

## RESUMO

Atualmente, os alimentos, em sua grande maioria, fornecem maior segurança ao consumidor. Esta segurança, alcançou-se, através da implantação de métodos de análises de perigos e controle de pontos críticos (APPCC) nas indústrias. Porém os alimentos de origem animal são relativamente inseguros em virtude de sofrerem grande manipulação desde a captura ou abate, e armazenamento até o consumo. Falhas de manipulação e processamento podem permitir a sobrevivência de microrganismos patogênicos que resultará em doenças veiculadas pelo alimento, e nem sempre, os manipuladores estão preparados para processar adequadamente os alimentos que são oferecidos crus ao consumidor. A presença de parasites zoonóticos de peixes é preocupação entre pesquisadores do mundo inteiro. Isto ocorre não só pelo problema estético, aspecto repugnante que o parasito confere ao pescado levando a queda no valor comercial, mas principalmente porque podem causar problemas de saúde pública, quando estes peixes são ingeridos crus ou insuficientemente cozidos. Para detectar a presença de helmintos em sushi e sashimi, pratos que oferecem o peixe cru, inspecionou-se inicialmente as peças de peixes que compõem estes pratos através de uma mesa de inspeção chamada "Candle Table" onde, por transparência, detecta-se a presença dos parasites. Em comparação a esta técnica utilizou-se a digestão enzimática com pepsina acidificada. Examinou-se, com ambas as técnicas, 600 (seiscentas) peças de sushi e sashimi elaboradas com tainha, salmão, atum, namorado, olho-de-boi e serra, destes apenas os pratos elaborados com tainha encontraram-se parasitados com metacercárias de *Phagicola longus*. De um total de 196 (cento e noventa e seis) peças de tainhas examinadas, 66 (sessenta e seis) destas achavam-se positivas, correspondendo a 33,67% de infecção, detectadas através da técnica de digestão enzimática, demonstrando um fator de risco para o consumidor.

Palavras-chave: Nematóides; Trematódeos; Sushi; Sashimi