

O presente trabalho efetuou um levantamento das condições higiênic-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 higiênic-sanitários exigidos na legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Palavras-chave: condições higiênic-sanitárias, carne bovina, açougue.

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-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 higiênic-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

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 Júnior¹; Bianca Pimentel Silva¹; Diana de Oliveira Silva Azevedo¹; Marcus Paulo de Matos Maturino²; Robson Bahia Cerqueira³; Renan Luiz Albuquerque Vieira¹

¹Aluno de graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia;

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

³Dr. MSc. Imunologia, Prof. Adjunto da Disciplina Doenças Infeciosas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

A brucelose é uma enfermidade infecto-contagiosa causada por um microorganismo 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 Infeciosas 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