



## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE PRATOS E TALHERES ESCOLARES EM CUIABÁ – MT

Claudiana Rafasli de CARVALHO<sup>1</sup>

Letícia Jamil de JESUS<sup>1</sup>

Renata Soares de ASSUNÇÃO<sup>1</sup>

Thalita Barbosa Castro CALZE<sup>1</sup>

Juliana Maria Amabile DUARTE<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica do curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

<sup>2</sup>Docente do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

**Introdução:** Sabe-se que o alimento é importante, tanto para o crescimento como para a manutenção da vida. O Brasil é o país da América Latina com mais experiência em programas de alimentação e nutrição em escolas. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) representam um problema de saúde pública em qualquer parte do mundo, principalmente em países em desenvolvimento, como o Brasil. Maiores riscos de contaminação alimentar devem ser considerados em creches e escolas, uma vez que esta população costuma apresentar uma maior suscetibilidade a infecções, já que passam por constantes mudanças no sistema imune, e algumas evoluções do organismo podem persistir até a adolescência. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi de avaliar o grau de contaminação de pratos e talheres escolares. **Método:** Foi realizado uma análise microbiológica em utensílios escolares da cozinha, como pratos e talheres. Procedeu-se com o experimento utilizando-se swab em duplicata de toda a área dos pratos e talheres. As coletas foram realizadas em 2 pratos e 2 talheres (garfo e colher). Após a finalização das coletas, os swab`s foram utilizados para que se procedesse com a semeadura das placas de petri. Foram utilizadas 2 placas de ágar nutriente (AN) para o crescimento de mesófilos, 2 placas de ágar Sabouraud (AS) para crescimento de fungos, 2 placas de ágar Mac Conkey (McC) para o crescimento de bacilos gram negativos e 2 placas de ágar EMB para o crescimento de coliformes fecais. **Resultado:** Após o período de incubação para o crescimento pode-se observar que houve crescimento de colônias nas placas de: AN com 720 UFC, AS com 250 UFC, McC com 40 UFC e em EMB não houve crescimento. **Conclusão:** Com base nos dados coletados é possível observar que é possível solucionar esses problemas de higiene, com a adoção de simples medidas de higiene pessoal e dos utensílios de cozinha, como lavagem e sanitização. Sugere-se realizar posteriores análises após esses procedimentos sugeridos.