

O presente trabalho efetuou um levantamento das condições higiênico-sanitárias dos açougues que comercializam carne *in natura* no município de Bom Jesus-Piauí. Foram avaliados dezessete açougues do município. A avaliação foi realizada por meio de inspeção visual do local, realizadas em horário comercial, em que, era realizada a venda da carne. Os proprietários entrevistados para preenchimento de um questionário, onde se buscou informações sobre cuidados higiênicos com a carne, manipuladores, instrumentos e com o estabelecimento em geral. Os dados foram submetidos à estatística descritiva e expressos na forma de percentual. Os achados foram comparados com legislação vigente que regulamenta a comercialização de carnes, presente no RIISPOA. Durante a avaliação, foi verificada a presença de insetos em 70,58% dos estabelecimentos, 11,76% não possuía licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária Municipal, e alguns eram desprovidos de estrutura física adequada para comercialização dos produtos. As carnes eram transportadas inadequadamente em 94,11% dos estabelecimentos. Todos os locais de comercialização eram instalados em ruas de grande trânsito de pessoas e veículos e sem calçamento, onde as carnes permaneciam expostas a várias formas de contaminação por quase dez horas, sem refrigeração. Os manipuladores da carne não utilizavam vestimentas adequadas para tal atividade e, todos os comerciantes informaram nunca haviam recebido orientações sobre manipulação e higiene da carne em suas dependências. Além disso, relataram que a fiscalização sanitária nos açougues não era realizada. Conclui-se que os estabelecimentos visitados no município estão fora dos padrões higiênico-sanitários exigidos na legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Palavras-chave:** condições higiênico-sanitárias, carne bovina, açougue.

## SAÚDE PÚBLICA

### P-217

#### ASSISTÊNCIA AS UNIDADES AGRÍCOLAS FAMILIARES PRODUTORAS DE LEITE CAPRINO NO MUNICÍPIO DE MOSSORÓ, RIO GRANDE DO NORTE

Thâmis Thiago Ribeiro; Yannara Barbosa Nogueira Freitas; Sthenia Santos Albano Amóra; Jamille Maia e Magalhães; Nilza Dutra Alves; Francisco Marlon Carneiro Feijó

O presente trabalho delineou e comparou as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais das propriedades produtoras de leite caprino em Mossoró/RN, antes e após a contribuição com palestras sobre Boas Práticas Agropecuárias (BPA) aos produtores. Para o registro e análise da produção do leite, foi elaborado um roteiro estruturado que foi aplicado durante as visitas, baseado na IN nº 37, 31/10/00. Foram inseridos no estudo 25 assentamentos rurais, durante fevereiro/2012 e março/2013. Na primeira visita, 40% dos ordenhadores lavavam as mãos antes da manipulação dos tetos e 68% possuía sala de ordenha ou local apropriado para a mesma. Com relação à ordenha, 80% dos ordenhadores priorizavam por ordenhar primeiro os animais saudáveis e 56% utilizava material descartável para secar os tetos. No tocante aos utensílios e fômites envolvidos no processo de produção, verificou-se que 40% dos produtores utilizavam caneca telada para verificação de mastite e apenas 36% utilizavam soluções de desinfecção dos tetos pré e pós-ordenha, o que indica elevado risco de contaminação do leite. Na capacitação dos produtores rurais, que ocorreu logo após a primeira visita, as orientações preconizaram a realização da ordenha utilizando pré-dipping, a secagem dos tetos com papel toalha e o pós-dipping, além da higienização dos ordenhadores e dos utensílios da ordenha. O segundo registro, ocorreu seis meses após as orientações sobre as BPA, onde foi observado que 88% dos ordenhadores passaram a realizar a

lavagem das mãos antes da ordenha ( $p < 0,05$ ) e 71% possuíam sala de ordenha ou adaptaram um local apropriado para realização da mesma ( $p > 0,05$ ). Em relação à ordenha, 83% dos ordenhadores passaram a ordenhar primeiro os animais saudáveis ( $p > 0,05$ ) e 67% utilizaram material descartável para secar os tetos ( $p > 0,05$ ). No tocante aos utensílios e fômites, verificou-se que 58% dos produtores utilizavam caneca telada para verificação de mastite ( $p > 0,05$ ) e 63% utilizavam soluções de desinfecção dos tetos pré e pós-ordenha ( $p < 0,05$ ). Considerando os dados obtidos no presente estudo, conclui-se que os programas de educação sanitária junto aos produtores, visando melhoria da qualidade dos produtos lácteos comercializados, apresentam bons resultados. Acredita-se que, se essas atividades forem contínuas, haverá maior conscientização dos produtores de leite caprino sobre a importância de uma ordenha higiênica para saúde do rebanho e para agregar valor ao leite.

**Palavras-chave:** Boas práticas agropecuárias, educação sanitária, manipuladores de alimentos.

## SAÚDE PÚBLICA

### P-218

#### AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE UM PROTOCOLO DE COLHEITA DE SANGUE EM MATADOURO FRIGORÍFICO NO MOMENTO DA SANGRIA COMO PARTE PRELIMINAR PARA DIAGNÓSTICO DA BRUCELOSE BOVINA

Lourival Souza Silva Júnior<sup>1</sup>; Bianca Pimentel Silva<sup>1</sup>; Diana de Oliveira Silva Azevedo<sup>1</sup>; Marcus Paulo de Matos Maturino<sup>2</sup>; Robson Bahia Cerqueira<sup>3</sup>; Renan Luiz Albuquerque Vieira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Aluno de graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia;

<sup>2</sup>Médico Veterinário, Mestrando do Mestrado Profissionalizante em Defesa Agropecuária da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia;

<sup>3</sup>Dr. MSc. Imunologia, Prof. Adjunto da Disciplina Doenças Infecciosas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

A brucelose é uma enfermidade infecto-contagiosa causada por um microrganismo do gênero *Brucella*, que acomete animais domésticos, silvestres e humanos. Tem distribuição mundial e ocasiona consideráveis perdas econômicas para a população bovina. Está presente na lista da Organização Mundial de Saúde, com notificação obrigatória. Em bovinos, o agente etiológico é a *Brucella abortus* que são cocobacilos gram negativos, intracelulares facultativos, imóveis e não esporulados, causadores de abortamento no estágio final da gestação e altas taxas de infertilidade. O presente trabalho avaliou a eficiência de um protocolo de colheita de sangue em matadouro frigorífico, no momento da sangria, para obtenção de soro a ser utilizado em testes sorológicos aplicados ao diagnóstico da brucelose bovina. Foram colhidas 316 amostras de sangue, no momento da sangria dos animais que foi executada por um funcionário do frigorífico. No momento da colheita foram utilizados equipamentos de proteção individual (EPI). Foram obtidos aproximadamente 6 mL de sangue em tubos de 10 mL sem anticoagulante, os quais foram mantidos inclinados para facilitar o processo de retração do coágulo visando a obtenção do soro, em seguida as galerias com os tubos foram acondicionadas em caixa de isopor com gelo e levadas para o Laboratório de Doenças Infecciosas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), onde as amostras foram centrifugadas a 1500 rpm por dez minutos, e com um micropipetador foi retirado o soro e transferido para eppendorfs devidamente identificados, que em seguida foram levados ao freezer para congelamento, e posteriormente serem utilizados em testes para diagnóstico da brucelose. Obteve-se soro de todas as amostras, e nenhuma apresentou grau acentuado de hemólise. Diante do exposto, observou-se que o método de colheita de sangue

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.