

## **DETECÇÃO DE FORMAS TRANSMISSÍVEIS DE PARASITAS INTESTINAIS E COLIFORMES FECAIS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE FLORIANÓPOLIS-SC, BRASIL**

---

Cantos GA<sup>1</sup>, Soares B<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Departamento de Análises Clínicas. Endereço: Campus Universitário CEP: 88.040-900 – Florianópolis - Santa Catarina -Brasil.

Correspondência: Geny A. Cantos, geny@ccs.ufsc.br, Fone 048 -3721-9712, r 221.

Este trabalho teve como objetivo analisar a qualidade higiênico sanitária em três tipos de hortaliças (rúcula, agrião e alface crespa) na cidade de Florianópolis, SC, Brasil no período de junho 2003 à maio 2004. Além disso, este trabalho teve como objetivo realizar uma investigação no processo de descontaminação de hortaliças parasitadas. Para a análise parasitológica utilizou-se o método da sedimentação espontânea, e para a pesquisa de coliformes totais e fecais foi realizada a técnica dos Tubos múltiplos. Para análise do efeito de descontaminação das hortaliças utilizou-se, de soluções detergente, ácido acético e um anti-séptico, considerando a viabilidade das estruturas parasitárias. Concomitante à pesquisa laboratorial foram avaliados aspectos epidemiológicos, de diferentes produtores agrícolas fornecedores das hortaliças comercializadas em Florianópolis. Constatou-se que o estabelecimento “Direto do Campo 2” apresentou uma maior percentagem de hortaliças parasitadas (76%), sendo o agrião a verdura mais contaminada (70,4%). As alfaces minimamente processadas apresentaram também 22% de enteroparasitas. Foi observado expressiva contaminação de coliformes totais e fecais nas hortaliças. Entre os fatores envolvidos na contaminação das verduras destacou-se a origem das águas de irrigação, os níveis de pluviosidade, o acondicionamento, o transporte e a manipulação das mesmas durante a coleta. Os resultados mostraram que o ácido acético leva a deformidade somente para cistos de protozoários, e que o anti-séptico comercial na concentração usualmente utilizada é o que melhor retira as estruturas parasitárias das hortaliças. Conclui-se que há necessidade de medidas que propiciem uma melhoria na qualidade higiênico-sanitária de . as hortaliças comercializadas nesta região. Por outro lado, o ácido acético e o anti-séptico ajudam no processo de descontaminação das verduras, mas o uso dos mesmos deve ser concomitante ao processo de lavagem das hortaliças em água corrente.