

AO-31

AVALIAÇÃO DA RESPOSTA CLÍNICA DO POLIMETILMETACRILATO COM CANAIS DE INTERCONEXÃO COMO IMPLANTES ORBITÁRIOS EM CÃES E GATOS

Mary' Anne Rodrigues de Souza¹, Ana Raquel Araújo Ferreira¹, Arianne Pontes Oriá², Alessandra Estrela Lima², Francisco de Assis Dórea Neto³

Objetivou-se, com a utilização do implante de polimetilmetacrilato (PMMA) munido com canais de interconexões em órbita enucleada de cães e gatos, verificar a existência de integração a partir da observação clínica, ultrassonográfica e análise histopatológica. Os implantes foram confeccionados com PMMA comercial (Acrílico autopolimerizante JET: Laboratório Clássico) em molde de silicone a partir de esferas, cujo diâmetro variava de 12 a 22mm e perfurados com furadeira de bancada (brocas de 1,2 e 1,5). Ato contínuo foram lavados, embalados individualmente e esterilizados por autoclavagem a 132°C durante 20 minutos. A inserção na cavidade anoftálmica deu-se após a enucleação subconjuntival lateral. Foram utilizados 21 olhos. Foram realizadas avaliações clínicas a cada 24, 48 e 72 horas após o procedimento cirúrgico de implante. Além disso, os pacientes foram acompanhados 15 dias após a cirurgia (momento de retirada dos pontos), aos 30 dias e mensalmente até 18 meses de pós-operatório. Em adição, foram submetidos à exames ultrassonográficos a cada 15, 30, 45 e 300 dias. Em todos os tempos avaliados, foi verificada a presença de segmentos de vasos sanguíneos, formação de tecido ecogênico justaposto à superfície retilínea do implante com linha hiperecogênica longitudinal entremeada, sugerindo a presença de tecido de granulação. A microscopia do material, constituído por capsula e implante exenterado da órbita de cão, revelou que entre a esclera e o local do implante havia uma capsula fibrosa, da qual emergiam projeções constituídas por tecido colagenoso frouxo associado a moderada quantidade de células inflamatórias e inúmeros vasos imaturos repletos de sangue. De acordo com os resultados obtidos pode-se concluir que os canais de interconexões das esferas de PMMA são preenchidos por tecido fibrovascular quando utilizado em órbita de cães e gatos.

Palavras-chave: Enucleação, Integração, Resina Acrílica, implante de polimetilmetacrilato.

¹ Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal nos Trópicos/UFBA, Salvador-BA, Brasil

² Professor do Departamento de Anatomia, Patologia e Clínicas Veterinárias/UFBA, Salvador-BA, Brasil

³ Médico Veterinário/UNIME, Lauro de Freitas-BA, Brasil.

SAÚDE PÚBLICA

AO-33

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS – SANITÁRIAS DOS PONTOS DE VENDA DE PESCADO NO MERCADO MUNICIPAL DE ALTAMIRA – PA

Claudina Rita de Souza Pires¹, Anderson Barbosa Baptista², Ademir Lima³, Larissa Nascimento, Letícia Oliveira

Apesar do valor biológico, o pescado fresco é altamente susceptível a deterioração, sendo importante sua conservação desde o momento da captura até a comercialização. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de pescado e realizar análises microbiológicas em utensílios, equipamentos e bancadas utilizados nos estabelecimentos

de venda de pescado no Mercado Municipal de Altamira-PA. Foi aplicado um questionário para cada manipulador de pescado, com itens relacionados às Boas Práticas de Manipulação, baseado na portaria nº368 de 4 de setembro de 1997, e análises microbiológicas, realizadas no laboratório de Microbiologia da Universidade Federal do Pará-UFPA, Campus Altamira. Foram escolhidos cinco pontos de comercialização de pescados no Mercado Municipal de Altamira e selecionados seis objetos de manipulação: i) faca; ii) caixa de armazenamento de isopor; iii) bancada; iv) pia; v) tábua e; vi) balança para análise microbiológica. Foi utilizada a técnica do *swab* teste em cada objeto escolhido para coletar possíveis contaminantes. Tendo como base as condições e a estrutura física do local, observou-se que era constante a falta de abastecimento de água no Mercado, o que impossibilita a higienização e lavagem dos peixes após a descamação ou mesmo evisceração, comprometendo a qualidade da matéria-prima. Quanto à manipulação do pescado, é notório o descaso com relação à higienização, todos os manipuladores não usavam uniformes e seus instrumentos de trabalho eram limpos apenas ao término de todas as atividades. O gelo utilizado na conservação do pescado era picado de barra, em pedaços grandes e em pouca quantidade, o que pode causar danos físicos e má conservação ao pescado. Dos cinco pontos de venda analisados microbiologicamente, a frequência maior foi de enterobactérias e bactérias gram-positivas em grande parte dos utensílios examinados. Nesse contexto, verificou-se que os fatores referentes às condições higiênico-sanitárias do pescado no Mercado Municipal de Altamira apresentam falhas na higiene dos manipuladores, equipamentos e utensílios. Tais condições contrariam a legislação sanitária em vigor, podendo comprometer a qualidade da matéria-prima, colocando em risco a saúde do consumidor.

