

48,63% dos rebanhos atenderam à legislação federal. Pode-se observar que apesar da aplicação das boas práticas os resultados, foram idênticos para CCS, havendo melhora quanto à CBT. Os resultados dos estudos demonstram que as condições de limpeza e higiene de ordenha são em geral precárias, estando à merecer procedimentos mais adequados tanto à sanidade do rebanho quanto em relação as práticas de higiene.

**Palavras-chave:** CCS/CBT, boas pratica, ordenha

## SAÚDE PÚBLICA

### P-214

#### ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA RASPA DESIDRATADA DA POLPA DE BURITI (*MAURITIA FLEXUOSA*) COMERCIALIZADA EM MUNICÍPIOS DO SUL DO PIAUÍ, BRASIL

Helia Lopes Macedo; Deygnon Cavalcanti Clementino; Lusimery Moreira Rodrigues Helga; Danilo de Sousa Lima; Germana Sousa Ribeiro; Apoxena Reis Soares Marafon; Janaina de Fátima Saraiva Cardoso; Ney Rômulo de Oliveira Paula

<sup>1</sup>Discente de Medicina Veterinária, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí, <sup>2</sup>Discente de Ciências Biológica, *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

Foi avaliada a contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos, presença de Coliformes Totais e Termotolerantes e fungos bolores e leveduras em amostras de raspas desidratadas da polpa de buriti (*Mauritia flexuosa*), *in natura* comercializadas nos municípios do Sul do Piauí. Foram coletadas 15 amostras da raspa da polpa de buriti desidratada comercializada em feiras livres nos municípios de Bom Jesus, Cristino Castro e Palmeira do Piauí. As amostras foram adicionadas em sacos plásticos estéreis e encaminhadas para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos. Após a pesagem, 25g do produto foi diluído em 225 ml de água peptonada a 0,1% sendo feita a primeira diluição de 10<sup>0</sup>: 1. A seguir, foram realizadas diluições decimais seriadas até 10<sup>-3</sup>. As amostras foram inoculadas em Agar Padrão para Contagem (PCA) e incubadas a 35°C por 24 horas, seguida da contagem de colônias. Foi empregada a técnica do Número Mais Provável (NMP) em caldo bile verde brilhante lactosado (CBVBL) e caldo *Escherichia coli*. Para a contagem de bolores e leveduras, as amostras foram inoculadas em duplicata em Ágar Dextrose Batata acidificado com ácido tartárico (pH 3,5). As placas foram incubadas a 25°C±1°C por sete dias, sendo selecionadas as que apresentam UFC em torno de dez a 100 colônias. Nas quinze amostras examinadas, não foi encontrada contaminação por bactérias mesófilas nem coliformes totais e termotolerantes estando, portanto, dentro dos parâmetros aceitos, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Na contagem de bolores não foi observado isolamento deste tipo de fungo, contudo todas as amostras apresentaram uma média de 1871,8 UFC/gde leveduras, onde o menor índice de contaminação foi verificado em uma amostra coletada na cidade de Bom Jesus com 4,4x10<sup>1</sup> UFC/g e o maior índice de contaminação foi em amostra coletada na cidade de Palmeira do Piauí com 17,6x10<sup>3</sup>UFC/g. Conclui-se que as condições microbiológicas das raspas desidratadas da polpa do fruto do buriti (*Mauritia flexuosa*) comercializadas no sul do Piauí apresentam baixo risco aos consumidores, apesar de estarem contaminadas por leveduras.

**Palavras-chave:** coliformes totais e fecais, fungos bolores e leveduras, raspas de buriti.

## SAÚDE PÚBLICA

### P-215

#### ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE OSTRAS *CRASSOSTREA RHIZOPHORAE* COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE ILHÉUS, BAHIA

Amanda Teixeira Sampaio Lopes<sup>1</sup>; Maria Tereza da Silva Neta<sup>2</sup>; Guisla Boehs<sup>3,4</sup>; Bianca Mendes Maciel<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Medicina Veterinária e Bolsista do Programa de Iniciação Científica da UESC; <sup>2</sup>Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC; <sup>3</sup>Profª. Departamento de Ciência Biológicas; <sup>4</sup>Profª Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC. E-mail: amanda\_tsl@yahoo.com.br.

A ostra-do-mangue (*Crassostrea rhizophorae*) é um dos moluscos mais comercializados no litoral sul da Bahia, sendo consumido, principalmente, *in natura*. Devido a característica filtradora, os moluscos bivalves são bioindicadores de insalubridade da água e potenciais transmissores de doenças transmitidas por alimentos, constituindo-se, assim, em um grande problema de Saúde Pública. O presente trabalho efetuou a análise microbiológica de ostras comercializadas em Ilhéus, com contagem de Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase-positiva, *Vibrio parahaemolyticus*, micro-organismos aeróbios mesófilos e psicrotróficos e detecção de *Salmonella* spp. A coleta foi realizada em janeiro de 2012, durante a manhã em uma praia do litoral Sul de Ilhéus. As ostras foram compradas de vendedores ambulantes que realizaram a abertura das mesmas com suas próprias facas, retirando a carne diretamente para um vidro estéril, sendo encaminhadas em caixas isotérmicas imediatamente ao Laboratório de Microbiologia do Hospital Veterinário da UESC. Em seguida, as ostras foram trituradas e homogeneizadas em um triturador de tecido. As análises microbiológicas para atestar a qualidade das ostras foram realizadas de acordo com a Instrução Normativa de N°62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, que trata dos Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal e Água (MAPA, 2003). Os resultados obtidos foram negativos para presença de *Vibrio parahaemolyticus* em 50g de amostra, Coliformes Termotolerantes e *Salmonella*spp em 25g de amostra. Porém *Staphylococcus* coagulase-positiva (10<sup>4,8</sup>ufc/g), aeróbios mesófilos (10<sup>6,25</sup>ufc/g), aeróbios psicrotróficos (10<sup>6,15</sup>ufc/g), Coliformes Totais (10<sup>5,68</sup> ufc/g) e Enterobactérias (10<sup>6,57</sup>ufc/g), estavam acima do limite estabelecido pela legislação. As ostras foram consideradas fora do padrão para o consumo *in natura* e condenadas segundo a Resolução RDC n°12 (ANVISA, 2001).

**Palavras-chave:** Qualidade microbiológica, moluscos bivalves, ostra-do-mangue.

## SAÚDE PÚBLICA

### P-216

#### ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES *IN NATURA* LOCALIZADOS NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS-PI

Jhonny Henrique Silva Pereira<sup>1</sup>; Morgana Santos Araújo<sup>1</sup>; Apoxena Reis Soares Marafon<sup>2</sup>; Ney Rômulo de Oliveira Paula<sup>3</sup>; Manoel Lopes da Silva Filho<sup>3</sup>; Janaína de Fátima Saraiva Cardoso<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Alunos de Graduação do Curso de Medicina Veterinária/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI; <sup>2</sup>Aluna do Programa de Pós-graduação em Zootecnia/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI; <sup>3</sup>Docentes do Curso de Graduação em Medicina Veterinária/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI. E-mail: henry\_sousa@hotmail.com

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.

## 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

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