

SAÚDE PÚBLICA

P-223

AVALIAÇÃO DO MÉTODO COMPACT DRY® PARA A ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE OSTRAS

Amanda Teixeira Sampaio Lopes¹; Elaine Cristina Farias²; Bianca Mendes Maciel³

¹Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC); ²Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC; ³Professora do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC. E-mail: amanda_tsl@yahoo.com.br

A espécie *Crassostrea rhizophorae*, também conhecida como ostra-do-mangue é um molusco bivalve filtrador de grande comercialização no litoral sul da Bahia. O método oficial para a análise microbiológica de alimentos, de acordo com a Instrução Normativa N°62 de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) é muito laborioso e necessita de um tempo maior para a obtenção do resultado, o que dificulta a sua utilização na monitorização da qualidade higiênico-sanitária do produto. Por esse motivo, as indústrias estão buscando métodos alternativos e rápidos para o controle de qualidade deste tipo de alimento. O presente trabalho avaliou o método Compact Dry[®] para monitorar a qualidade microbiológica das ostras comercializadas em Ilhéus-Ba, em comparação com ao método oficial instituído pelo MAPA (como padrão ouro), com a pesquisa de Enterobactérias, Coliformes Totais, *Escherichia coli*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus* e presença de *Salmonella*. As ostras foram adquiridas em embalagens refrigeradas de 1 kg, previamente retiradas de suas conchas e acondicionadas entre 4°C e 8°C, e imediatamente enviadas ao Laboratório de Microbiologia do Hospital Veterinário da UESC. Cem gramas da carne das ostras foram trituradas e homogeneizadas em um triturador de tecido e, em seguida, analisadas pelos métodos acima citados. Tanto o método oficial (MAPA) quanto o método rápido (Compact Dry[®]) apresentaram resultados negativos para *Vibrio parahaemolyticus*. O Compact Dry[®] apresentou maior sensibilidade para a contagem de Enterobactérias, Coliformes totais, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*, detectando aproximadamente de 1 a 2 log de micro-organismos a mais que o método oficial. No entanto, esta diferença não interferiu no resultado para aprovar ou reprovar o produto. Em contraste, o teste para a detecção de *Salmonella* apresentou um resultado falso positivo. Portanto, o sistema Compact Dry[®] apresentou equivalência de seus resultados quando comparados ao método padrão ouro, podendo ser utilizado para o controle de qualidade de ostras.

Palavras-chave: moluscos bivalves, controle de qualidade, microbiologia de alimentos.

SAÚDE PÚBLICA

P-224

AVALIAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM OVOS COMERCIALIZADOS EM GRANDES REDES DE SUPERMERCADOS NA CIDADE DE SALVADOR- BAHIA

Victoria Christiane Wense Gazarian Calderon¹; Tatiane Santana Sales²; Flávia Carolina Souza de Oliveira³; Anete Lira da Cruz⁴; Alice Débora Barbosa Jesus⁵

¹Acadêmica do curso de Medicina Veterinária da UNIME; ²Professora de Doenças das aves do curso de Medicina Veterinária da UNIME; ³Professora de Doenças Infecciosas do curso de Medicina Veterinária da UNIME; ⁴Professora de Inspeção de Produtos de Origem Animal I do curso de Medicina Veterinária da UNIME; ⁵Funcionária do Laboratório de Doenças Infecciosas do HOSVET- UNIME

O ovo é um produto de origem animal consumido em todo o mundo, tendo uma importância muito grande no contexto alimentar da população, por ser considerado um alimento de alta qualidade nutricional. Na gema do ovo encontram-se proteínas e sais minerais muito importantes para a saúde do ser humano. Entretanto, o consumo de ovos vem diminuindo em função da sua contaminação por fungos e bactérias como as *Salmonellas* paratíficas, que causam toxinfecção alimentar. O presente trabalho investigou a ocorrência de contaminação microbiológica dos ovos comercializados em cinco redes de supermercados da cidade de Salvador-Bahia. Foram examinados 240 ovos de marcas diferentes, onde 50% eram ovos brancos e 50% ovos vermelhos, todos dentro do prazo de validade para o consumo. Foi preparado um único *pool* do conteúdo interno das amostras por estabelecimento, o qual foi submetido às técnicas de isolamento e identificação bacteriana. As cascas foram examinadas para a identificação de contaminações fúngicas. No resultado bacteriológico foram encontradas as bactérias *Salmonella spp.*, *Staphylococcus sp.*, *Escherichia coli*, *Providencia alcalifaciens*, *Klebsiella sp.*, *Proteus sp.*, *Citrobacter sp.*, e na análise micológica foram encontrados os fungos e leveduras *Epidermophyton sp.*, *Fusarium sp.*, *Alternaria sp.*, *Aspergillus sp.*, *Malassezia sp.*, *Candida sp.*, *Sacharomyces sp.* Concluiu-se que os ovos comercializados em grandes estabelecimentos devem ser avaliados quanto sua qualidade higiênico-sanitária, a partir de análises microbiológicas que podem ser utilizadas como indicadores de falhas no processo de produção e armazenamento, favorecendo a disseminação dos agentes patogênicos relacionados à sua contaminação.

