



## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DAS MÃOS DE COLABORADORES DE UMA REDE DE FAST FOOD EM FORTALEZA-CE

Congresso Brasileiro de Inovação em Microbiologia, 1ª edição, de 28/03/2022 a 31/03/2022  
ISBN dos Anais: 978-65-81152-52-9

**BRITO; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES<sup>1</sup>, MOREIRA; MARTA DA ROCHA<sup>2</sup>, AGUIAR; PRISCILA MUSTAFA AGUIAR<sup>3</sup>, MARIANO; TÚLIO OLIVEIRA<sup>4</sup>, SOUSA; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE<sup>5</sup>, MENDES; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA<sup>6</sup>**

### RESUMO

Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo e observacional, vinculado ao Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva do curso de Nutrição da Universidade de Fortaleza, sendo realizado entre os meses de março e maio de 2018. O presente estudo teve como objetivo analisar os microrganismos presentes nas mãos de manipuladores de uma rede de *fast food* em Fortaleza - CE. O estudo examinou 20 amostras advindas das mãos de colaboradores, onde 10 eram de mãos higienizadas e 10 de mãos não higienizadas. Os materiais utilizados foram: swabs, tubos de ensaio com solução salina, luvas descartáveis estéreis e meios de cultura (placas de *petri* contendo *agar gled*). O estudo se desenvolveu no laboratório de microbiologia da Universidade de Fortaleza, local onde as 20 amostras foram armazenadas em uma estufa à temperatura de 37°C por 5 dias, sendo posteriormente transferidas para o meio *agar ss* ficando armazenadas na estufa à 37°C por 2 dias. Passado o tempo, as amostras foram transferidas para as lâminas, foi realizada a coloração de Gram. Também foi realizada análise microscópica das lâminas produzidas e efetuados testes, como o de catalase, coagulase, TSI, objetivando a classificação dessas bactérias conforme seu metabolismo. Diante do exposto, foi verificada a presença de microrganismos inadequados para a manipulação de alimentos, indicando que não foi realizada a higienização adequada das mãos. Dessa forma, deverão ser realizados treinamentos de forma constante para os manipuladores de alimentos, ressaltando a relevância da higienização correta das mãos, objetivando reduzir a incidência de surtos de DTAs, assegurando com isso a produção de um alimento seguro.

**PALAVRAS-CHAVE:** Segurança alimentar, Unidade de Alimentação e Nutrição, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*

<sup>1</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, fernando.brito@ufrn.br

<sup>2</sup> UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, martarocha9@yahoo.com.br

<sup>3</sup> UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, priscilamustafaguaiar@gmail.com

<sup>4</sup> UNIVERSIDADE DE FORTALEZA, tulioliveiram@gmail.com

<sup>5</sup> CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, VERLAINES@HOTMAIL.COM

<sup>6</sup> CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ, ANINHAREZ@YAHOO.COM.BR