

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.