Palavras-chave: Ovos, análise microbiológica e qualidade higiênico-sanitária.

SAÚDE PÚBLICA

P-225

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS BENEFICIADAS DO SURURU (*MYTELLA CHARRUANA ORBIGNY, 1942*) (*MOLLUSCA: BIVALVIA*) NA CIDADE DE MACEIÓ, ALAGOASZenaldo Porfírio^{1,2}; Luciana Porangaba da Rocha³; José Andreey Almeida Teles³; Adriano Nemesio Martins²; Luis Diego Lopes Almeida²; Carlos Rhuan da Rocha Malta⁴

¹Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde/UFAL, ²Discente do Curso de Medicina Veterinária do Cesmac, ³Professor do Curso de Medicina Veterinária do Cesmac, ⁴Discente do Curso de Medicina Veterinária da UAG/UFRPE. E-mail: lucianazte@hotmail.com

Foi avaliado o nível de contaminação bacteriológica no sururu beneficiado proveniente de pontos comerciais da cidade de Maceió, tendo em vista que a cidade de Maceió é caracterizada pela grande diversidade de ecossistemas aquáticos, como as Lagoas Mundaú e Manguaba, onde o sururu é um dos recursos renováveis mais explorados, tanto na gastronomia quanto para a alimentação das populações mais carentes. Devido o aumento industrial e urbano, os ecossistemas vêm sendo alvo constante de contaminação prejudicando a saúde da população que utiliza o pescado desses ambientes como fonte alimentar. As amostras de sururu foram obtidas em cinco pontos comerciais diferentes, no período de Janeiro à Março de 2013. Após a coleta, as amostras foram acondicionadas em sacos plásticos estéreis, identificadas e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia do ICBS/UFAL. A pesquisa de bactérias constou do pré-enriquecimento em água peptonada alcalina, posterior semeadura em meio TCBS para pesquisa do *Vibrio cholerae* e do *V. parahaemolyticus*, e ainda semeadura em meio Baird-Parker a partir de diluições para pesquisa de *Staphylococcus aureus*. Para identificação específica das bactérias foram

realizados testes bioquímicos e sorológicos. Os resultados obtidos incluíram três amostras com contagem de *V. parahaemolyticus* ≥ 24.000 NMP/g, fora dos padrões estabelecidos pela legislação (até 5.000 NMP/g). O *V. cholerae* e ao *S. aureus* não foram encontrados como contaminantes do sururu beneficiado comercializado na cidade de Maceió. Dessa forma, a presença de patógenos no sururu beneficiado representa um risco à saúde pública, necessitando de medidas preventivas quanto à manipulação do pescado e a implantação de ações educativas entre comerciantes e consumidores do pescado.

Palavras-chave: Qualidade microbiológica, patógenos, *Vibrio*, *Staphylococcus*.

SAÚDE PÚBLICA

P-226

AVALIAÇÃO MOLECULAR NO DIAGNÓSTICO DE LEISHMANIA SP. DE CÃES PROVENIENTES DE ÁREA ENDÊMICA A LEISHMANIOSE VISCERAL CANINA

Álvaro Felipe de Lima Ruy Dias¹; Arleana do Bom Parto Ferreira de Almeida²; Mahyumi Fujimori³; Juliana Yuki Rodrigues¹; Valéria Régia Franco Sousa²

¹Bolsista de Iniciação Científica CNPq. ²Professora Dr. do Departamento de Clínica Médica Veterinária da Faculdade de Agronomia, Medicina Veterinária e Zootecnia. ³Residente do Hospital de Medicina Veterinária da UFMT. E-mail: alvaro.felipe.ufmt@gmail.com