Palavras-chave: pescado, higiene, qualidade; Mercado Municipal de Altamira.

¹ Prof Eixo Recursos Naturais - IFPA. E-mail: claudina.pires@ifpa.edu.br

² Prof Departamento de Microbiologia - UFPA, 3 Alunos do curso técnico em Pesca IFPA

BIOSSEGURANÇA

AO-34

AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE CONHECIMENTO DE DISCENTES, TÉCNICOS E DOCENTES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA A RESPEITO DOS RISCOS QUE ESTÃO SUJEITOS EM LABORATÓRIOS

Thaise Marques Alves, Sãnora Caroline de Jesus Rocha, Lourival Souza Silva Junior, Filipe Ramon Bacelar de Carvalho, Évelin Santiago Vasconcelos dos Santos, Robson Bahia Cerqueira

Considerando-se a importância da implantação e do cumprimento das normas de biossegurança nos laboratórios das Universidades, o presente trabalho avaliou o nível de conhecimento da biossegurança de discentes, docentes e técnicos do curso de Medicina Veterinária do Centro de Ciências Agrárias Ambientais e Biológicas (CCAAB) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). A pesquisa foi realizada entre os meses de outubro de 2012 e maio de 2013. Utilizou-se como instrumento de coleta de dados um questionário de autopreenchimento juntamente com um termo de consentimento livre e esclarecido. O questionário continha 25 questões relativas a biossegurança, respondidas por 154 discentes, 18 docentes e 7 técnicos, somando 51% do total de profissionais e estudantes da instituição. Diante dos dados obtidos, observou-se que 97% discentes, 100% dos docentes e técnicos tinham conhecimento sobre biossegurança. Desses, 34% dos discentes, 72% dos docentes e 29% dos

técnicos desenvolvem atividade de pesquisa nos setores da instituição. Em relação aos riscos, 88% dos discentes, 72% dos docentes e 29% dos técnicos atestam que há risco no setor em que trabalham. A carga horária prolongada acontece na realização das atividades de 31% dos discentes, 56% dos docentes e 43% dos técnicos. Atividades repetitivas são realizadas por 20% dos discentes, 44% dos docentes e 86% dos técnicos, podendo causar LER (Lesão por Exercício Repetitivo). Em relação ao uso de equipamento de proteção individual (EPI), 36% dos discentes, 11% dos docentes e 14% dos técnicos acreditam que o laboratório oferece EPIs necessários para proteção. Dos discentes, 19% reportaram que já houve acidentes de laboratório, 33% entre os docentes e 29% entre os técnicos. A partir da análise dos dados conclui-se que, apesar dos indivíduos afirmarem ter conhecimento sobre biossegurança, bem como estarem cientes dos riscos, a ocorrência de acidentes, a atividade de carga horária prolongada e a lesão por exercício repetitivo, os entrevistados não estão totalmente cientes e seguros; sendo necessárias medidas educativas que sensibilizem a comunidade acadêmica sobre os riscos existentes e as formas de minimizá-los.

Palavras-chave: Riscos, profissionais, estudantes.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

AO-37

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO COMÉRCIO INFORMAL DE ESPETINHOS DE CARNE BOVINA NO MUNICÍPIO DE ITABUNA-BA

Aline Leite Dias¹, Fernanda Tavares Bandeira de Mello¹, Pedro Alexandre Gomes Leite²

