

MICOSE NAS UNHAS DO MANIPULADOR

As micoses, classificadas como Onicomicose, são causadas pelo crescimento de fungos denominados dermatóides patogênicos, ou seja, aqueles que desencadeiam processos infecciosos, podendo atingir: pele, pêlos, unhas, mucosas e até órgãos internos. Estes fungos estão presentes no solo e em animais como, cães, gatos e roedores, podendo, portanto ocorrer à contaminação via animal- homem seja por contato direto ou indireto.

As micoses estão presentes em todas as pessoas, porém, o seu desenvolvimento está ligado a fatores como: condições de higiene inadequadas, sistema imunológico debilitado e condições socioeconômicas. Por exemplo: se houver presença de pequenos ferimentos nas mãos ou pés e as condições de higiene não forem adequadas, os fungos e leveduras se proliferam desencadeando os sinais nas unhas que são: alteração da cor, fragilidade, descolamento e quebra.

No caso de manipuladores de alimentos e profissionais como: jardineiros, copeiros e auxiliares de limpeza, o contato com água é frequente, portanto, o risco do desenvolvimento de micoses, pode ser maior se não foram adotadas boas condições de higiene diariamente.

A micose não é uma doença fatal, mas é contagiosa, podendo atrapalhar a qualidade de vida do indivíduo, pois interfere na estética, no desenvolvimento profissional e favorece o aparecimento de outras doenças.



A forma de diagnosticar a doença é através do exame micológico das unhas, que deve ser solicitado para todos os manipuladores de alimentos anualmente ou conforme avaliação do médico de saúde ocupacional.

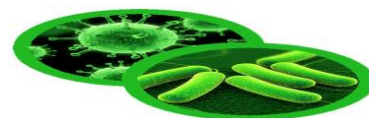


O exame laboratorial permite identificar qual microrganismo está envolvido na doença, possibilitando a tomada de ações corretivas para eliminação das possíveis fontes de contaminação na área de produção. Ex.: frequência e qualidade da higienização pessoal, ambiental e dos utensílios.

O tipo de tratamento será determinado por um médico, nos casos de micose em unhas o tratamento é mais prologado, devendo ser seguido corretamente o tempo e o uso dos medicamentos orientados para que o tratamento seja efetivo.

As medidas para evitar o agravo e proliferação da doença são:

- Encaminhar os manipuladores de alimentos com a doença para realizarem o tratamento médico e serem transferidos de função até a finalização do tratamento e verificar através de exames, se outros colaboradores foram infectados;



- Em último caso, se não for possível à transferência de função, os manipuladores devem fazer uso de luvas descartáveis, devendo ser trocadas frequentemente, após cada atividade, para que não ocorra a contaminação cruzada.

As medidas preventivas são:

- Secar-se sempre muito bem após o banho, principalmente as dobras de pele como axilas, virilhas e os dedos dos pés;
- Utilizar luvas de borrachas durante a higienização ambiental e/ou de utensílios para evitar o contato frequente com água e produtos químicos;



- Não utilizar objetos pessoais (roupas, calçados, toalhas, pentes, bonés e itens de manicure) de outras pessoas.
- Realizar a higienização das mãos utilizando, água e sabão neutro bactericida, antes e após qualquer atividade.



Fontes: <http://bvsms.saude.gov.br>
<https://foodsafetybrazil.org>

SILVA Júnior, Eneo Alves da. Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo. Livraria Varela, 1995, pg 75.