

no momento da sangria é eficiente para obtenção do soro, sendo viável para a realização de um diagnóstico seguro da brucelose bovina.

**Palavras-chave:** Enfermidade, Aborto, Teste sorológico.

## SAÚDE PÚBLICA

### P-220

#### AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CARÇAÇAS DE FRANGO COMERCIALIZADAS EM ESTABELECIMENTOS NO MUNICÍPIO DE FEIRA DE SANTANA-BA

João Guilherme Nobre Ribeiro<sup>1</sup>; Jaqueline Batista Caselli<sup>2</sup>; Ludmilla Santana Soares e Barros<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Curso de Mestrado Profissional em Defesa Agropecuária – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, <sup>2</sup>Médica Veterinária – Laboratório de Microbiologia de alimentos – Seara Alimentos LTDA, <sup>3</sup> Prof<sup>a</sup>./Dra. pelo Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas (CCAAB) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB.

A carne de frango vem aumentando sua presença na mesa dos consumidores no Brasil e no mundo. Diante desse crescimento, a qualidade microbiológica da carne de frango, gera uma constante preocupação à saúde pública, uma vez que, os microrganismos pesquisados podem ser potencialmente patogênicos e capazes de causar doenças de transmissão alimentar. Um dos meios mais utilizados para se avaliar a qualidade da carne de frango é a pesquisa analítica de bactérias do grupo coliformes. Estas atuam como agentes indicadores do nível de contaminação fecal e da higiene aplicada no processamento da carne. Por este motivo, o presente trabalho determinou a contagem de coliformes totais em amostras de frango *in natura* comercializadas em estabelecimentos comerciais no município de Feira de Santana-BA. Procedeu-se a coleta de 24 amostras de frangos *in natura*, aleatoriamente, comercializados em seis estabelecimentos comerciais da cidade de Feira de Santana-BA, denominados por A, B, C, D, E e F. Esses estabelecimentos realizavam a comercialização de frangos *in natura* oriundas de abate artesanal. Realizou-se a coleta das seis carcaças em cada uma das quatro semanas do mês de agosto do ano de 2013. As amostras de frango coletadas foram transferidas para embalagens identificadas e depois para caixas de isopor e transportadas sob refrigeração para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos, onde foram examinadas. No Laboratório, as amostras foram retiradas de suas embalagens, aos quais selecionaram-se 25 g por amostra adicionado a 225 ml de água peptonada a 0,1% para dar início aos exames. A seguir, as amostras foram submetidas incubação durante 24 horas em estufa, para posterior leitura de contagem de Coliformes totais. Após a análise dos resultados verificou-se que todas as amostras apresentaram valores entre  $1,5 \times 10^5$  até  $2,2 \times 10^7$  UFC/g que extrapolam os padrões preconizados pela Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da ANVISA que estabelece como limite máximo o valor de  $10^4$  UFC/g. Os resultados encontrados no presente trabalho demonstram que as carcaças foram processadas sob condições higiênicas inadequadas inferindo-se também possuíam um alto índice de contaminação fecal. Este alto índice constatado indica um produto impróprio para o consumo, considerando também uma maior probabilidade da presença de microrganismos patogênicos.

**Palavras-chave:** frango, colimetria, qualidade, microbiologia

## SAÚDE PÚBLICA

### P-221

#### AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CARNES COMERCIALIZADAS NO SUL DO ESTADO DO PIAUÍ, BRASIL

Francisca Wanderleya Praça Martins<sup>1</sup>; Deygnon Cavalcanti Clementino<sup>1</sup>; Hallana dos Santos Moura<sup>1</sup>; Stella Indira Rocha Lobato<sup>2</sup>; Siluana Benvindo Ferreira<sup>3</sup>; Katiene Régia Silva Sousa<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Discente de Medicina Veterinária, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí, <sup>2</sup>Discente de Ciências Biológicas, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí, <sup>3</sup>Programa de pós Graduação em Ciência Animal, Universidade Federal do Piauí, <sup>4</sup> Profa. Doutora, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí. UFPI. E-mail: deygnon@hotmail.com

O presente trabalho avaliou as condições higiênicas-sanitárias de carnes comercializadas em estabelecimentos comerciais e feira livre da cidade de Bom Jesus. A pesquisa foi desempenhada no mês de junho de 2013, no município localizado no sul do estado do Piauí. Foi realizada uma visita em 23 estabelecimentos que comercializavam carnes na feira livre da cidade, sendo a visita cumprida no mercado municipal que se caracteriza como feira permanente. Foi utilizado um roteiro de inspeção destinada à obtenção do perfil dos feirantes que comercializam carne. Os resultados revelaram que 100% da carne são comercializados expostos, havendo presença de insetos, ou pendurados em ganchos de má qualidade. Além disso, 100% dos manipuladores recebiam dinheiro e não possuíam de noções sobre o risco de contaminação microbiológica dos alimentos bem como das formas ideais de manipulação da carne. Os equipamentos e utensílios, como balanças e facas estavam desgastados e sem higienização. Observou-se que a carne era exposta em superfícies de cerâmica irregular danificada, em madeiras e penduradas. De acordo com a Portaria n. 326 de 30 de julho de 1997 tais condições são consideradas inadequadas, pois o comércio de alimentos deve se situar em zonas isenta de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não deve estar expostos a inundações, além de ser proibida a entrada de animais em todos os lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em qualquer das etapas da produção/ industrialização e também a Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004, os manipuladores de alimentos devem se apresentar limpos, utilizando toucas, batas e luvas. Não devem manipular dinheiro, utilizar adornos, nem comer durante o desempenho das atividades. Contudo a comercialização de carnes na feira livre de Bom Jesus encontra-se problemática, em relação às condições higiênicas-sanitárias do ambiente de vendas e na manipulação dos produtos havendo a necessidade de serem tomadas as devidas medidas para que se obtenha melhorias do ambiente de venda, sendo sugerida a implantação de cursos de capacitação para os manipuladores em ação conjunta com os órgãos fiscalizadores.

**Palavras-chave:** carnes, higiênicas-sanitárias, saúde pública.