

AVALIAÇÃO PARASITOLÓGICA DE ALFACES (*Lactuca sativa*) IN NATURA COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS – BAHIA

Camila dos Santos Santana*

Pâmela Santana Daltro**

Atualmente as hortaliças estão presentes na alimentação da maioria dos indivíduos, seja em função dos seus atributos nutricionais, por apresentar baixo índice calórico, como também pelo seu baixo custo. No Brasil, a alface (*Lactuca sativa*) é uma das hortaliças mais consumidas, devido a sua ingestão crua em saladas, é considerada um notável veículo de transmissão de patógenos para os seres humanos quando não devidamente higienizadas. Essa transmissão pode ser decorrente da irrigação com o uso de águas pluviais contaminadas ou mesmo pelo transporte e armazenamento inadequados das feiras-livres que não seguem as normas sanitárias. O consumo de hortaliças contaminadas podem trazer danos a indivíduos de todas as faixas etárias e classes sociais, levando a quadros de má absorção intestinal, diarreia, anemia, e até mesmo a óbito em indivíduos imunossuprimidos. Dessa forma a qualidade desses vegetais para o consumo torna-se de fundamental importância para a saúde pública. O objetivo geral desse estudo é verificar o nível de contaminação das alfaces comercializadas no município de Santo Antônio de Jesus. Os objetivos específicos consistem em investigar a origem do cultivo dessas alfaces; comparar a qualidade das mesmas comercializadas em feiras livres e as comercializadas em supermercados; e identificar os parasitas mais prevalentes. As amostras de alface coletadas nas feiras e nos supermercados do município de Santo Antônio de Jesus serão acondicionadas individualmente em sacos plásticos estéreis descartáveis, e transportadas em caixas isotérmicas ao Laboratório de Análises Clínicas da Faculdade Maria Milza, onde será realizado o processamento pelo método de sedimentação espontânea de Hoffman, e as lâminas com os sedimentos analisadas em microscopia óptica. Considerando resultados obtidos em outros estudos, espera-se encontrar uma ampla gama de parasitas visto o baixo padrão de qualidade higiênico-sanitário apresentado pelas feiras livres, decorrente da insuficiente fiscalização da Vigilância Sanitária, o que salientará a necessidade de revelar a população consumidora e produtora, o nível de contaminação existente, orientando a adoção de medidas profiláticas através de ações educativas quanto à correta manipulação e higienização das hortaliças, bem como a importância do monitoramento laboratorial das alfaces comercializadas em supermercados e feiras livres a fim de reduzir a incidência de doenças parasitárias veiculadas pelos alimentos.

Palavras-chave: Alface. Enteroparasitas. Contaminação.

* Graduando em Farmácia na Faculdade Maria Milza – FAMAM. E-mail: mylaa.santos@hotmail.com.

** Mestre em Biotecnologia, Professora orientadora da Faculdade Maria Milza – FAMAM. E-mail: ps.daltro@yahoo.com.br.