

## Avaliação parasitológica de hortaliças servidas em restaurantes self service

**Marciara B. Gomes<sup>1</sup>; Dilmara P. Costa<sup>1</sup>; Lourival M. Roland-Junior<sup>1</sup>; Marcos S. Lima<sup>1</sup>; Mateus G. Oliveira<sup>1</sup>; Maria Adezi M. Costa<sup>1</sup>; Maria Tayane S. Pinheiro<sup>1</sup>; Samuel L. Borges<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Estudante Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará/Tucuruí. 68464-000, Tucuruí, PA, Brasil. <sup>2</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará/Tucuruí. 68455732 Tucuruí, PA, Brasil. E-mail: samuel.borges@ifpa.edu.br

Os restaurantes tipo *self service* estão entre as empresas de maior crescimento no país nas últimas duas décadas. Esse crescimento trouxe, contudo, aumento de riscos para segurança alimentar da população que, ao fazer uso desses estabelecimentos, passou estar mais exposta às doenças veiculadas por alimentos. Esse risco é mais evidente quando esses restaurantes servem hortaliças para serem consumidas *in natura*, possibilitando, entre outras coisas, a fácil transmissão de parasitos intestinais e outros patógenos. O objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade sanitária da hortaliças servidas *in natura*, em 24 restaurantes dos municípios de Breu Branco e Tucuruí, ambos no estado do Pará, no período de maio de 2015 à maio de 2016. Foram utilizados métodos consagrados de lavagem e preparação das lâminas para análise microscópica das amostras. Os resultados dessa análise revelaram cistos de protozoários intestinais como *Entamoeba histolytica/díspar*, *Giardia lamblia* e *Entamoeba coli* em 15% das amostras, sendo este resultado estatisticamente significativo ( $p < 0.0001$ ). Assim, quando não adequadamente sanitizadas, as hortaliças consumidas *in natura*, apesar de excelente fonte de vitaminas e outros nutrientes, podem representar um veículo de transmissão de enteroparasitos para humanos.

**Palavras- Chave:** contaminação, enteroparasitos, saladas.