

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE PRATOS EM ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NO MUNICÍPIO DE JI-PARANÁ

COELHO, Aline de Souza¹; PORTUGAL, Dayane de Jesus¹;
CUSTÓDIO, Daiany Cristina Gil Glioli¹; NOVAES, Michely Tavares;
SOBRAL, Fabiana de Oliveira Sola

Introdução/objetivo: A educação infantil é a primeira etapa do processo de ensino, onde escolas são encarregadas do desenvolvimento integral priorizando a educação, cuidado e nutrição de crianças, sendo a alimentação um dos fatores fundamentais para a saúde e desenvolvimento infantil. Existem diversos programas criados para a supervisão, orientação e aprimoramento para a gestão referente à alimentação escolar e atualmente uma das maiores preocupações é a contaminação por microrganismos a qual está relacionada a alimentos, condições inadequadas de armazenamento, falhas de higiene e contaminação cruzada durante o processo de preparo. O referido estudo objetiva realizar análise microbiológica de pratos de escolas de educação infantil no município de Ji-Paraná/RO. **Material e métodos:** O estudo constitui-se em uma pesquisa quantitativa. Para as coletas, foram utilizadas superfícies de pratos limpos e armazenados em armários de duas escolas municipais de Ji-Paraná, identificadas como escola A e escola B. Foram coletadas amostras de 90 pratos por escola em três dias consecutivos (30 pratos/dia). As amostras foram inoculadas no meio Agar Padrão de Contagem (PCA), onde se retirou 1 ml da diluição e foram transportadas para a estufa com a temperatura de $\pm 37^{\circ}\text{C}$ por 24 horas, não havendo crescimento, foram mantidas inoculadas por mais 24 horas. As amostras foram também inoculadas pela técnica de plaqueamento por superfície em Meio Agar Manitol Sal para identificação de *Staphylococcus aureus* e no Agar MacConkey para identificação de bactérias gram negativas. As amostras que apresentaram crescimento em Agar MacConkey, foram incubadas em Rugai com Lisina por 24 horas a $\pm 37^{\circ}\text{C}$ para a identificação da bactéria e na análise de Rugai foi identificado o crescimento da *Klebsiella* conforme apresentado nos resultados. **Resultados e discussão:** O total de amostras contaminadas da creche A é de 32 amostras, onde 18 amostras obtiveram crescimento de mesófilos, equivalente a 56,25% do total de contaminação das amostras positivas. Já em relação à presença de *Klebsiella* sp. 4 amostras apresentam positividade, representando 12,5%. A classe dos fungos obtiveram o crescimento em 10 amostras, totalizando 31,25%. Os resultados apresentados demonstram a necessidade de cuidados em relação a higienização, tendo em vista que houve uma quantidade significativa de contaminação. Em relação a creche B observa-se um total de 22 amostras contaminadas, sendo observado crescimento dos seguintes microrganismos: 12 amostras com presença de mesófilos onde corresponde a 54,5% do total de contaminações em pratos da creche B, 4 amostras com *klebsiella* sp. 18,2% e 6 amostras de fungos 27,3%. Apesar da escola B obter um número significativo de amostras contaminadas, atingiu um índice inferior comparado aos resultados da escola A, entretanto, ainda assim torna-se importante afirmar que a escola B também demonstra falhas no processo de higienização dos pratos, causando por vezes riscos a saúde das crianças que fazem uso diariamente destes utensílios. **Conclusão:**

¹ Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná

Os resultados obtidos na referida pesquisa demonstra que as escolas avaliadas não estão seguindo os quesitos exigidos nas legislações vigentes. Uma vez que houve presença de microrganismos indicando que as sujidades dos pratos não foram retiradas de maneira eficiente. Ressalta-se ainda a importância de mais orientações e fiscalizações por parte dos órgãos competentes. Esses resultados expressam as falhas de higienização nos pratos analisados, tal situação pode estar ocorrendo por falta de conhecimento em boas práticas de fabricação (BPF) ou falta da aplicabilidade da mesma pelos funcionários que exercem a função de higienização destes pratos. Dessa forma orientações devem ser feitas com os responsáveis pelo processamento e higienização de alimentos, para que se minimize as falhas.

Palavras chaves: Escolas, Higiene, Alimentação.