

**SAÚDE PÚBLICA****P-238****COMPARAÇÃO ENTRE USO DE EXTRATOS VEGETAIS E DESINFETANTES QUÍMICOS NA ROTINA DE HOSPITAL VETERINÁRIO**André Taira<sup>1</sup>; Gabriela Porfírio-Passos<sup>1</sup>; Daniele Vieira<sup>2</sup>; Giuliana Porfírio Passos<sup>3</sup>; Lenir Cardoso Porfírio<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Espírito Santo - Departamento de Medicina Veterinária, Alto Universitário, s/n, Centro, Alegre, ES, e-mail: lenircp@yahoo.com.br <sup>2</sup>Universidade Federal do Espírito Santo - Departamento de Farmácia e Nutrição, Alto Universitário, s/n, Centro, Alegre, ES, e-mail <sup>3</sup>Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Alegre - Departamento de Farmácia, Rua Belo Amorim, 100, Centro, Alegre, ES.

O presente trabalho investigou se os extratos vegetais de *Matricaria recutita*, L. (camomila), *Ilex paraguariensis*, St. Hil. (erva-mate tostada) e *Eugenia caryophyllata* L. Merr. & Perry (Myrtaceae) (cravo-da-índia) poderiam ser utilizados com desinfetantes hospitalares. A investigação foi realizada no Hospital Veterinário (HOVET) do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo (CCA-UFES). Foram avaliadas as atividades antibacterianas *in vitro*, pelo teste de sensibilidade de difusão em disco de amostras colhidas nas mesas de atendimento dos consultórios do HOVET, antes e após todos os atendimentos. O extrato hidroalcoólico a 20% de concentração por planta foi preparado e armazenado em frasco de vidro âmbar. O projeto utilizou extratos de plantas medicinais, com a atividade de desinfetantes, que ainda não apresentaram relatos de resistência do seu uso contra vírus, bactérias, fungos e parasitos. Dentre os três extratos de plantas medicinais ensaiados, apenas o *Eugenia caryophyllata* apresentou ação bactericida satisfatória na forma de extratos hidroalcoólico, com a média dos halos de inibição dos discos embebidos de 10-12 mm, sendo classificado como sensível, enquanto que o cloreto de benzalcônio foi de 15 mm. A média dos halos de inibição dos discos embebidos com a camomila foram inferiores a 2 mm, sendo classificados como pouco sensível e a média dos halos de inibição dos discos embebidos pela erva-mate foi de 7mm, sendo classificado como intermediário. A concentração mínima de inibição do extrato de cravo-da-índia foi na diluição de 1:10 enquanto que o cloreto de benzalcônio foi de 1:500.

**Palavras-chave:** teste por disco de difusão, cravo-da-índia, camomila, erva-mate, atividade antimicrobiana.

**SAÚDE PÚBLICA****P-239****CONDIÇÕES SANITÁRIAS DE COMERCIALIZAÇÃO DO LEITE BOVINO *IN NATURA* NA CIDADE DE BOM JESUS - PI**Jamile Prado dos Santos<sup>1</sup>; Tailândia Pereira de Sá<sup>2</sup>; Amanda Henriques Oliveira<sup>3</sup>; Ianete Lima Batista<sup>2</sup>; Osires Lustosa Elói Vieira<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Professora do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Sergipe; <sup>2</sup>Graduanda do Departamento de Medicina Veterinária do Campus Professora Cinobelina Elvas da UFPI; <sup>3</sup>Graduanda do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Sergipe; <sup>4</sup> MEDICO VETERINÁRIO autônomo. Email: jamelevet@yahoo.com.br

Foram verificadas as formas e as condições sanitárias de comercialização do leite bovino *in natura* no município de Bom Jesus. Foram visitados os locais de comercialização de leite bovino *in natura* da cidade de Bom Jesus para conhecer e descrever os pontos de venda e verificar como o leite é comercializado e acondicionado. O consumo de leite cru é uma tradição em Bom Jesus o que agrava o risco à saúde da população, já que não há qualquer tipo de fiscalização pelas autoridades competentes do leite comercializado. Apesar da proibição legal imposta à comercialização do leite cru no Brasil (Lei nº 1.283 de 18/12/1950 e Decreto nº 30.691 de 29/03/1952), a venda deste tipo de leite tem sido realizada abertamente, exatamente como ocorre nas cidades de São Paulo (BADINI, K. B. *et al.*, 1996) e em Minas Gerais, onde estima-se que 47% do leite consumido sejam oriundos da comercialização clandestina de leite cru (BRANDÃO, 1994). Dos estabelecimentos visitados 13% (3/23) comercializam o produto refrigerado. Os demais 87% (20/23) não refrigeram o leite, e os vendedores afirmaram que como a venda ocorre das seis às nove horas da manhã, não é necessário a refrigeração. Esse é um fator de risco para o consumo de leite cru. Arcuri e colaboradores (2006) destacaram que as temperaturas baixas inibem ou reduzem a multiplicação da maioria das bactérias e diminuem a atividade de enzimas degradativas e Brito e Brito (1997) enfatizaram que, se o leite não é refrigerado (4°C) rapidamente após a ordenha, a população bacteriana poderá aumentar, atingindo números bastante elevados que podem levar à sua deterioração. No momento da venda os vendedores não fazem uso de máscara, gorro, luva ou avental. Nos dez locais em que há comercialização do leite acondicionado em latões o mesmo é vendido fazendo uso de canecas, sendo transportado em motos (07) ou em bicicleta (03). Não foram adotadas práticas de higiene na venda, pois a mesma pessoa entrega o produto, recolhe o dinheiro e em seguida, sem lavar as mãos, atende o próximo cliente com os mesmos utensílios (sujos de leite) que também está desprovido de proteção contra moscas, raios solares, fumaça de cigarro e outros agentes que possam contaminar e danificar a qualidade do produto e trazer riscos para a população. Conclui-se que a forma de acondicionamento e comercialização do leite bovino *in natura* proveniente da cidade de Bom Jesus apresenta risco à saúde pública.

**Palavras-chave:** Saúde Pública, Resíduos, Higiene