Devido ao crescimento do comércio informal de alimentos nas ruas das cidades, há uma grande preocupação com riscos de contaminação alimentar, uma vez que este comércio é realizado sem controle específico e, algumas vezes, sem o conhecimento necessário, por parte dos vendedores, sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), manipulação higiênica e armazenamento. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de espetinhos de carne bovina no município de Itabuna-BA. Foi realizado um mapeamento dos principais pontos de venda de espetinhos de carne bovina no município, em seguida, escolhidos aleatoriamente, por meio de sorteio, 10 vendedores ambulantes e aplicado um questionário (Certificado de Apresentação para Apreciação Ética, Número: 13503613.6.0000.5526), com o objetivo de colher informações sobre o conhecimento específico de BPF. Houve ainda, inspeção visual das estruturas utilizadas e da própria higiene pessoal do manipulador, contribuindo para a verificação das condições higiênico-sanitárias deste comércio. Para a realização dos treinamentos sobre BPF aos ambulantes, foi disponibilizado, pela Vigilância Sanitária do município de Itabuna, o espaço físico com toda a estrutura necessária. Esta pesquisa proporcionou uma visão da atual situação do comércio ambulante de alimentos, principalmente de espetinhos de carne bovina, quanto à segurança alimentar no município. Dentre os problemas encontrados estão: i) locais sem estrutura ii) inadequada higiene pessoal; iii) baixa frequência de lavagem das mãos; iv) inapropriadas práticas de manipulação e; v) carências de curso de qualificação ou divulgação/incentivo para a participação dos ambulantes em cursos preparatórios. Entretanto, percebe-se que tem havido atenção especial por parte da Vigilância Sanitária deste município quanto ao comércio ambulante. Os resultados encontrados neste trabalho indicam que, devido ao grande comércio informal de espetinhos, algumas medidas devem ser tomadas, entre elas a oferta periódica de cursos de capacitação aos vendedores, com objetivo de instruir os manipuladores

sobre as condutas corretas de higiene pessoal e higiene alimentar, ressaltando-se a importância da utilização dos recursos disponíveis, como por exemplo, lavar as mãos com água e sabão, usar o papel toalha e tampar a lixeira. A maioria dos ambulantes possui meios para tornar seu alimento seguro, contudo, não tem o hábito de fazê-lo.

Palavras-chave: Comércio ambulante, Espetinhos, Segurança Alimentar.

1 Discente do Curso de Bacharelado em Medicina Veterinária DCAA/UESC

E-mail: aline_medveterinaria@hotmail.com,fernandatbmello@gmail.com

2 Docente do Curso de Medicina Veterinária DCAA/UESC, e-mail: pagleite@hotmail.com

AO-38

AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E ADEQUAÇÃO À ROTULAGEM DO CREME DE LEITE COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE/RS

Mauro Jesus Bronzatto, Juliana Querino Goulart, Gustavo Strelczuk, Luisa Wolker Fava, Andrea Troller Pinto

Creme de leite é um produto lácteo rico em gordura obtido do leite por desnate natural ou mecânico e que se apresenta na forma de uma emulsão de gordura em água. Todas as informações referentes ao produto devem constar no rótulo, inclusive a porcentagem de gordura, o que torna importante sua adequação aos padrões exigidos por lei. O objetivo deste estudo foi avaliar parâmetros de qualidade, incluindo conteúdo de gordura, pH e acidez titulável do creme de leite comercializado no município de Porto Alegre-RS, e sua adequação à rotulagem. Foram adquiridas 14 amostras de creme de leite comercializadas em supermercados no município de Porto Alegre-RS. Destas amostras, sete eram pasteurizadas, seis UHT e uma esterilizada (em lata). Estas amostras possuíam diferentes porcentagens de gordura conforme indicação da embalagem. As análises físico-químicas, realizadas em duplicata, incluíram determinação do teor de gordura por método butirométrico, pH e acidez titulável. Todas as amostras se encontravam dentro do prazo de validade e foram armazenadas conforme a especificação do fabricante. Os rótulos foram avaliados quanto à especificação do tipo de tratamento térmico, indicação e conformidade do percentual de gordura e indicação da homogeneização, conforme descrito no regulamento técnico de identidade e qualidade. As amostras foram numeradas de 1 a 14. Ao se comparar os valores da porcentagem de gordura obtidos, observou-se que estes encontravam-se, em média, 8,5% abaixo dos especificados nos rótulos. A acidez dos cremes de leite apresentaram valores médios de 13°D. Apenas a amostra 5 apresentou valores de acidez superiores a 20°D. Os valores de pH foram, em média, 6,6. No que se refere à avaliação dos rótulos, apenas uma das amostras (amostra 6) se apresentou de acordo com as especificações legais. As demais amostras apresentaram valores diferentes do percentual de gordura obtido em relação ao indicado. Apenas a amostra 5 não apresentou a indicação deste valor. Quanto à homogeneização, todas as amostras possuíam essa informação indicada no rótulo. Foram detectadas irregularidades referentes ao percentual de gordura, já que esse se encontra abaixo do que especifica a embalagem em doze das catorze amostras. Além disso, uma das amostras não apresentava a indicação deste valor na embalagem. Pode-se afirmar, então, que os produtos avaliados não atendiam aos requisitos e especificações legais.

Palavras-chave: Creme de leite, qualidade, rotulagem.

Universidade Federal do Rio Grande do Sul.