**8CCHSADGTAPE09**

**AVALIAÇÃO E CONTROLE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DAS MÃOS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UM RESTAURANTE INSTITUCIONAL**

Wellington de Lima Fernandes(1) ; Celene dos Santos Ataíde (3) ; Jaqueline Medeiros da Costa (2) ;Suelene Helena Gomes Santos (2) ;Maria José de Figueiredo (4) ;Elisândra Costa Almeida (4)

Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão Agroindustrial/ PROBEX

A rápida detecção e correção das falhas no processamento dos alimentos, em conjunto à adoção de medidas preventivas, estão entre as principais estratégias de controle de qualidade desses produtos. Tradicionalmente, as medidas de controle incluem a implementação de técnicas de lavagem das mãos e treinamento dos manipuladores. As mãos dos manipuladores são fontes de transmissão de doenças infecciosas, podendo apresentar na pele bactérias residentes e transitórias. Os microrganismos transitórios são facilmente removidos pela simples lavagem das mãos com o uso de detergentes, enquanto os resistentes encontram-se em equilíbrio dinâmico como parasita ou saprófitos na pele. Foi conduzido monitoramento microbiológico das mãos de manipuladores de alimentos como parte de um estudo para implantação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em um Restaurante Universitário, através da contagem padrão de Coliformes a 35°c, *Escherichia coli,* contagem padrão de Microrganismos Mesófilos e análise de *S. aureus,* segundo as metodologias descritas na Instrução normativa N° 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O estudo foi realizado através de prévia identificação dos pontos críticos de controle, seguida do monitoramento microbiológico, tomando-se amostras das mãos dos manipuladores em duas etapas: imediatamente antes da manipulação dos alimentos e após adoção de uma medida corretiva. As amostras foram coletadas pela técnica de *Swab* e levadas ao Laboratório de Controle de Qualidade da Universidade Federal da Paraíba, campus III. A adoção de medidas corretivas foi conduzida em duas semanas consecutivas e constou de lavagem das mãos com sabonete líquido neutro do próprio restaurante por 30 s, seguida da adição de álcool gel nas mãos dos manipuladores, deixando por um tempo de contato de 30 s. Foram observadas contagens de microrganismos aeróbios mesófilos e anaeróbios facultativos em níveis de até 105 UFC/mão, contaminações por *S. aureus* em até 103*,* além da presença de Coliformes a 35º em níveis de até 103 e *Escherichia coli* a 101. A eficácia das medidas corretivas adotadas pôde ser avaliada com base nas reduções decimais obtidas nas contagens dos microrganismos, observando contagens de aeróbios mesófilos e facultativos a 101, Coliformes a 35º e *Escherichia coli* < 3 e ausência de *S. aureus*.

**Palavras-chave:** Manipuladores; Lavagem de mãos; Contaminação de alimentos.