Este projeto teve como objetivo detectar *Leishmania* sp., em amostras de linfonodo (LN), medula óssea (MO), pele e sangue, com a técnica da PCR, em cães domiciliados nos bairros Jardim Eldorado, São Matheus e Parque Sabia no município de Várzea Grande. Foram examinados 521 cães, dos quais 82 foram aleatoriamente sedados para a coleta das referidas amostras biológicas. Para realização da técnica molecular as amostras foram extraídas pelo método fenol-clorofórmio e o DNA ressuspendido em água ultrapura. A PCR foi realizada utilizando os primers 150 (sense) e 152 (antisense) que amplificam um fragmento de 120pb de uma região do minicírculo kDNA de todas as espécies de *Leishmania* sp. e o produto amplificado fracionado em gel de agarose 2% e analisado em transiluminador. Dos 82 cães pesquisados, em 16 (19,5%) foram detectados DNA de *Leishmania* sp. Comparando as amostras testadas, o LN apresentou um maior percentual de positividade, com 13 amostras positivas, sendo as amostras de MO, pele e sangue, positivas em 11, 10 e 4, respectivamente. Os testes de sensibilidade e especificidade foram calculados utilizando a PCR geral como padrão-ouro, obtendo sensibilidade de 100% em todas as amostras e especificidade de 94,2%, 91,5%, 90,2%, 83,3% nas amostras de LN, MO, pele e sangue. A concordância foi considerada ótima ($k=0,83$) no LN, boa ($k=0,74$; $k=0,69$) em MO e pele e sofrível ($k=0,32$) em sangue. A maior sensibilidade e especificidade em amostras de LN e MO podem associar-se a predileção da *Leishmania* sp., por células do sistema fagocítico mononuclear. A maior prevalência de animais positivos sintomáticos e oligossintomáticos justificam os bons resultados apresentados pela amostra de pele, considerada alta nos animais doentes e também a baixa carga parasitária em sangue, onde a parasitemia encontra-se diminuída. Assim, em inquéritos epidemiológicos, em virtude da alta sensibilidade, especificidade e procedimento de coleta menos invasivo, faz do LN uma boa amostra para uso no diagnóstico do agente. A PCR revelou-se uma boa ferramenta para diagnóstico de leishmaniose visceral (LV), pois além da significativa sensibilidade e especificidade, apresentou rapidez quando comparada a técnicas que requerem cultura do organismo e somada aos exames sorológicos convencionalmente adotados no diagnóstico de LV pode auxiliar na compreensão da epidemiologia da doença, já que permite a identificação da espécie em cada região, além de diminuir casos de reação cruzada de exames sorológicos.

Palavras-chave: *Leishmania*, PCR, cão, amostra biológica.

SAÚDE PÚBLICA

P-227

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS RISCOS RELACIONADOS À SAÚDE OCUPACIONAL DE TRABALHADORES DO ABATEDOURO MUNICIPAL DE ITABUNA-BAHIA

Everton Rusciolelli Nascimento¹; Flávia Xavier Mendes²; Pedro Antônio de Novaes Silveira³

¹Bolsista de Iniciação Científica – ICB. Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Estadual de Santa Cruz, UESC; ²Médica Veterinária. ³Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária, UESC

O presente trabalho analisou os principais problemas enfrentados pelos profissionais de matadouro, dando ênfase as condições de trabalho que possam afetar à saúde ocupacional. Foi realizada uma avaliação qualitativa das condições laborais dos trabalhadores do Matadouro Municipal de Itabuna, cidade localizada na região Sul da Bahia. Sabendo que, a rotina em estabelecimentos de abate de animais, consiste em atividades cansativas e estressantes, as consequências incluem em acidentes com materiais perfuro-cortantes, transmissão de zoonoses, problemas de pele, acidentes com animais, problemas musculoesqueléticos e DORT's. As coletas dos dados foram realizadas em duas visitas técnicas, onde na primeira observado o ambiente de trabalho, e na segunda, o processo produtivo por setor, verificando-se as posturas e condições de trabalho. O estudo foi realizado com o auxílio de registros fotográficos, de observação dos setores, e de informações obtidas através de perguntas efetuadas a uma parte representativa dos funcionários e preposto do matadouro por meio de questionário. Deve-se ressaltar, que abatedouros municipais, especialmente os de pequeno porte, em sua maioria não atendem as exigências mínimas de higiene sanitária, além de não oferecerem segurança aos seus colaboradores na produção. Com base nas informações obtidas, pode-se constatar que os principais riscos de saúde ocupacional dos colaboradores do Matadouro Municipal de Itabuna, estão relacionados diretamente à estrutura física do estabelecimento, por não oferecer condições adequadas de higiene e equipamentos automatizados. Analisando-se o processo de trabalho e o questionário aplicado, foi constatado que as principais queixas estavam relacionadas à DORT's, estresse e depressão associada ao uso indiscriminado de álcool e outras drogas. É necessário, portanto, que haja um maior comprometimento dos gestores desses estabelecimentos e constante monitoramento, para que as atividades sejam realizadas de forma a não comprometer a segurança e saúde dos trabalhadores.

Palavras-chave: Matadouro, saúde ocupacional, trabalhadores.

SAÚDE PÚBLICA

P-228

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE DE LEITE DE CABRA EM BARRA DE FABRICAÇÃO ARTESANAL

Thâmis Thiago Ribeiro; Anna Augusta Fernandes de Queiroz; Luanna Fernandes Silva; Sthenia Santos Albano Amóra; Karla Suzanne F. S. Chaves Damasceno; Yannara Barbosa Nogueira Freitas

O presente trabalho comparou sensorialmente o doce de leite de cabra em barra produzido artesanalmente em assentamento na cidade de Mossoró, Estado do Rio Grande do Norte, com o doce de leite de vaca em barra de mesma fabricação e avaliou a intenção de compra do consumidor em relação ao doce de leite de cabra com barra de fabricação artesanal. Para as análises, foram utilizadas 80 amostras de 30g de doce de leite de vaca em barra e 80 amostras de mesmo peso do doce de leite de cabra em barra. As amostras