



HIGIENE E PERFIL MICROBIOLÓGICO DE MÃOS DOS MANIPULADORES DE LANCHONETES DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO

JÉSSICA ALVES PEREIRA DE SOUZA; GILCILÉIA INÁCIO DE DEUS
jessica.alves.29@hotmail.com

Objetivo: Avaliar o conhecimento e a rotina de higiene de mãos, e o perfil microbiológico de mãos dos manipuladores de lanchonetes em um campus universitário de Goiânia. **Método:** Pesquisa realizada em 9 lanchonetes. A cada visita técnica era selecionado um manipulador que tivesse intenso contato com alimentos. À este foi aplicado um questionário composto de 15 questão. Em seguida foi coletado amostras de ambas as mãos pelo método swab. As amostras foram transportadas para o laboratório de Microbiologia de Alimentos do Campus II da PUC. Foram realizadas análises para *Staphylococcus aureus*, utilizando o meio de cultura Ágar Mani1 Salgado, Enterobactérias, utilizando o meio de cultura Ágar EMB (Eosina Methil Blue), e contagem total de colônias, com meio de cultura PCA (Ágar Padrão de Contagem). **Resultados:** Dos resultados do questionário, 100% mantém as unhas curtas e sem esmalte, no entanto nenhuma das unidades visitas apresentavam as pias exclusivas para higienização das mãos como pede a legislação. Sobre o procedimento correto da higienização das mãos, 78% souberam julgar a questão correta. Sobre o uso de material para secagem das mãos, 67% disseram usar papel toalha descartável, mas, ainda há quem utilize a toalha de pano, sendo estes 33%. Das análises, todas apresentaram contaminação elevadas. **Conclusão:** Apesar de haver conhecimento em higiene pessoal e de mãos, os resultados microbiológicos confirmam as práticas inadequadas de manipulação por parte dos colaboradores das lanchonetes pesquisadas. Percebeu-se uma necessidade de adequação das estruturas em todas as nove lanchonetes .

Palavras-chave: Higiene De Mãos. Análises Microbiológicas. *Staphylococcus Aures*