

ORIENTAÇÕES Á PRODUTORES RURAIS QUANTO Á CONTAMINAÇÃO DE HORTALIÇAS

Thiago Telles Pupulin (DAG-UEM), Áurea Regina Telles Pupulin (DBS-UEM), Maria Luiza G. G. Dias (Coordenadora DBS-UEM), e-mail: mlggdias@uem.br

Universidade Estadual de Maringá/Departamento de Ciências Básicas da Saúde – Maringá-PR.

Área temática: Saúde

Palavras-chave: hortaliças, enteropatógenos, contaminação.

As parasitoses pela sua elevada prevalência e diversidade de manifestações clínicas, representam um grande problema de saúde pública. Vários estudos têm sugerido a transmissão de enteroparasitas ao homem através de hortaliças consumidas cruas. Os vegetais crescem em solos poluídos, água contaminada, presença de animais. Além disso, há o manuseio e transporte destas hortaliças aumentando a contaminação. Este trabalho avaliou a contaminação de hortaliças comercializadas em supermercados de Maringá-PR. Foram avaliadas amostras de alface crespa (*Lactuca sativa*) e almeirão (*Chicorium intybus*). As amostras foram coletadas aleatoriamente em duplicata no período da manhã, logo após a abertura do estabelecimento comercial. Eram colocadas em sacos plásticos estéreis e levadas imediatamente ao laboratório de parasitologia Geral- Departamento de Ciências Básicas da Saúde para serem processadas. No laboratório, utilizando-se luvas cirúrgicas, as amostras eram desfolhadas e as folhas lavadas individualmente com solução detergente Extram MA02 de acordo com a técnica descrita por Oliveira e Germano (1992). A seguir, o líquido era filtrado e deixado sedimentar por 24 horas em cálice cônico. Foi utilizado o método de centrifugo flutuação de Faust e método de sedimentação espontânea em água para pesquisa de cistos, ovos e larvas de parasitos. Foram avaliados 16 supermercados mediante sorteio correspondendo a 25% do total de supermercados da cidade de Maringá. Destes, 50% apresentaram alguma verdura contaminada. Foram analisadas 68 amostras de hortaliças sendo 44 de alface e 24 de almeirão. As amostras de almeirão foram em número menor porque nem todos os supermercados comercializavam rotineiramente esta verdura. Observou-se contaminação por algum elemento parasitário em 64,6%(44) das verduras avaliadas. Quando se estudou o grau de contaminação separadamente em alface e almeirão obteve-se 63,6% das alfaces contaminadas e 66,6% de almeirão contaminado. As espécies de parasitos encontradas nestas verduras foram ovos e larvas de nematódeos(45,5%), *Endolimax nana* (22,8%), *Diphyllobotrium latum*(18,1%), *Entamoeba coli* (9,1%), *Strongyloides stercoralis* (4,5%). O índice de contaminação das hortaliças por parasitos foi elevado e não apresentou diferença quanto ao tipo de hortaliça. Acredita-se que este fato se deva a condições ambientais de cultivo e não a

estrutura anatômica do vegetal já que praticamente o mesmo resultado foi encontrado nas duas espécies de hortaliças. A água utilizada no cultivo também é importante na disseminação de parasitos. A hipótese de esterco animal como importante na contaminação de hortaliças também deve ser considerada, além da presença de animais domésticos, uma vez que foi encontrada contaminação por parasitos de cães. Conclui-se que as verduras comercializadas em supermercados de Maringá apresentam alta taxa de contaminação por parasitos humanos e de animais podendo transmitir protozoários e helmintos aos consumidores. A partir destes resultados, foi realizado um programa de orientação aos produtores e consumidores de hortaliças. Foram confeccionados folders com orientações quanto ao cultivo de hortaliças e foram distribuídos em reuniões promovidas pela empresa Junior da Agronomia (AgroJR-UEM). Foram também distribuídos folders à comunidade em geral (consumidores).