

**SAÚDE PÚBLICA****P-223****AVALIAÇÃO DO MÉTODO COMPACT DRY® PARA A ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE OSTRAS**Amanda Teixeira Sampaio Lopes<sup>1</sup>; Elaine Cristina Farias<sup>2</sup>; Bianca Mendes Maciel<sup>3</sup><sup>1</sup>Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC); <sup>2</sup>Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC; <sup>3</sup>Professora 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<sup>®</sup> 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<sup>®</sup>) apresentaram resultados negativos para *Vibrio parahaemolyticus*. O Compact Dry<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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 Calderon<sup>1</sup>; Tatiane Santana Sales<sup>2</sup>; Flávia Carolina Souza de Oliveira<sup>3</sup>; Anete Lira da Cruz<sup>4</sup>; Alice Débora Barbosa Jesus<sup>5</sup><sup>1</sup>Acadêmica do curso de Medicina Veterinária da UNIME; <sup>2</sup>Professora de Doenças das aves do curso de Medicina Veterinária da UNIME; <sup>3</sup>Professora de Doenças Infecciosas do curso de Medicina Veterinária da UNIME; <sup>4</sup>Professora de Inspeção de Produtos de Origem Animal I do curso de Medicina Veterinária da UNIME; <sup>5</sup>Funcionária 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 alcalificiens*, *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, ALAGOAS**Zenaldo Porfírio<sup>1,2</sup>; Luciana Porangaba da Rocha<sup>3</sup>; José Andreey Almeida Teles<sup>3</sup>; Adriano Nemesio Martins<sup>2</sup>; Luis Diego Lopes Almeida<sup>2</sup>; Carlos Rhuan da Rocha Malta<sup>4</sup><sup>1</sup>Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde/UFAL, <sup>2</sup>Discente do Curso de Medicina Veterinária do Cesmac, <sup>3</sup>Professor do Curso de Medicina Veterinária do Cesmac, <sup>4</sup>Discente 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