

217

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS ANTIMICROBIANOS E RESIDUAIS DE TRÊS PRODUTOS UTILIZADOS PARA A ANTI-SEPSIA DE MÃOS EM INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS. *Carolina Filippini Spier, Leonardo da Silva Zucatti, Patrícia Orosco Werlang, Eduardo Cesar Tondo (orient.)*

(UFRGS).

A higienização das mãos de manipuladores de alimentos é um dos principais fatores enfatizados para o controle de toxinfecções alimentares. O objetivo desse estudo foi avaliar os efeitos antimicrobiano e residual de três produtos utilizados para anti-sepsia de mãos de operadores de indústrias de alimentos. Em um primeiro momento, contagens de microrganismos heterotróficos foram realizadas nas mãos de 78 voluntários em três momentos diferentes: antes de serem lavadas, após lavagem com água e detergente neutro e após a lavagem com água e detergente neutro, secagem com papel toalha não reciclado e anti-sepsia com três produtos diferentes, aplicados separadamente (solução de álcool etílico a 70%, solução de álcool etílico a 70% adicionada de 0, 5% de clorhexidina e anti-séptico comercial em gel a base de álcool etílico adicionado de Irgasan). Em um segundo momento, o efeito residual dos mesmos anti-sépticos foi avaliado nas mãos de 34 operadores, após o uso de luvas de látex, por uma hora. Para a verificação do efeito residual dos desinfetantes, contagens de microrganismos heterotróficos foram realizadas nas mãos após a desinfecção e após o uso da luva. Os resultados indicaram que as contagens microbianas após a etapa de higienização das mãos foram significativamente diferentes das contagens obtidas antes e após a lavagem. Comparando os anti-sépticos utilizados, não foi verificada diferença significativa entre as reduções de microrganismos por eles proporcionadas. A solução de álcool a 70% adicionada de 0, 5% de clorhexidina demonstrou maior efeito residual, uma vez que um maior número de mãos de voluntários apresentou contagens reduzidas após o uso de luvas.