



PROJETO DE PESQUISA DESENVOLVIDO  
NO CAMPUS RIO DE JANEIRO

TÍTULO : USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL  
PARA MÃOS E SUAS IMPLICAÇÕES NA SEGURANÇA DE REFEIÇÕES  
SERVIDAS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ORIENTADOR : Hilana Ceotto Vigoder

RESUMO :

Estima-se que as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são responsáveis por 420 mil mortes mundialmente a cada ano. Os alimentos podem ser contaminados pelo contato com as mãos de manipuladores, equipamentos ou utensílios. A contaminação cruzada através das mãos de trabalhadores pode ocorrer por falhas na higienização de mãos após a manipulação de um alimento cru e subsequente manuseio de um pronto para o consumo. Já está estabelecido que as Boas Práticas de Higiene (BPH) são fundamentais para a produção de alimentos seguros. Portanto, o desenvolvimento, implementação e manutenção das BPH fornecem as condições e atividades que são necessárias para apoiar a produção de alimentos seguros e adequados em todas as etapas da cadeia produtiva de alimentos, da produção primária até o manuseio do produto final. Até o presente momento poucas pesquisas avaliaram como o uso inadequado de Equipamento de Proteção Individual (EPI) poderia oferecer riscos à segurança do alimentos produzidos. Sendo assim, este trabalho tem o objetivo de avaliar parâmetros de higiene na manipulação de alimentos em um restaurante universitário, localizado na cidade de Niterói, através da análise microbiológica de mãos de manipuladores e de seus EPIs para mãos, com a pesquisa de *Staphylococcus coagulase-positivos*, *Salmonella spp.* e *E. coli*.

Palavras-chave: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar 1; Equipamento de Proteção Individual 2; análise microbiológica 3.