

RESUMO - HELMINTOLOGIA

RISCO PARASITOLÓGICO ASSOCIADO AO CONSUMO DE MANJERICÃO (OCIMUM BASILICUM) COMERCIALIZADO EM FEIRA LIVRE DE ITABUNA, BAHIA

Gizelli Nascimento Santos (gnsantos.mev@uesc.br)

Leonardo Francisco Da Silva Almeida (lfsalmeida.mev@uesc.br)

Marciele Machado Chaussê Pereira (mmcpereira.mev@uesc.br)

Renata Pereira Pucharelli (rppucharelli.mev@uesc.br)

Rebeca Nascimento Lima (rnlima.mev@uesc.br)

Luana Araújo Ribeiro (laribeiro@uesc.br)

Jaqueline Maria Da Silva Pinto (jack@uesc.br)

O manjericão (*Ocimum basilicum*) é amplamente utilizado na culinária na região sul da Bahia, sendo facilmente encontrado em supermercados e feiras livres. Essa hortaliça é frequentemente consumida in natura, o que aumenta o risco de transmissão de endoparasitoses, uma vez que podem apresentar contaminação por diversos estágios infectantes de parasitos, configurando assim um importante problema de saúde pública. Com o presente estudo objetivou-se investigar a presença de estruturas parasitárias em folhas de

manjeriço (*Ocimum basilicum*) comercializadas em uma feira livre no município de Itabuna, sul da Bahia. Foram coletadas quatro amostras de um mesmo comerciante, as quais foram separadas, identificadas e encaminhadas ao Laboratório de Parasitologia Veterinária da Universidade Estadual de Santa Cruz para processamento e análise. No laboratório, as amostras passaram por preparo padronizado, no qual uma porção de cada foi pesada, homogeneizada e diluída em água destilada. Em seguida, o material foi submetido à técnica de sedimentação espontânea, permanecendo em repouso por 24 horas. Após esse período, foram confeccionadas três lâminas por amostra, que foram analisadas em triplicata por microscopia óptica (10x e 40x) para pesquisa de estruturas parasitárias. Os resultados demonstraram que 100% das amostras analisadas apresentaram contaminação por ovos de ancilostomídeos, demonstrando contaminação do produto comercializado. A presença dessas estruturas sugere possíveis falhas nas etapas de produção, transporte e comercialização, podendo estar relacionada tanto à contaminação na origem quanto ao manuseio inadequado por comerciantes e consumidores. Ressalta-se que o número reduzido de amostras constitui uma limitação do estudo, não permitindo generalizações amplas sobre a situação sanitária da feira avaliada. Os achados indicam risco potencial de transmissão de enteroparasitoses por meio do consumo dessas hortaliças, visto que a contaminação pode estar associada às condições higiênico-sanitárias deficientes durante o cultivo, transporte e comercialização, incluindo a manipulação por feirantes, lavagem com água não tratada e o manuseio por

consumidores. Dessa forma, destaca-se a necessidade de adoção de medidas adequadas de higienização, além da implementação de programas educativos voltados à população e aos manipuladores de alimentos, visando reduzir a contaminação e prevenir agravos à saúde pública associados ao consumo de hortaliças cruas.

Palavras-chave: ancilostomídeos; contaminação; enteroparasitoses; hortaliças.