



PARASITOSE EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS NAS REGIÕES NORTE E NORDESTE ENTRE 2013 E 2023

AFONSO HENRIQUE MACIEL RODRIGUES; DAIANA BORGES PEREIRA DE SOUSA;
JOÃO VICTOR PEREIRA PALHETA; NATASHA CRISTINA SERRÃO DE MELO; GABRIEL
DA SILVA DUARTE

Introdução: A manipulação de alimentos desempenha um papel fulcral na garantia da segurança alimentar, influenciando na saúde coletiva. Porém, não está isenta de riscos, pois as infecções por parasitas são comuns e configuram um agravante na saúde pública do Brasil. Assim, diversas parasitoses podem ser contraídas através do consumo de alimentos sanitizados incorretamente. **Objetivos:** Este estudo objetiva analisar a prevalência de parasitoses em manipuladores alimentares nas regiões norte e nordeste entre 2013 a 2023. **Metodologia:** Revisão de literatura de caráter qualitativo exploratório, foram avaliados artigos nas seguintes bases de dados: Periódicos CAPES, Google Acadêmico e SciELO. Para nortear as buscas bibliográficas, utilizou-se os Descritores de Ciências da Saúde (DECS). **Resultados:** A partir da análise bibliográfica de 11 artigos encontrados, na grande maioria dos indivíduos e locais analisados havia grande porcentagem de contaminação por parasitas, por exemplo, em estudo realizado em manipuladores de alimentos de restaurantes em Parnaíba, Piauí-Brasil encontrou-se o índice de positividade para parasitos nas amostras de 51% (129 amostras) e no que se trata de alimentos, em avaliação de Contaminação por enteroparasitas em hortaliças comercializadas nas feiras livres da cidade de Santarém, Pará, 47,61% apresentaram grau de contaminação. Os alimentos mais frequentemente contaminados com parasitas seriam as hortaliças, sendo alvos mais frequentes de estudos e os contaminantes geralmente associados a alimentos são diversos, sendo os *Ascaris lumbricoides*, *Giardia duodenalis*, *Endolimax nana*, *Entamoeba histolytica*, *E. dispar*. A manipulação é uma das formas mais importantes de contaminação de alimentos, onde principalmente, hábitos de higiene inadequados permitem que microrganismos causadores de enfermidades se multipliquem acabando por contaminar o público em geral. **Conclusão:** Portanto, a manipulação de alimentos em condições precárias de higiene e saneamento, a falta de exames parasitológicos regulares e a baixa oferta de educação em saúde para feirantes, serventes e demais manipuladores de alimentos configuram a prevalência de altos índices contaminantes, identificando lacuna nos serviços fornecidos pelo poder público para população, como a obrigatoriedade de exames laboratoriais periódicos, melhorias nas redes de oferta de saneamento básico e educação e treinamentos no manejo correto na limpeza de alimentos, a fim de diminuir a propagação de doenças transmitidas por alimentos.

Palavras-chave: Parasitoses, Manipulação de alimentos, Contaminação, Epidemiologia, Saneamento.