaurantes comerciais e empresariais. A análise parasitológica foi realizada pelo método de Lutz, com sedimentação por 24hs. Um questionário epidemiológico foi utilizado para investigar os procedimentos de higienização dos estabelecimentos. A presença de estruturas parasitárias e sujidades foi constatada em 79, 8% das amostras não higienizadas e em 19, 8% das amostras prontas para consumo, sendo que os estabelecimentos comerciais apresentaram índices de contaminação menores dos que os restaurantes empresariais. As estruturas mais encontradas foram nematódios de vida livre (21/45) e insetos (17/45) nas amostras não higienizadas, e insetos (7/45) e oocistos não esporulados (3/45) nas amostras não higienizadas. O sanitizante mais utilizado foi o hipoclorito de sódio (40% dos restaurantes), enquanto que 20% deles fizeram a higienização apenas com água corrente. Embora nenhuma estrutura parasitária patogênica para o ser humano tenha sido encontrada, há necessidade de melhorar os protocolos de higienização dos restaurantes *self-service* investigados, pois as medidas adotadas não foram totalmente eficazes na eliminação de sujidades.