

DETECÇÃO DE FUNGOS MISCELÂNEOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DE CRECHES MUNICIPAIS DE MACEIÓ/AL

Melo, L.H.A. (IFAL) ; Vicente, C.D. (IFAL) ; Gomes, Q.M.M.A. (UFAL)

RESUMO

Os fungos são microrganismos indesejáveis capazes de produzir uma variedade de enzimas que, com a interação sobre os alimentos, promovem a deterioração e alguns deles podem produzir metabólitos tóxicos que causam danos à saúde humana. Esses microrganismos são capazes de se desenvolverem em produtos, em locais de temperatura controlada e/ou ambientes entre 25 a 30°C, além de móveis e equipamentos com ou sem refrigeração. A exposição dos alimentos aos tipos de microrganismos também depende das condições higiênico-sanitárias deficientes, do meio ambiente, equipamentos, falhas do processamento e/ou estocagem e matéria-prima contaminada. Neste contexto, o presente trabalho objetiva detecção de fungos filamentosos nos serviços de alimentação de creches municipais em Maceió, indicando as espécies.

PALAVRAS CHAVES

Fungos miscelâneos; Serviços de alimentação; Creches municipais

INTRODUÇÃO

O crescente número e a severidade das doenças transmitidas por alimentos em todo mundo continua sendo cenário consistente e de interesse às investigações pela comunidade de estudiosos que focam os esforços nos fatores de riscos, na detecção das espécies invasoras dos alimentos e as consequências à saúde do consumidor. O controle dos patógenos de origem alimentar não é garantia de sucesso porque muitos deles sobrevivem no ambiente por longos períodos de tempo e podem ser transmitidos de maneira variada, desde o solo aos processos de produção, trazendo preocupação quanto ao grau de exposição dos grupos suscetíveis como crianças em idade pré-escolar. A exposição dos alimentos aos tipos de microrganismos também depende das condições higiênico-sanitárias deficientes, do meio ambiente, dos equipamentos, falhas do processamento e/ou estocagem, matéria-prima com contaminação excessiva de maneira a variar qualitativa e quantitativamente essa comunidade biológica, e que entre eles, estão inseridos os fungos filamentosos (SILVA JR, 2007). Por ser um estabelecimento educativo que ministra apoio pedagógico e cuidados à criança até os seis anos de idade, não poderia deixar de requerer atenção especial quanto aos trabalhos voltados à alimentação, fazendo parte desse contexto, todos os cuidados mínimos necessários nos serviços de nutrição. Dados sugerem que cerca de 16% dos surtos de DTAs sejam causados por utensílios e equipamentos contaminados (ANDRADE et al., 2003). Os critérios rigorosos de controle higiênico sanitário se deve ao fato da suscetibilidade do grupo infantil às possíveis ocorrências de doenças transmitidas por alimentos (BUZBY, 2002).

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado em uma amostra correspondente a 50%, de todas as creches municipais que funcionam em horário integral, localizadas no município de Maceió/AL, selecionadas por método aleatório, conforme o número de unidades por bairro do município. A identidade das instituições foi preservada, portanto, foram atribuídos números de identificação de 1 a 10. Foram escolhidos quatro ambientes dos serviços de alimentação, sendo eles o de armazenamento a seco, armazenamento refrigerado, produção e distribuição. Em cada um, foram expostas duas placas de Petri abertas contendo aproximadamente 10 ml, cada, do meio de cultura ágar DRBC (Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol). Após 15 (quinze) minutos, foram recolhidas, tampadas, lacradas com fita crepe e embrulhadas com plástico PVC e em seguida, refrigeradas em caixa térmica contendo gelo e levadas para o laboratório de Microbiologia do IFAL, onde ficaram encubadas à temperatura ambiente por 10 (dez) dias.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através da análise das placas de petri utilizadas para estudo, foram obtidos os resultados encontrados na tabela 1. É possível observar que nenhuma das creches obteve resultados de detecção completamente nulos e mesmo que em 4 (quatro) das 160 (cento e sessenta) placas não tenham apresentado fungos, não é o suficiente para dizer que há creches com bons resultados. A previsibilidade destes dados obtidos se encontra na precariedade das instalações dos serviços de alimentação das creches, pois foi observado durante as visitas que, em muitos casos, as creches são instaladas em antigas residências, onde a estrutura presente difere de uma estrutura segura e adequada para um ambiente onde há manipulação de alimentos.

Tabela 1 - Presença de fungos miscelâneos em ambientes do serviço de a

CRECHES/VARIAVEIS	AMOSTRA	FAS1	FAS2	FAR3	FAR4	FPP5	FPP6	FPD7	FPD8
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	2	1	1	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	2	1	1	1	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	2	1	1	1	1	1	1	1	1
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6	2	1	1	0	0	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	2	1	1	1	1	1	1	1	1
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1
8	2	1	1	1	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	0	1	1	1	1
9	2	1	1	1	0	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10	2	1	1	1	1	1	1	1	1

O resultado correspondente à 0 (zero) indica que não houve presença de fungos, enquanto que o correspondente ao 1 (um) indica que houve.

CONCLUSÕES

Mediante os resultados encontrados com a elaboração deste projeto de pesquisa, é possível afirmar, conclusivamente, que nenhuma das creches avaliadas, ou seja, 50% das creches localizadas no município de Maceió/AL, possuem condições higiênico- sanitárias favoráveis aos serviços prestados, principalmente por este fator estar relacionado com os alimentos que ali são manipulados, produzidos e servidos em horário integral, aumentando a suscetibilidade das crianças às possíveis doenças produzidas pelas micotoxinas que podem ser produzidas por estes microorganismos.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal de Alagoas - IFAL - Campus Maceió, por cessão do laboratório de Microbiologia para a realização da pesquisa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

- 1) ANDRADE, N.J.; SILVA, R.M.M.; BRABES, K.C.S. Avaliações das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. Ciência Agrotécnica, v. 27, n. 3, p. 590-596, 2003.
- 2) BUZBY, J.C. Older adults at risk of complications from microbial foodborne illness. Food Review, v.

25, n. 2, p. 30-35, 2002.

3) - SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p.